



## **Convothem 6.20 EasyTouch EB Rechtsdraaiende Deur**

*Your meal. Our mission.*

# Combi-steamer

Project \_\_\_\_\_  
 Artikel \_\_\_\_\_  
 Aantal \_\_\_\_\_  
 FCSI sectie \_\_\_\_\_  
 Goedkeuring \_\_\_\_\_  
 Datum \_\_\_\_\_

C4eT 6.20 EB

## Model

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Laden GN 2/1
- Elektro
- Boiler
- Rechter aanslag



## Belangrijke kenmerken

- ACS+ (Advanced Closed System +) bedrijfsmodussen: Stoom, combistoom, hete lucht
- ACS+ extra functies:
  - Crisp&Tasty - Ontvochtiging in 5 stappen
  - BakePro - Traditionele bakfunctie in 5 stappen
  - HumidityPro - Bevochtiging in 5 stappen
  - Ventilatorsnelheid - in 5 stappen
- easyTouch 9" full-touchscreen
- ConvoClean+ volautomatisch reinigingssysteem met eco, regular en express modus - naar keuze met afzonderlijke dosering
- Ethernet / LAN interface
- HygienicCare
- USB interface in het bedieningspaneel geïntegreerd
- TriColor indicatorring - geeft de huidige bedrijfsstatus weer
- Stoomproductie door boiler met grote opbrengst, buiten de gaarruimte
- Deur met rechter aanslag

## Standaarduitvoering

- ACS+ bedrijfsmodussen:
  - Stoom (30-130°C) met gegarandeerde stoomverzadiging
  - Combistoom (30-250°C) met automatische vochtigheidsaanpassing
  - Hete lucht (30-250°C) met geoptimaliseerde warmteoverdracht
- HygienicCare - veiligheid door antibacteriële oppervlakken:
  - easyTouch bedieningspaneel
  - Deurgreep en rolhandsproeier
- easyTouch bedieningsinterface:
  - 9" full-touchscreen
  - Press&Go - automatisch garen met snelkiestoetsen
  - TrayTimer - beladingsmanagement voor verschillende producten tegelijkertijd
  - Regenereren+ - flexibele regeneratiefunctie met voorselectie
  - ecoCooking - energiebesparingsfunctie
  - LT-garen (garen bij lage temperatuur) / Delta T-garen
  - Cook&Hold - garen en warm houden in één proces
  - 399 gaarprofielen met maximaal 20 stappen
  - On screen-Help met themagebonden videofunctionaliteit
  - Starttijd-voorkeuze
- Meerpunts kerntemperatuurvoeler
- Deurgreep met veiligheidssluiting en dichtsla-functie
- RS232 en RS485 interface
- HACCP en pasteurisatiewaarde gegevensopslag
- Voorverwarmings- en Cool down-functie

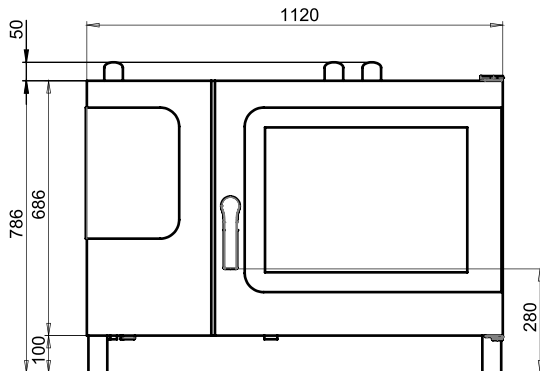
## Opties

- Dampafkoeling - geïntegreerde condenskap
- Grillversie met vetafscheiding
- ConvoSmoker rokerversie
- Scheepsversie
- Diverse spanningsvarianten leverbaar
- Sous vide-voeler, extern insteekbaar
- Kerntemperatuurvoeler, extern insteekbaar

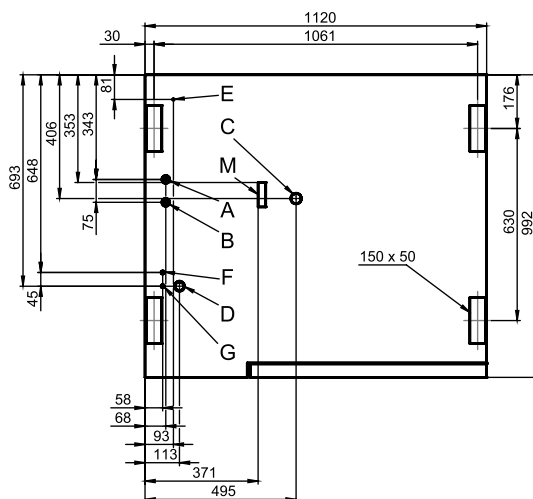
## Accessoires

- ConvoLink HACCP en gaarprofiel-management pc-software
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ condenskasten
- Signal Tower - weergave van de bedrijfsstatus op afstand
- Banketsysteem (naar keuze als pakket of apart)
  - Bordenframe
  - Trayframe
  - Traywagen
  - Thermokap
- Frames in diverse formaten en uitvoeringen
- Inhangframes naar keuze GN of BM
- Stapelkits
- Verzorgingsproducten

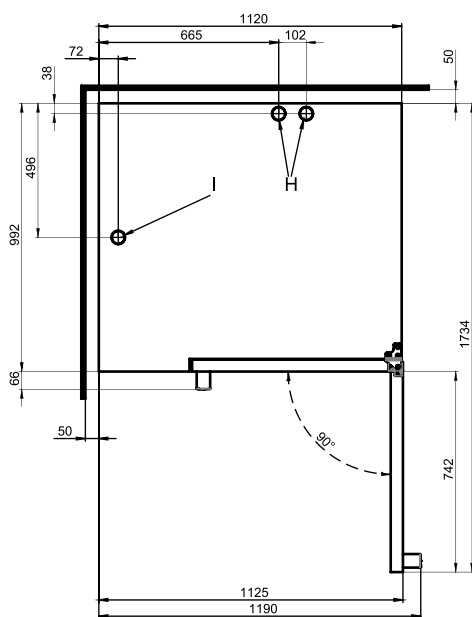
**Voorraanzicht**



**Aansluitposities bodem van het apparaat**



**Bovenaanzicht met wandafstanden**



- A** Wateraansluiting zacht water G 3/4"
- B** Wateraansluiting hard water G 3/4"
- C** Afvalwateraansluiting DN 50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Potentiaalvereffening
- F** Aansluiting voor schoonspoelmiddel
- G** Aansluiting voor reinigingsmiddel
- H** Luchtafvoerbuïs Ø 50 mm
- I** Luchttoevoerbuïs Ø 50 mm
- M** Veiligheidsoverloop 80 mm x 25 mm

**Maten en gewichten**

**Afmetingen met verpakking**

Breedte	1410 mm
Diepte	1175 mm
Hoogte	1105 mm

**Gewicht met verpakking**

Met reinigingssysteem	kg
-----------------------	----

**Veiligheidsafstanden\***

Achter	50 mm
Rechts	50 mm
Links (voor service is een grotere afstand aanbevolen)	50 mm
Boven (voor ventilatie)	500 mm

\*Minimale afstand tot warmtebronnen in de omgeving van de apparaten 50 cm.

**Opstellingsaanwijzingen**

**Schuine stand**

Absolute schuine stand van het apparaat gedurende het gebruik\* max. 2° (3,4%)

\*Verstelbare stelpoten ter compensatie van niveaverschillen van de ondergrond standaarduitvoering.

### Beladingscapaciteit

**Max. aantal gaargoeddragers**

GN 1/1 (met standaard inhangframe)	12+2
GN 2/1 (met standaard inhangframe)	6+1
Bakmaat 600 x 400 (met passend inhangframe)	10
Bord max. Ø 32 cm, Ringafstand 66 mm	33
Bord max. Ø 32 cm, Ringafstand 79 mm	27

**Max. beladingsgewicht**

GN 1/1 / 600 x 400	
Per combi-steamer	60 kg
Per tray	15 kg

### Elektrische aansluiting

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

Gedimensioneerd vermogen	19,5 kW
Dimensioneringsstroom	28,1 A
Zekeringen	35 A
Lekstroomschakelaar, frequentieomvormer eenfasig	Type A (aanbevolen), type B/F (optie)
Aanbevolen leidingdiameter**	5G6

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

Gedimensioneerd vermogen	19,3 kW
Dimensioneringsstroom	48,5 A
Zekeringen	50 A
Lekstroomschakelaar, frequentieomvormer eenfasig	Type A (aanbevolen), type B/F (optie)
Aanbevolen leidingdiameter**	4G16

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

Gedimensioneerd vermogen	19,3 kW
Dimensioneringsstroom	55,8 A
Zekeringen	63 A
Lekstroomschakelaar, frequentieomvormer eenfasig	Type A (aanbevolen), type B/F (optie)
Aanbevolen leidingdiameter**	4G16

\*Aansluiting op energie-optimalisatie standaarduitvoering.

\*\*Aanbevolen leidingdiameter vrij in de lucht gelegd bij een lengte van max. 5 m.

### Wateraansluiting

**Watertoevoer**

Wateraanvoer	2 x G 3/4", vaste aansluiting, optioneel met aansluitslang (min. DN13 / 1/2")
Stroomdruk	150 - 600 kPa (1,5 - 6 bar)

**Afloop apparaat**

Uitvoering	Vaste aansluiting (aanbevolen) of trechtersifon
Type	DN50 (min. Ø inwendig: 46 mm)
Afshot waterafvoerleiding	min. 5% (3°)

### Waterkwaliteit

<b>Waterkwaliteit</b>	Drinkwater
<b>Totale hardheid</b>	
Reiniging, rolhandsproeier, boiler	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
<b>Kerncijfers</b>	
pH	6,5 - 8,5
Cl <sup>-</sup> (chloride)	max. 100 mg/l
Cl <sub>2</sub> (vrij chloor)	max. 0,2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (sulfaat)	max. 150 mg/l
Fe (ijzer)	max. 0,1 mg/l
Temperatuur	max. 40 °C
Elektrische geleidbaarheid	min. 20 µS/cm

### Waterverbruik

<b>Garen (totaal)</b>	
Ø verbruik	7,2 l/h
Max. waterdoorvoer	15 l/min

## Emissies

### Warmte-afgifte

Latent	3500 kJ/h / 0,97 kW
Sensibel	4500 kJ/h / 1,25 kW

**Temperatuur afvoerwater** max. 80 °C

**Bedrijfsgeluiden** max. 70 dB(A)

## TOEBEHOREN

(Gedetailleerde gegevens vindt u in de lijst met toebehoren)

### Stapelkit

<b>Toelaatbare combinaties</b>	6.10 op 6.10
(Elektrisch apparaat op elektrisch apparaat)	6.10 op 10.10
	6.20 op 6.20
	6.20 op 10.20

### Let op:

- Dit document dient uitsluitend voor de planning.
- Overige technische gegevens alsook installatie- en opstellingsaanwijzingen vindt u in het installatiehandboek.





# Convotherm 6.20 EasyTouch EB Verzonken Deur

*Your meal. Our mission.*

# Combi steamer

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

C4eT 6.20 EB

## Model

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 6+1 Shelves GN 2/1
- Electric
- Boiler
- 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)
- easyTouch full 9" touchscreen
- ConvoClean+ cleaning system with eco, regular and express modes (fully automatic operation with multi-measure dispensing; automatic operation with single-measure dispensing)
- Ethernet / LAN interface
- HygienicCare Concept
- USB port integrated in the control panel
- TriColor indicator ring - indicates the current operating status
- Steam generated by high-performance boiler outside the cooking chamber

## 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:
  - easyTouch control panel
  - Door handle and recoil hand shower
- easyTouch user interface:
  - Full 9" touchscreen
  - Press&Go (automatic cooking)
  - TrayTimer (load management for different products at the same time)
  - Regenerate+ (flexible regenerating function with preselect)
  - ecoCooking (energy-save function)
  - Low-temperature cooking / Delta-T cooking
  - Cook&Hold
  - Up to 399 cooking profiles each with up to 20 steps
  - On-screen Help with video function
  - Starting time preselect
- Multi-point core temperature sensor
- Door handle with safety latch and sure-shut function
- RS232 and RS485 interface
- Data storage for HACCP and pasteurization figures
- Preheat and Cool-Down function

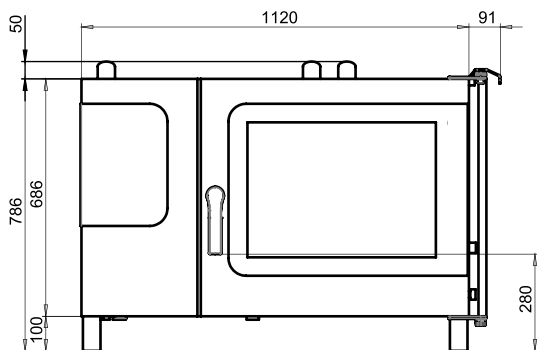
## Options

- Steam and vapor removal (built-in condensation hood)
- Grill model with grease collection
- ConvoSmoker smoker model
- Ship model
- Range of voltages
- Sous-vide sensor, with external socket
- Core temperature sensor - external socket

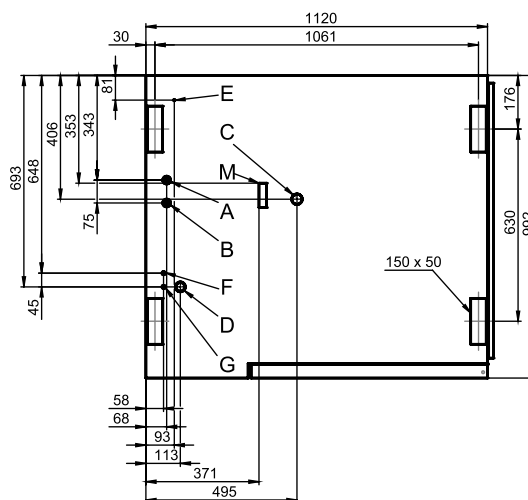
## Accessories

- 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 rack
  - Shelf rack
  - Transport trolley
  - Thermal cover
- Oven stands in various sizes and designs
- Racks, choice of GN or BM versions (BM = standard baking sheet size)
- Stacking kits
- Care products

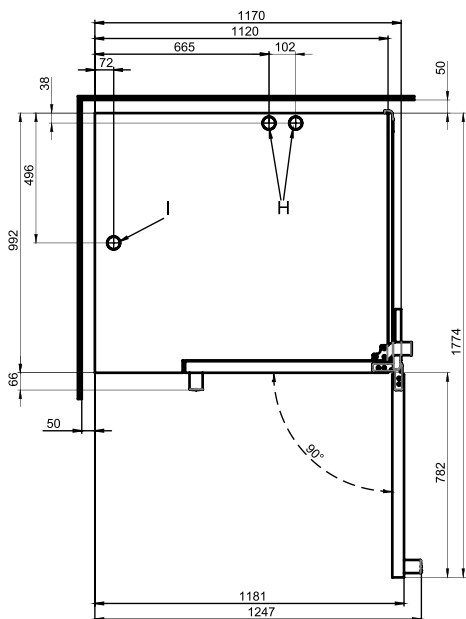
Front view



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	1410 mm
Depth	1175 mm
Height	1105 mm

Weight including packaging

Including cleaning system	199 kg
---------------------------	--------

Safety clearances\*

Rear	50 mm
Right-hand side (disappearing door open at 90° angle)	75 mm
Right-hand side (disappearing door retracted)	130 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.



### Loading capacity

#### No. of shelves

GN 1/1 (with standard rack)	12+2
GN 2/1 (with standard rack)	6+1
600 x 400 baking sheet (with appropriate rack)	10
Plates max. Ø 32 cm, Ring spacing 66 mm	33
Plates max. Ø 32 cm, Ring spacing 79 mm	27

#### Maximum permissible loading weight

GN 1/1 / 600 x 400	
Per combi steamer	60 kg
Per shelf	15 kg

### Electrical connected load ratings

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

Rated power consumption	19.5 kW
Rated current	28.1 A
Fuse	35 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	5G6

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

Rated power consumption	19.3 kW
Rated current	48.5 A
Fuse	50 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	4G16

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

Rated power consumption	19.3 kW
Rated current	55.8 A
Fuse	63 A
RCD (GFCI), frequency converter (single phase)	Type A (recommended), type B/F (optional)
Recommended conductor cross-section**	4G16

\*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 funnel waste trap
Type	DN50 (min. internal Ø: 46 mm)
Slope for waste-water pipe	min. 5% (3°)

### Water quality

Water quality	Drinking water
---------------	----------------

#### Total hardness

Cleaning, recoil hand shower, boiler	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	7.2 l/h
Max. water flow rate	15 l/min

**Emissions****Heat output**

Latent heat	3500 kJ/h / 0.97 kW
Sensible heat	4500 kJ/h / 1,25 kW

<b>Waste water temperature</b>	max. 80 °C
--------------------------------	------------

<b>Noise during operation</b>	max. 70 dBA
-------------------------------	-------------

**ACCESSORIES**

(Please refer to the Accessories catalog for detailed information)

**Stacking kit**

<b>Permitted combinations</b>	6.10 on 6.10
(electric appliance on electric appliance)	6.10 on 10.10
	6.20 on 6.20
	6.20 on 10.20

**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.