



# Convotherm 12.20 EasyDial ES Disappearing Door

*Your meal. Our mission.*

# Combi steamer

Project \_\_\_\_\_  
 Item \_\_\_\_\_  
 Quantity \_\_\_\_\_  
 FCSI section \_\_\_\_\_  
 Approval \_\_\_\_\_  
 Date \_\_\_\_\_

## Model

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 12 Shelves GN 2/1
- Electric
- Spritzer / Injection
- Disappearing door



## Essential Features

- ACS+ (Advanced Closed System +) operating modes: Steam, Combi-steam, Convection
- ACS+ Extra Functions:
  - Crisp&Tasty (5 levels of moisture removal)
  - BakePro (5 levels for the traditional baking function)
  - HumidityPro (5 levels of humidification)
  - Adjustable fan speed (5 levels)
- easyDial: all functions can be set on one operating level
- Semi-automatic cleaning system
- HygienicCare Concept
- USB port integrated in the control panel
- TriColor indicator ring - indicates the current operating status
- Steam generated by injecting water into the cooking chamber
- Disappearing door: more space and greater safety at work

## Standard Equipment

- ACS+ operating modes:
  - Steam (30-130°C) with guaranteed steam saturation
  - Combi-steam (30-250°C) with automatic humidity adjustment
  - Convection (30-250°C) with optimized heat transfer
- HygienicCare Concept - food safety thanks to antibacterial surfaces:
  - easyDial control panel
  - Door handle and recoil hand shower
- easyDial user interface:
  - Central control unit, Convotherm Dial (C-Dial)
  - Digital display
  - Regenerating function: Regenerate products to their peak level
  - Up to 99 cooking profiles each with up to 9 steps
- Multi-point core temperature sensor
- Door handle with safety latch
- Built-in preheat bridge
- RS232 and RS485 interface
- Data storage for HACCP and pasteurization figures
- Preheat and Cool-Down function

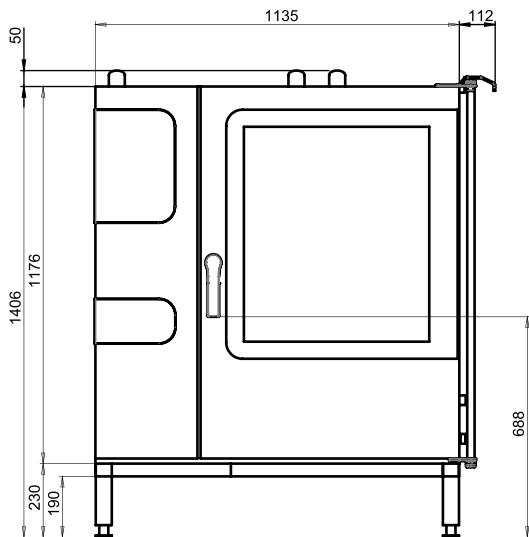
## Options

- ConvoClean cleaning system (fully automatic operation with multi-measure dispensing; automatic operation with single-measure dispensing)
- Steam and vapor removal (built-in condensation hood)
- Ship model
- Ethernet / LAN interface
- Range of voltages
- Sous-vide sensor, with external socket
- Core temperature sensor – external socket

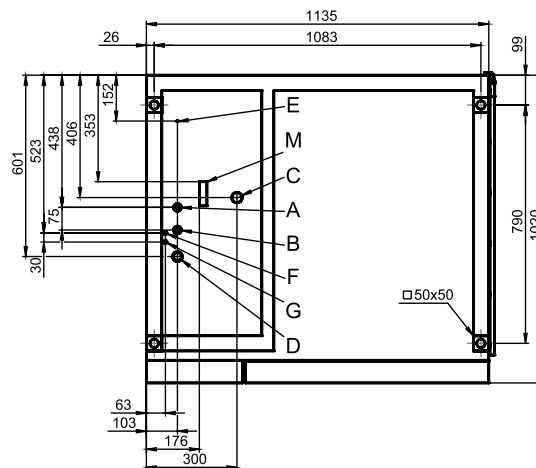
## Accessories

- ConvoConnect appliance manager PC software
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ condensation hoods
- Indicator tower for showing the operating status
- Banquet system (optionally as a package or individually)
  - Plate loading trolley
  - Loading trolley
  - Thermal cover
- Care products

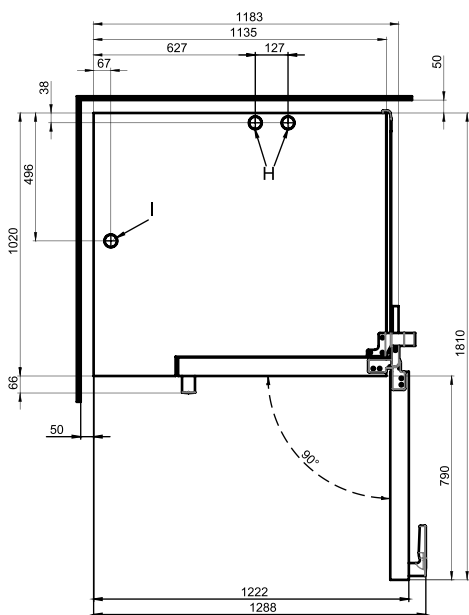
Front view



Connection positions in appliance floor



View from above with wall clearances



- A Soft-water connection G 3/4"
- B Hard-water connection G 3/4"
- C Drain connection DN 50
- D Electrical supply
- E Equipotential bonding
- F Nozzle-detergent connection
- G Cleaning-fluid connection
- H Air vent Ø 50 mm
- I Ventilation port Ø 50 mm
- M Safety overflow 80 mm x 25 mm

### Dimensions and weights

**Dimensions including packaging**

Width	1435 mm
Depth	1200 mm
Height	1650 mm

**Weight including packaging**

Including cleaning system	kg
---------------------------	----

**Safety clearances\***

Rear	50 mm
Right-hand side (disappearing door open at 90° angle)	100 mm
Right-hand side (disappearing door retracted)	160 mm
Left (larger gap recommended for servicing)	50 mm
Top (for ventilation)	500 mm

\*Heat sources must lie at a minimum distance of 50 cm from the appliance.

### Installation instructions

**Tilt**

Absolute tilt of appliance in operation\* max. 2° (3.4%)

\*adjustable appliance feet included as standard to compensate for any differences in level across the mounting surface.

### Loading capacity

#### No. of shelves

GN 1/1 (with standard loading trolley)	24
GN 2/1 (with standard loading trolley)	12
Plates max. Ø 32 cm, Ring spacing 66 mm	74
Plates max. Ø 32 cm, Ring spacing 79 mm	59

#### Maximum permissible loading weight

GN 1/1 / 600 x 400	
Per combi steamer	120 kg
Per shelf	15 kg

### Electrical connected load ratings

#### 3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)\*

Rated power consumption	33.7 kW
Rated current	48.7 A
Fuse	50 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	5G16

#### 3~ 230V 50/60Hz (3/PE)\*

Rated power consumption	33.4 kW
Rated current	84.0 A
Fuse	100 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	4G35

#### 3~ 200V 50/60Hz (3/PE)\*

Rated power consumption	33.4 kW
Rated current	96.6 A
Fuse	100 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	4G35

\*Connection to an energy optimization system as standard.

\*\*Recommended conductor cross-section for wires laid uncovered in air up to 5 m in length.

### Water connection

#### Water supply

Water supply	2 x G 3/4" permanent connection, optionally including connecting pipe (min. DN13 / 1/2")
Flow pressure	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

#### Appliance drain

Drain version	Permanent connection (recommended) or open tank or channel/gully
Type	DN50 (min. internal Ø: 46 mm)
Slope for waste-water pipe	min. 5% (3°)

### Water quality

#### Water quality

- Drinking water (install water treatment system if necessary)
- Treated tap water for water injection
- Untreated tap water for cleaning, recoil hand shower

#### Total hardness

Injection (soft water)	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Cleaning, recoil hand shower (hard water)	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

#### Properties

pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup>	max. 100 mg/l
Cl <sub>2</sub>	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max. 150 mg/l
Fe	max. 0.1 mg/l
Temperature	max. 40 °C
Electrical conductivity	min. 20 µS/cm

### Water consumption

#### Cooking (total)

Ø consumption	13.3 l/h
Max. water flow rate	15 l/min

#### Cooking (values for selecting the capacity of the water treatment system)

Ø consumption (water 4-7 °dh)	8.8 l/h
Max. consumption (water 4-7 °dh)	0.6 l/min

**Emissions****Heat output**

Latent heat 6900 kJ/h / 1.92 kW

Sensible heat 7800 kJ/h / 2.17 kW

**Waste water temperature** max. 80 °C**Noise during operation** max. 70 dBA**Please observe the following points:**

- This document is to be used solely for planning purposes.
- Please refer to the Installation instructions for further technical data and guidance on installation and positioning.

# Four Mixte

Projet \_\_\_\_\_  
 Article \_\_\_\_\_  
 Nombre \_\_\_\_\_  
 Section FCSI \_\_\_\_\_  
 Homologation \_\_\_\_\_  
 Date \_\_\_\_\_

C4eD 12.20 ES

## Modèle

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 12 Gradins GN 2/1
- Électrique
- Asperseur
- Porte escamotable



## Caractéristiques essentielles

- ACS+ (Advanced Closed System +) modes de fonctionnement : vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Fonctions supplémentaires ACS+ :
  - Crisp&Tasty (déshumidification en 5 niveaux)
  - BakePro (fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux)
  - HumidityPro (humidification en 5 niveaux)
  - Vitesse du ventilateur (sur 5 niveaux)
- easyDial : toutes les fonctions se règlent sur un même niveau.
- Système de nettoyage semi-automatique
- Concept HygienicCare
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Porte escamotable : plus grande place et sécurité au travail

## Équipement de série

- Modes de fonctionnement ACS+ :
  - Vapeur (30-130°C) à saturation vapeur garantie
  - Vapeur mixte (30-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
  - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
- Concept HygienicCare : sécurité par les surfaces antibactériennes :
  - Panneau de service easyDial
  - Poignée de porte et douchette à enrouleur
- Interface utilisateur easyDial :
  - Unité de commande centrale Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Afficheur numérique
  - Fonction de remise en température : régénérer des produits au plus haut niveau
  - 99 profils de cuisson, avec jusqu'à 9 étapes possibles chacun
- Sonde multipoint de température à cœur
- Poignée de porte avec fermeture de sécurité
- Pont de préchauffage intégré
- Interface RS232 et RS485
- Mémorisation des données ARMPC et valeur de pasteurisation
- Fonction de préchauffage et de refroidissement

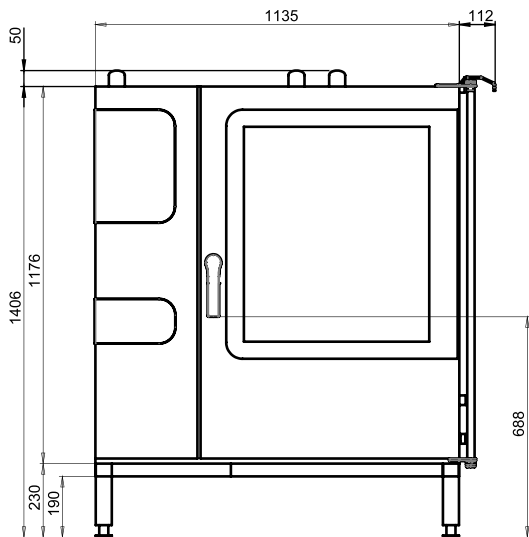
## Options

- Système de nettoyage ConvoClean (fonctionnement tout automatique avec dosage multiple ; fonctionnement automatique avec dosage individuel)
- Suppression des buées chaudes (hotte à condensation intégrée)
- Version marine
- Interface Ethernet/réseau local
- Tensions spéciales
- Capteur pour cuisson sous-vide – à raccorder en externe
- Sonde de température à cœur – à raccorder en externe

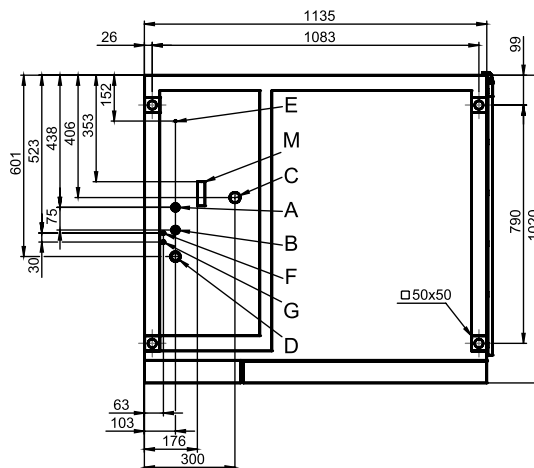
## Accessoires

- Logiciel de PC ConvoConnect pour la gestion des appareils
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse de signalisation de l'état de fonctionnement
- Système de banquet (au choix comme paquet ou individuel)
  - Chariots de chargement d'assiettes
  - Chariots de chargement
  - Housse isotherme
- Produits d'entretien

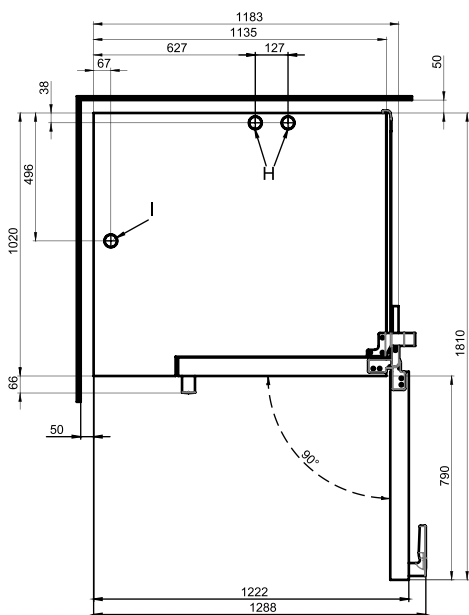
### Vue de face



### Positions de raccordement au fond de l'appareil



### Vue de dessus avec distances aux murs



- A** Prise d'eau douce G 3/4"
- B** Prise d'eau brute G 3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN 50
- D** Raccordement électrique
- E** Équipotentielle
- F** Raccordement du produit de rinçage
- G** Raccordement du nettoyeur
- H** Manchon d'évacuation d'air pollué Ø 50 mm
- I** Manchon d'aération Ø 50 mm
- M** Trop-plein de sécurité 80 mm x 25 mm

## Dimensions et poids

### Dimensions avec emballage

Largeur	1 435 mm
Profondeur	1 200 mm
Hauteur	1 650 mm

### Poids avec emballage

Avec système de nettoyage	kg
---------------------------	----

### Distances de sécurité\*

Derrière	50 mm
À droite (porte escamotable ouverte à 90°)	100 mm
À droite (porte escamotable poussée en arrière)	160 mm
À gauche (pour l'entretien, écartement plus important recommandé)	50 mm
En haut (pour la ventilation)	500 mm

\*distance minimale aux sources de chaleur dans l'environnement des appareils 50 cm.

## Instructions d'installation

### Pente

Pente absolue de l'appareil en service\* max. 2° (3,4%)

\* pieds de l'appareil réglables, de série, pour compenser les différences de niveau de la surface de pose.

## Capacité d'enfournement

### Nombre de gradins

GN 1/1 (avec chariot de chargement standard)	24
GN 2/1 (avec chariot de chargement standard)	12
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm	74
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 79 mm	59

### Poids de chargement maximum admissible

GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	120 kg
Par gradin	15 kg

## Valeurs de raccordement électrique

### 3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)\*

Consommation nominale	33,7 kW
Courant nominal	48,7 A
Protection	50 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée**	5G16

### 3~ 230V 50/60Hz (3/PE)\*

Consommation nominale	33,4 kW
Courant nominal	84,0 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée**	4G35

### 3~ 200V 50/60Hz (3/PE)\*

Consommation nominale	33,4 kW
Courant nominal	96,6 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée**	4G35

\*branchement de série sur un système d'optimisation d'énergie.

\*\*Section de conducteur recommandée, en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.

## Raccordement d'eau

### Alimentation en eau

Alimentation en eau	Raccordement fixe 2 x G 3/4", en option avec tube de raccordement flexible (au moins DN 13 / 1/2")
Pression d'écoulement	150 - 600 kPa (1,5 - 6 bar)

### Vidange d'appareil

Exécution	Raccordement fixe (conseillé) ou bac ou canal/goulotte ouvert(e)
Type	DN50 (Ø intérieur min. : 46 mm)
Pente conduite sanitaire	min. 5% (3°)

## Qualité de l'eau

### Qualité de l'eau

- Eau potable (le cas échéant, installer un système de traitement d'eau)
- Eau adoucie pour aspersion d'eau
- Sans adoucissement pour le nettoyage, douchette à enrouleur

### Dureté totale

Aspersion (eau douce)	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Nettoyage, douchette à enrouleur (eau brute)	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

### Caractéristiques

pH	6,5 - 8,5
Cl <sup>-</sup>	max. 100 mg/l
Cl <sub>2</sub>	max. 0,2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max. 150 mg/l
Fe	max. 0,1 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique :	min. 20 µS/cm

## Consommation d'eau

### Cuisson (totale)

Consommation moyenne	13,3 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

### Cuisson (valeurs de dimensionnement d'un système adoucisseur d'eau)

Consommation moyenne (eau 4-7 °dh)	8,8 l/h
Consommation max. (eau 4-7 °dh)	0,6 l/min



**Émissions****Dissipation thermique**

Latente 6 900 kJ/h / 1,92 kW

Sensible 7 800 kJ/h / 2,17 kW

**Température des eaux usées** max. 80 °C**Bruit de fonctionnement** max. 70 dBA**Veillez observer :**

- Ce document est destiné exclusivement aux études.
- Vous trouverez dans le manuel d'installation d'autres données techniques ainsi que les instructions d'installation et de mise en place.



# Convotherm 12.20 EasyDial ES Right Hinged Door

*Your meal. Our mission.*

# Combi steamer

Project \_\_\_\_\_  
 Item \_\_\_\_\_  
 Quantity \_\_\_\_\_  
 FCSI section \_\_\_\_\_  
 Approval \_\_\_\_\_  
 Date \_\_\_\_\_

C4eD 12.20 ES

## Model

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 12 Shelves GN 2/1
- Electric
- Spritzer / Injection
- Right-hinged door



## Essential Features

- ACS+ (Advanced Closed System +) operating modes: Steam, Combi-steam, Convection
- ACS+ Extra Functions:
  - Crisp&Tasty (5 levels of moisture removal)
  - BakePro (5 levels for the traditional baking function)
  - HumidityPro (5 levels of humidification)
  - Adjustable fan speed (5 levels)
- easyDial: all functions can be set on one operating level
- Semi-automatic cleaning system
- HygienicCare Concept
- USB port integrated in the control panel
- TriColor indicator ring - indicates the current operating status
- Steam generated by injecting water into the cooking chamber
- Right-hinged appliance door

## Standard Equipment

- ACS+ operating modes:
  - Steam (30-130°C) with guaranteed steam saturation
  - Combi-steam (30-250°C) with automatic humidity adjustment
  - Convection (30-250°C) with optimized heat transfer
- HygienicCare Concept - food safety thanks to antibacterial surfaces:
  - easyDial control panel
  - Door handle and recoil hand shower
- easyDial user interface:
  - Central control unit, Convotherm Dial (C-Dial)
  - Digital display
  - Regenerating function: Regenerate products to their peak level
  - Up to 99 cooking profiles each with up to 9 steps
- Multi-point core temperature sensor
- Door handle with safety latch
- Built-in preheat bridge
- RS232 and RS485 interface
- Data storage for HACCP and pasteurization figures
- Preheat and Cool-Down function

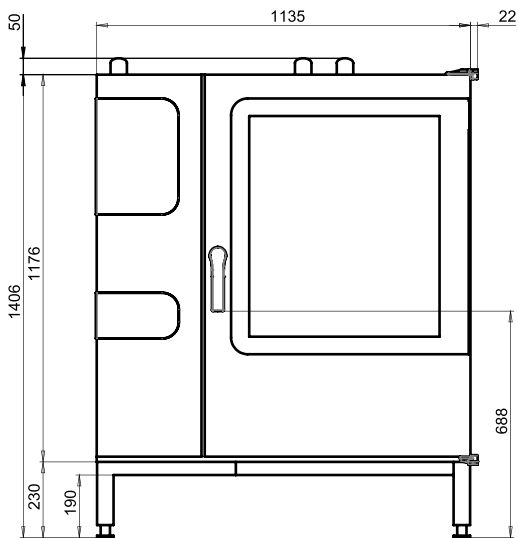
## Options

- ConvoClean cleaning system (fully automatic operation with multi-measure dispensing; automatic operation with single-measure dispensing)
- Steam and vapor removal (built-in condensation hood)
- Ship model
- Ethernet / LAN interface
- Range of voltages
- Sous-vide sensor, with external socket
- Core temperature sensor – external socket

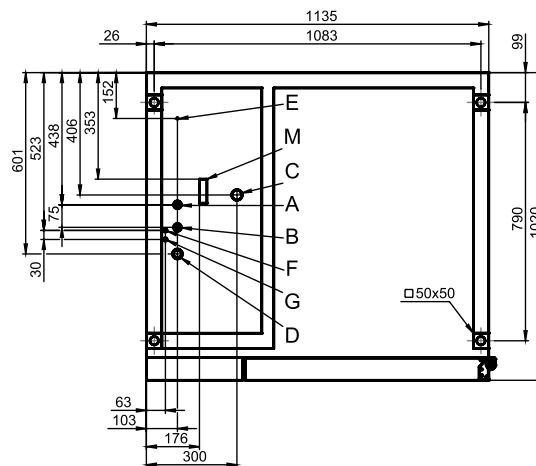
## Accessories

- ConvoConnect appliance manager PC software
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ condensation hoods
- Indicator tower for showing the operating status
- Banquet system (optionally as a package or individually)
  - Plate loading trolley
  - Loading trolley
  - Thermal cover
- Care products

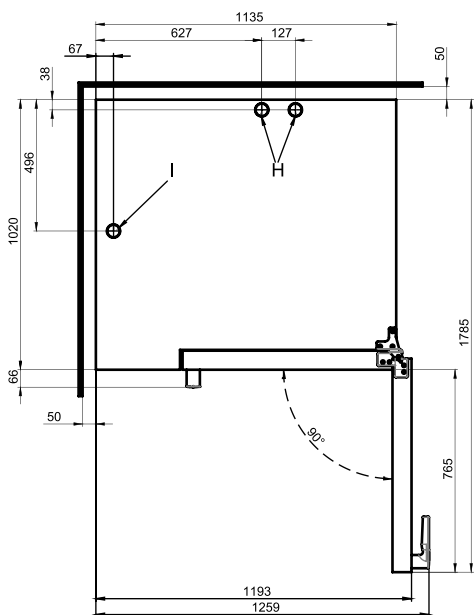
**Front view**



**Connection positions in appliance floor**



**View from above with wall clearances**



- A** Soft-water connection G 3/4"
- B** Hard-water connection G 3/4"
- C** Drain connection DN 50
- D** Electrical supply
- E** Equipotential bonding
- F** Nozzle-detergent connection
- G** Cleaning-fluid connection
- H** Air vent Ø 50 mm
- I** Ventilation port Ø 50 mm
- M** Safety overflow 80 mm x 25 mm

**Dimensions and weights**

**Dimensions including packaging**

Width	1435 mm
Depth	1200 mm
Height	1650 mm

**Weight including packaging**

Including cleaning system	kg
---------------------------	----

**Safety clearances\***

Rear	50 mm
Right	50 mm
Left (larger gap recommended for servicing)	50 mm
Top (for ventilation)	500 mm

\*Heat sources must lie at a minimum distance of 50 cm from the appliance.

**Installation instructions**

**Tilt**

Absolute tilt of appliance in operation\* max. 2° (3.4%)

\*adjustable appliance feet included as standard to compensate for any differences in level across the mounting surface.

### Loading capacity

#### No. of shelves

GN 1/1 (with standard loading trolley)	24
GN 2/1 (with standard loading trolley)	12
Plates max. Ø 32 cm, Ring spacing 66 mm	74
Plates max. Ø 32 cm, Ring spacing 79 mm	59

#### Maximum permissible loading weight

GN 1/1 / 600 x 400	
Per combi steamer	120 kg
Per shelf	15 kg

### Electrical connected load ratings

#### 3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)\*

Rated power consumption	33.7 kW
Rated current	48.7 A
Fuse	50 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	5G16

#### 3~ 230V 50/60Hz (3/PE)\*

Rated power consumption	33.4 kW
Rated current	84.0 A
Fuse	100 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	4G35

#### 3~ 200V 50/60Hz (3/PE)\*

Rated power consumption	33.4 kW
Rated current	96.6 A
Fuse	100 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	4G35

\*Connection to an energy optimization system as standard.

\*\*Recommended conductor cross-section for wires laid uncovered in air up to 5 m in length.

### Water connection

#### Water supply

Water supply	2 x G 3/4" permanent connection, optionally including connecting pipe (min. DN13 / 1/2")
Flow pressure	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)

#### Appliance drain

Drain version	Permanent connection (recommended) or open tank or channel/gully
Type	DN50 (min. internal Ø: 46 mm)
Slope for waste-water pipe	min. 5% (3°)

### Water quality

#### Water quality

- Drinking water (install water treatment system if necessary)
- Treated tap water for water injection
- Untreated tap water for cleaning, recoil hand shower

#### Total hardness

Injection (soft water)	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Cleaning, recoil hand shower (hard water)	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

#### Properties

pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup>	max. 100 mg/l
Cl <sub>2</sub>	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max. 150 mg/l
Fe	max. 0.1 mg/l
Temperature	max. 40 °C
Electrical conductivity	min. 20 µS/cm

### Water consumption

#### Cooking (total)

Ø consumption	13.3 l/h
Max. water flow rate	15 l/min

#### Cooking (values for selecting the capacity of the water treatment system)

Ø consumption (water 4-7 °dh)	8.8 l/h
Max. consumption (water 4-7 °dh)	0.6 l/min

**Emissions****Heat output**

Latent heat 6900 kJ/h / 1.92 kW

Sensible heat 7800 kJ/h / 2.17 kW

**Waste water temperature** max. 80 °C**Noise during operation** max. 70 dBA**Please observe the following points:**

- This document is to be used solely for planning purposes.
- Please refer to the Installation instructions for further technical data and guidance on installation and positioning.

# Four Mixte

Projet \_\_\_\_\_  
 Article \_\_\_\_\_  
 Nombre \_\_\_\_\_  
 Section FCSI \_\_\_\_\_  
 Homologation \_\_\_\_\_  
 Date \_\_\_\_\_

C4eD 12.20 ES

## Modèle

Convotherm 4 easyDial

- easyDial
- 12 Gradins GN 2/1
- Électrique
- Asperseur
- Charnière à droite



## Caractéristiques essentielles

- ACS+ (Advanced Closed System +) modes de fonctionnement : vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Fonctions supplémentaires ACS+ :
  - Crisp&Tasty (déshumidification en 5 niveaux)
  - BakePro (fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux)
  - HumidityPro (humidification en 5 niveaux)
  - Vitesse du ventilateur (sur 5 niveaux)
- easyDial : toutes les fonctions se règlent sur un même niveau.
- Système de nettoyage semi-automatique
- Concept HygienicCare
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Porte d'appareil avec charnière à droite

## Équipement de série

- Modes de fonctionnement ACS+ :
  - Vapeur (30-130°C) à saturation vapeur garantie
  - Vapeur mixte (30-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
  - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
- Concept HygienicCare : sécurité par les surfaces antibactériennes :
  - Panneau de service easyDial
  - Poignée de porte et douchette à enrouleur
- Interface utilisateur easyDial :
  - Unité de commande centrale Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Afficheur numérique
  - Fonction de remise en température : régénérer des produits au plus haut niveau
  - 99 profils de cuisson, avec jusqu'à 9 étapes possibles chacun
- Sonde multipoint de température à cœur
- Poignée de porte avec fermeture de sécurité
- Pont de préchauffage intégré
- Interface RS232 et RS485
- Mémorisation des données ARMPC et valeur de pasteurisation
- Fonction de préchauffage et de refroidissement

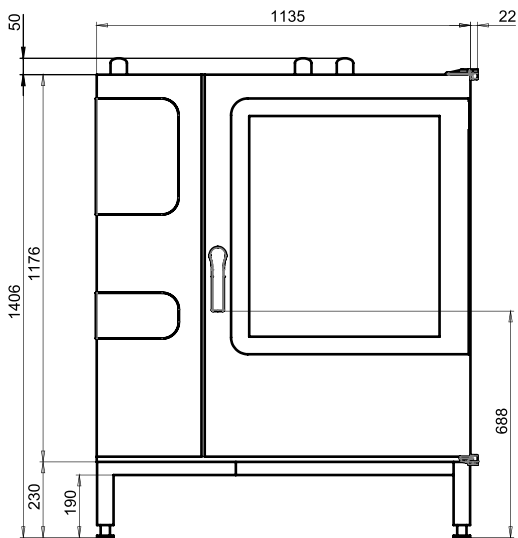
## Options

- Système de nettoyage ConvoClean (fonctionnement tout automatique avec dosage multiple ; fonctionnement automatique avec dosage individuel)
- Suppression des buées chaudes (hotte à condensation intégrée)
- Version marine
- Interface Ethernet/réseau local
- Tensions spéciales
- Capteur pour cuisson sous-vide – à raccorder en externe
- Sonde de température à cœur – à raccorder en externe

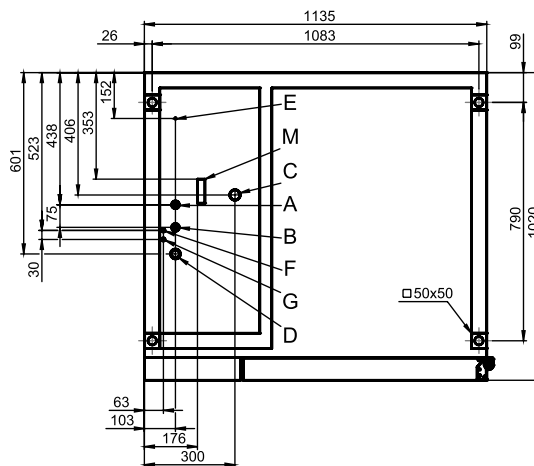
## Accessoires

- Logiciel de PC ConvoConnect pour la gestion des appareils
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse de signalisation de l'état de fonctionnement
- Système de banquet (au choix comme paquet ou individuel)
  - Chariots de chargement d'assiettes
  - Chariots de chargement
  - Housse isotherme
- Produits d'entretien

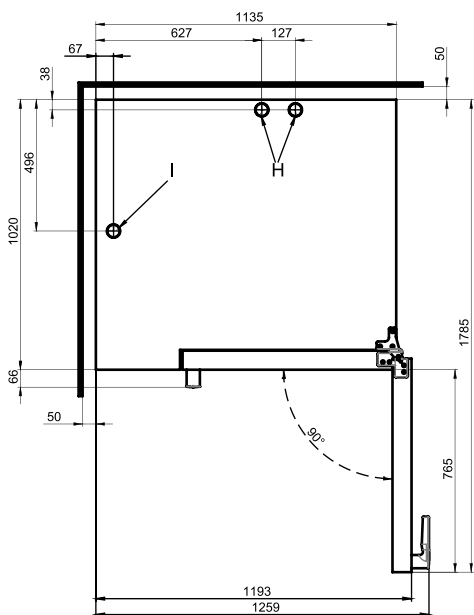
**Vue de face**



**Positions de raccordement au fond de l'appareil**



**Vue de dessus avec distances aux murs**



- A** Prise d'eau douce G 3/4"
- B** Prise d'eau brute G 3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN 50
- D** Raccordement électrique
- E** Équipotentielle
- F** Raccordement du produit de rinçage
- G** Raccordement du nettoyeur
- H** Manchon d'évacuation d'air pollué Ø 50 mm
- I** Manchon d'aération Ø 50 mm
- M** Trop-plein de sécurité 80 mm x 25 mm

**Dimensions et poids**

**Dimensions avec emballage**

Largeur	1 435 mm
Profondeur	1 200 mm
Hauteur	1 650 mm

**Poids avec emballage**

Avec système de nettoyage	kg
---------------------------	----

**Distances de sécurité\***

Derrière	50 mm
A droite	50 mm
A gauche (pour l'entretien, écartement plus important recommandé)	50 mm
En haut (pour la ventilation)	500 mm

\*distance minimale aux sources de chaleur dans l'environnement des appareils 50 cm.

**Instructions d'installation**

**Pente**

Pente absolue de l'appareil en service\* max. 2° (3,4%)

\*pieds de l'appareil réglables, de série, pour compenser les différences de niveau de la surface de pose.



## Capacité d'enfournement

### Nombre de gradins

GN 1/1 (avec chariot de chargement standard)	24
GN 2/1 (avec chariot de chargement standard)	12
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm	74
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 79 mm	59

### Poids de chargement maximum admissible

GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	120 kg
Par gradin	15 kg

## Valeurs de raccordement électrique

### 3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)\*

Consommation nominale	33,7 kW
Courant nominal	48,7 A
Protection	50 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée**	5G16

### 3~ 230V 50/60Hz (3/PE)\*

Consommation nominale	33,4 kW
Courant nominal	84,0 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée**	4G35

### 3~ 200V 50/60Hz (3/PE)\*

Consommation nominale	33,4 kW
Courant nominal	96,6 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée**	4G35

\*branchement de série sur un système d'optimisation d'énergie.

\*\*Section de conducteur recommandée, en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.

## Raccordement d'eau

### Alimentation en eau

Alimentation en eau	Raccordement fixe 2 x G 3/4", en option avec tube de raccordement flexible (au moins DN 13 / 1/2")
Pression d'écoulement	150 - 600 kPa (1,5 - 6 bar)

### Vidange d'appareil

Exécution	Raccordement fixe (conseillé) ou bac ou canal/goulotte ouvert(e)
Type	DN50 (Ø intérieur min. : 46 mm)
Pente conduite sanitaire	min. 5% (3°)

## Qualité de l'eau

### Qualité de l'eau

- Eau potable (le cas échéant, installer un système de traitement d'eau)
- Eau adoucie pour aspersion d'eau
- Sans adoucissement pour le nettoyage, douchette à enrouleur

### Dureté totale

Aspersion (eau douce)	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e
Nettoyage, douchette à enrouleur (eau brute)	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

### Caractéristiques

pH	6,5 - 8,5
Cl <sup>-</sup>	max. 100 mg/l
Cl <sub>2</sub>	max. 0,2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max. 150 mg/l
Fe	max. 0,1 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique :	min. 20 µS/cm

## Consommation d'eau

### Cuisson (totale)

Consommation moyenne	13,3 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

### Cuisson (valeurs de dimensionnement d'un système adoucisseur d'eau)

Consommation moyenne (eau 4-7 °dh)	8,8 l/h
Consommation max. (eau 4-7 °dh)	0,6 l/min

## Émissions

### Dissipation thermique

Latente 6 900 kJ/h / 1,92 kW

Sensible 7 800 kJ/h / 2,17 kW

**Température des eaux usées** max. 80 °C

**Bruit de fonctionnement** max. 70 dBA

### Veillez observer :

- Ce document est destiné exclusivement aux études.
- Vous trouverez dans le manuel d'installation d'autres données techniques ainsi que les instructions d'installation et de mise en place.