

# Hoja de datos técnicos CONVOTHERM OGS 20.20 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 20.20 gaz

## Cuerpo del aparato

Anchura: 1232 mm  
 Profundidad: 1055 mm  
 Altura: 1952 mm  
 Peso: 440\* kg  
 \*incluido carro de accesorios

## Aparato con embalaje

Anchura: 1443 mm  
 Profundidad: 1198 mm  
 Altura: 2185 mm  
 Peso: 510\* kg  
 \*incluido carro de accesorios

## Bandejas

1/1 GN (325x530 mm) 40  
 2/1 GN (650x530 mm) 20  
 Distancia entre bandejas: 67 mm

## Versión para asar:

600x400 18  
 Distancia entre bandejas 600x400 80

## Sistema de banquetes

Número de platos: 122

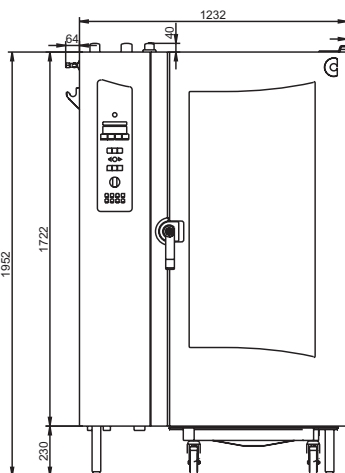
Calores latentes: kJ/h\* 11000  
 Calor sensible: kJ/h\* 14100

\*Calculado según VDI 2052

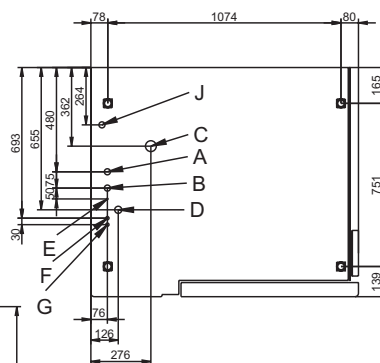
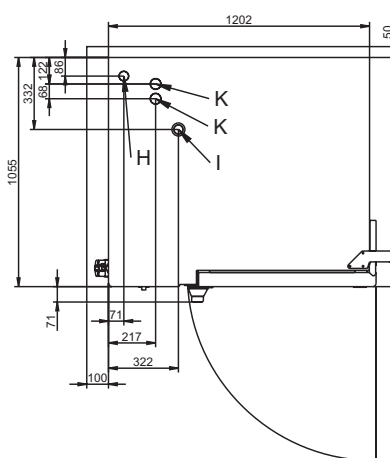
## CE, GASTEC QA

## 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



- 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)



## 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 2,6  
 Conexión de gas (gas natural)  
 Potencia del aire caliente kW 70  
 Corriente nominal [A] 9  
 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.