

Hoja de datos técnicos CONVOTHERM OGS 12.20 gaz

Características de equipamiento generales:

- Advanced Closed System (para obtener información más detallada, consulte al dorso de esta página)
- Robusta construcción en acero inoxidable
- Pies del ajustable en altura de 230 a 250 mm
- Interruptor automático de puerta anti-desgaste
- Esquinas del horno redondeadas
- Chapa de aspiración giratoria y extraíble
- 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 exista algún problema técnico
- Detallada documentación, listas de piezas de recambio, planos de conexión del aparato
- Disponible versión de inyección
- incl. carro (ruedas de giro suave \varnothing 125 mm)

Equipamiento de serie:

- Puerta escamotable
- Freno del motor: menor salida de vapor al abrir la puerta del horno
- Ducha manual con ajuste continuo
- Cierre de la puerta mediante una palanca giratoria, con ajuste de ventilación, función adicional y función de seguridad
- Ventilador con función "Autoreverse"
- Horno super brillante soldado sin rebabas
- Bandeja longitudinal (2/1 GN)
- 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
- 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
- Interfaz RS 232
- 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)
- Press&Go (símbolo gráfico)
- Sensor de temperatura central multipunto
- 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, 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 para barcos, versión para cárceles
- Tensiones especiales
- Versión para asar 600 x 400 mm
- Reducción de la velocidad del ventilador para cocer productos delicados (programable)



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, brasear, hornear, tostar y gratinar.

Regenerar de 120° C a 160° C



- Para regenerar rápidamente alimentos dispuestos en platos o bandejas.

Accesorios

- Sistema de banquete de platos
- Campana térmica
- Set para pollos
- Bandejas para asar
- Puente de precalentamiento
- CONVOClean new (producto de limpieza para hornos, sin identificativo, respetuoso con el medio ambiente)
- CONVOClean forte (producto de limpieza para hornos)
- CONVOCare (producto de aclarado para boquillas)
- CONVOCal (descalcificador)
- CONVOCal forte (descalcificador)

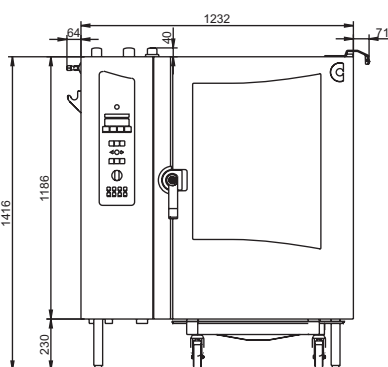
Hoja de datos técnicos CONVOTHERM OGS 12.20 gaz

Cuerpo del aparato

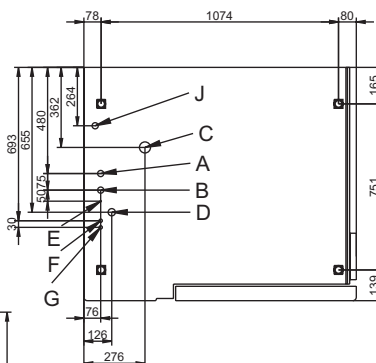
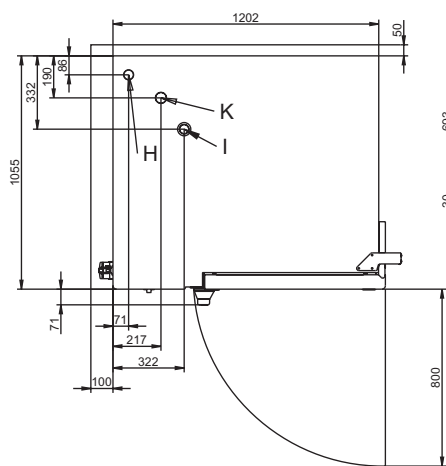
Anchura: 1232 mm
 Profundidad: 1055 mm
 Altura: 1416 mm
 Peso: 325* kg
 *incluido carro de accesorios

Aparato con embalaje

Anchura: 1443 mm
 Profundidad: 1198 mm
 Altura: 1649 mm
 Peso: 380* kg
 *incluido carro de accesorios



A = Conexión para agua blanda Gfl"
 B = Conexión para agua fría Gfl"
 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 desaireación
 I = Seguro de vacío
 J = Conexión de gas Rfl"
 K = Tubo de gas de escape (calentador de aire caliente)



Bandejas

1/1 GN (325x530 mm) 24
 2/1 GN (650x530 mm) 12
 Distancia entre bandejas: 67 mm

Versión para asar:
 600x400 11
 Distancia entre bandejas
 600x400 80

Sistema de banquetes

Número de platos: 74

Calores latentes: kJ/h* 11000
 Calor sensible: kJ/h* 8200
 *Calculado según VDI 2052

CE, GASTEC QA

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
- Crisp & Tasty 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

Tensión 3/N/PE 380-415V~ 50/60 Hz
 o 1/N/PE 220-240V~ 50/60 Hz

Conexión para compensación de potencial

Conexión de gas para gas natural o gas líquido R3/4

Tensión especial opcional

3/PE 200-240V~ 50/60Hz
 3/PE 200V~ 60Hz
 1/N/PE 100V~ 50/60Hz

Condiciones de instalación (lado de la construcción)

Conexión eléctrica

Valor de conexión kW 1,7
 Conexión de gas (gas natural)
 Potencia del aire caliente kW 40
 Corriente nominal [A] 5,7
 Protección mediante fusible [A] 16

Conexión de gases de escape en el sistema de ventilación (RLT) con conmutación de seguridad

Valor nominal, tensión y protección por fusible; consulte el esquema de circuitos y tenga en cuenta las disposiciones del generador de gas.

Distancia de instalación respecto a la pared

- Detrás 50 mm
- Derecha 75 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

Protección frente a agua de pulverización y aspersión IPX 5.