

Hoja de datos técnicos CONVOTHERM OEB 6.10

Características de equipamiento generales:

- Advanced Closed System (para obtener información más detallada, consulte al dorso de esta página)
- Robusta construcción en acero inoxidable
- Pies ajustable en altura de 120 a 160 mm
- Interruptor automático de puerta anti-desgaste
- Disponibilidad automática del generador de vapor, con poco mantenimiento, control electrónico del nivel de agua y protección frente al calor seco
- Esquinas del horno redondeadas
- Guía giratoria y chapa de aspiración giratoria extraíbles
- Junta higiénica fácilmente extraíble para la limpieza diaria
- Colector de condensación con función de autovaciado
- Iluminación del horno con cubierta de vidrio protegida frente a descargas
- Autodiagnóstico permanente para detectar cualquier avería
- Sistema de explicación de las averías mediante un texto completo
- Modo de emergencia: modo de funcionamiento del aparato con funciones limitadas, la unidad puede utilizarse incluso cuando existe algún problema técnico
- Detallada documentación, listas de piezas de repuesto, planos de conexión del aparato
- Disponible versión de generador de vapor

Equipamiento de serie:

- Puerta escamotable
- Freno del motor: menor salida de vapor al abrir la puerta del horno
- Ducha manual con ajuste continuo
- Aclarado automático del generador de vapor
- Cierre de la puerta mediante una palanca giratoria, con ajuste de ventilación, función adicional y función de seguridad
- Ventilador con función "Autoreverse" y dos velocidades
- Horno super brillante soldado sin rebabas
- Sensor de temperatura central multipunto
- Bandeja longitudinal
- Puerta doble de vidrio con ajuste de enclavamiento y colector de condensación con función de autovaciado
- Unidad modular de control mediante procesador, con pantallas de texto y control automático de los módulos
- Press&Go (símbolo gráfico)
- Crisp&Tasty (deshumidificación en el sistema cerrado con varios niveles)
- Temporizador adicional
- Manejo sencillo mediante menús o iconos
- Pantalla gráfica clara
- Mando selector digital para ajustar fácilmente la temperatura, el tiempo y la temperatura central
- Preselección de la hora de inicio en tiempo real
- Posibilidad de programar 250 recetas de cocción de 20 pasos cada una
- Libro de recetas CONVOTHERM con recetas de cocción preprogramadas
- Cook & Hold y cocción delta-T
- Reducción de la velocidad del ventilador para cocer productos delicados (programable)
- Potencia calorífica reducida para el funcionamiento a carga completa (programable)
- Interfaz RS 232
- Posibilidad de conectarlo a un sistema de optimización de energía
- Protección del programa (evita la interrupción de los programas de cocción que están en curso mediante el uso del sistema de optimización de energía)
- Almacenamiento de todas las opciones de configuración del aparato y de las recetas de cocción en un módulo de memoria adicional (módulo de identidad)

Equipamiento opcional:

- CONVOClean system (programa de limpieza automática)
- Software PC-HACCP para el registro por ordenador y el archivado de los procesos de cocción
- Software PC-Control para gestionar hasta 31 hornos mixtos de aire caliente CONVOTHERM
- Módulo de comunicación RS 232, RS 485 y USB para conectar en red hasta 31 hornos mixtos de aire caliente CONVOTHERM
- Módulo de comunicación RS 232, RS 485, USB y Ethernet para conectar en red hasta 31 hornos mixtos de aire caliente CONVOTHERM, así como para establecer una conexión con Internet
- Versión gratinadora con salida de grasa separada
- Versión para barcos; Versión para cárceles
- Tensiones especiales
- Distancia entre bandejas: 600x400 mm



Programas de cocción

Cocción al vapor de 30° C a 120° C



- Para cocer al vapor, guisar y escalfar.

Vapor caliente de 100° C a 250° C



- Para asar y hornear.

Aire caliente de 30° C a 250° C



- Para asar a la parrilla, basear, hornear, tostar y gratinar.

Regenerar de 120° C a 160° C



- Para regenerar rápidamente alimentos dispuestos en platos o bandejas.

Accesorios

- Bastidor inferior en diferentes modelos
- Kit de apilado para superponer los aparatos de sobremesa 6.10 y 6.10 o 6.10 y 10.10
- Campana de salida
- Campana de condensación
- Campana térmica
- Sistema de banquete de platos
- Set para pollos
- Bandejas para asar
- CONVOClean new (producto de limpieza para hornos, sin identificativo, respetuoso con el medio ambiente)
- CONVOClean new (producto de limpieza para hornos)
- CONVOCare (producto de aclarado para boquillas)
- CONVOCaI (descalcificador)
- CONVOCaI forte (descalcificador)

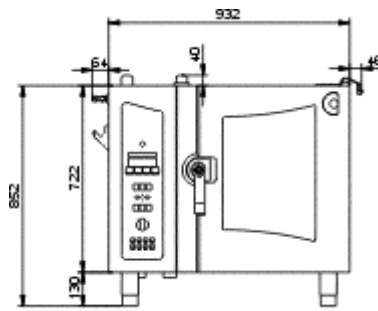
Hoja de datos técnicos CONVOTHERM OEB 6.10

Cuerpo del aparato

Anchura:	932 mm
Profundidad:	805 mm
Altura:	852 mm
Peso:	170 kg

Aparato con embalaje

Anchura:	1127 mm
Profundidad:	950 mm
Altura:	1032 mm
Peso:	200 kg



- A = Conexión para agua blanda G1"
- B = Conexión para agua fría G1"
- C = Conexión de agua residual DN50
- D = Conexión electrónica
- E = Compensación de potencial
- F = Conexión de agua de aclarado
- G = Conexión del producto de limpieza
- H = Tubo de ventilación
- I = Sistema de seguridad de baja presión

Bandejas

1/1 GN (325x530 mm)	7
2/1 GN (650x530 mm)	-
Distancia entre bandejas:	68 mm

Versión para asar:

600x400	6
Distancia entre bandejas:	78

Sistema de banquetes

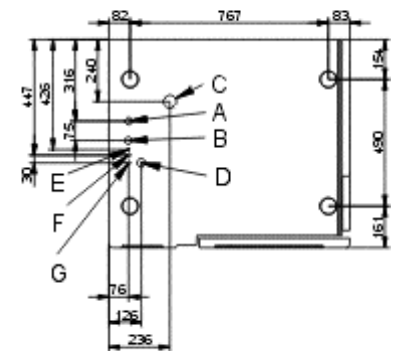
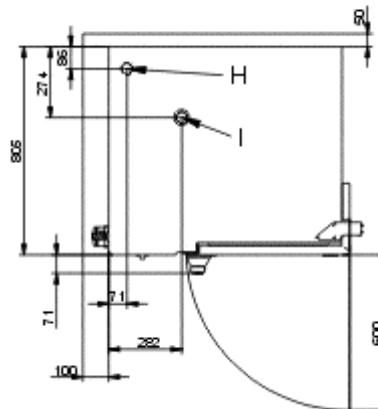
Número de platos:	20
-------------------	----

Calores latentes: kJ/h*	2100
Calores sensibles: kJ/h*	2500

*Calculado según VDI 2052

Advanced Closed System

- Alimentación de vapor regulada automáticamente
- No necesita introducir manualmente los valores de humedad
- No hay tiempo de espera de enfriamiento
- Permite cambiar inmediatamente a cualquier programa de vapor, incluso con una temperatura del horno superior a 100 °C
- No necesita apenas agua y consume poca energía
- CrispTasty para conseguir resultados perfectos
- El ambiente de la cocina no se sobrecarga durante el proceso de cocción



Condiciones de instalación

(para obtener instrucciones detalladas, consulte nuestro manual de instalación)

Conexión eléctrica

Conexión de corriente trifásica
 Interruptor principal, dispositivo separador activo para todos los polos en la cercanía del aparato y conducto
 Tensión 3/N/PE 380-415V~ 50/60 Hz

Conexión para compensación de potencial, con tensión especial como componente opcional
 3/PE 220-240V~ 50/60Hz
 3/PE 400V~ 50/60Hz
 3/PE 440V~ 60Hz

Condiciones de instalación (local del cliente)

Conexión eléctrica	
Valor de conexión kW	11,5
Potencia del aire caliente kW	10,5
Potencia del generador de vapor kW	9,9
Corriente nominal [A]	15,7

Protección frente a agua de pulverización y aspersion IPX 5.

Valor nominal, tensión y protección por fusible; consulte el diagrama de circuitos.

Distancia de instalación respecto a la pared

- Detrás	50 mm
- Derecha	50 mm
- Izquierda	100 mm

Si hay fuentes de calor junto al horno mixto de aire caliente, mantenga una distancia de seguridad suficiente.

Instalación según las directrices EVU

Instale únicamente en una superficie horizontal y apta para acoger al aparato; no lo instale en paredes inflamables.

Conexión de agua (*Calidad de agua potable)

- Agua fría*
- Presión del flujo (de 2 a 6 bar)
- Conexión de agua blanda*
- Válvula de bloqueo con topes de flujo de retorno y filtro de suciedad
- Entrada de agua (G3/4") con manguera de presión 1/2"
- Salida de agua DN 50 mm con embudo

Emisión de ruidos
 (Lugar de trabajo) < 70 dB