

# Four mixte Système Clos ACS

**Modèle : easyTouch eT 6.20 ES**

**Electrique / Ferrage à droite  
6 + 1 niveaux GN 2/1**



## Caractéristiques essentielles

- ACS : gestion automatique de l'humidité
- Modes de fonctionnement : vapeur, vapeur mixte, air pulsé, régénération
- Fonctions supplémentaires ACS :
  - Crisp&Tasty - 5 paliers de déshumidification
  - BakePro - 5 paliers d'injection séquentielle de buée en air pulsé
  - HumidityPro - 5 paliers d'humidification
  - Vitesses - 5 vitesses de ventilation
- easyTouch écran tactile 9 pouces
- Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec mode eco, normal et express. Stérilisation de l'enceinte (système par dosettes sur demande)
- HygienicCare : effet antibactérien permanent aux ions d'argent
- Interface USB intégrée dans le tableau de bord
- Affichage « TriColor » indique le stade de fonctionnement à l'instant T
- Production directe de vapeur dans l'enceinte de cuisson
- Porte d'appareil avec ferrage à droite

## Équipement de série

- Modes de fonctionnement ACS :
  - Vapeur (30-130 °C) saturation de vapeur garantie
  - Vapeur mixte (30-250 °C) avec régulation automatique de l'humidité
  - Air pulsé (30-250°C) transmission de chaleur optimisée
- HygienicCare - matériau innovant aux ions d'argent avec effet antibactérien permanent : sécurité
  - Tableau de bord easyTouch
  - Poignée de porte et douchette à enrouleur
- Interface utilisateur easyTouch :
  - Ecran tactile 9 pouces
  - Press&Go - cuisson automatique avec touches de sélection rapide
  - TrayTimer - gestion d'enfournement pour différents produits simultanément
  - ecoCooking - fonction d'économie d'énergie
  - Cuisson BT (à basse température) / cuisson Delta T
  - Cook&Hold - cuisson et maintien au chaud en un seul process
  - 399 profils de cuisson, comportant jusqu'à 20 étapes
  - Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique
  - Présélection de l'heure de départ de cuisson différé
  - Fonction de remise en température - régénérer des produits avec une qualité optimale
- Sonde multipoint de température à cœur
- Poignée de porte avec fermeture de sécurité réglementaire
- Moufle de cuisson poli miroir, sans soudure, avec angles arrondis
- Interface RS232 et RS485
- Mémorisation des données HACCP et valeur de pasteurisation
- Fonction de préchauffage et de Cool down
- Douchette à action progressive sur enrouleur
- Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot

- Déflecteur entièrement démontable : facilite le nettoyage
- Glissières latérales amovibles
- Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique
- Joint d'étanchéité hygiénique facilement extractible, sans outil, pour le nettoyage quotidien
- Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Turbine auto-reverse
- Pas de 68 mm

## Options

- Suppression des buées chaudes - hotte à condensation intégrée
- Version grill avec séparation des graisses
- Version marine
- Disponible en diverses tensions
- Sonde pour cuisson sous-vide, brochable en externe
- Sonde de température à cœur, brochable en externe
- ConvoSmoker : fonction de fumage intégré

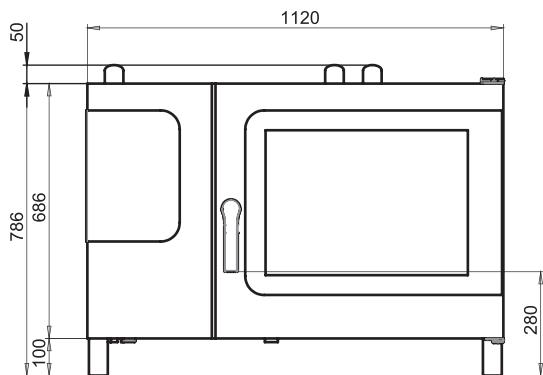
## Accessoires

- Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ hottes à condensation
- Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- Système de banquet - au choix : Châssis porte-assiettes / Châssis à glissières / Chariot à glissières / Housse isotherme
- Supports en différentes tailles et modèles
- Glissières au choix : GN (530 x 325) ou EN (600 x 400)
- Kits de superposition
- Produits d'entretien

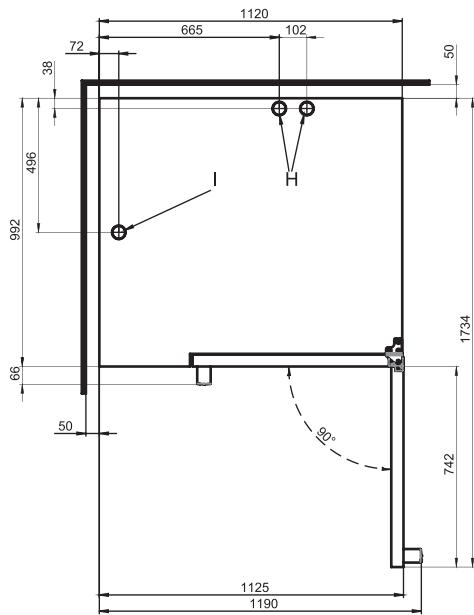
# Four mixte Système Clos ACS

**easyTouch – eT 6.20 ES**

## Vue de face



## Vue de dessus avec distances aux murs



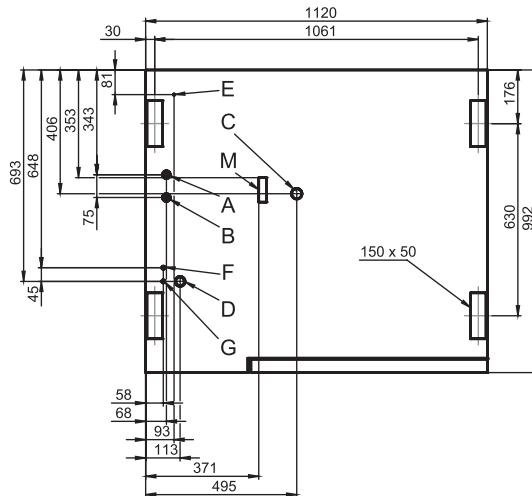
## Instructions d'installation

### 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.

## Positions de raccordement au fond de l'appareil



- A** Prise d'eau douce G 3/4"
- B** Prise d'eau dure G 3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN 50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du produit de rinçage
- G** Raccordement du nettoyant
- 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	1 410 mm
Profondeur	1 175 mm
Hauteur	1 105 mm

### Poids

Avec emballage	199 kg
Net	169 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.

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch – eT 6.20 ES

## Capacité d'enfournement

**Nombre max. de niveaux**

GN 1/1 (avec glissières standard)	12+2
GN 2/1 (avec glissières standard)	6+1
Dimensions boulangerie 600 x 400 (avec glissières adaptées)	10
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 67 mm	33
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 80 mm	27

**Poids de charge max.**

GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	60 kg
Par niveau	15 kg

## Raccordement électrique

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

Consommation nominale	19,5 kW
Courant nominal	28,1 A
Protection	35 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	5G6

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

Consommation nominale	19,3 kW
Courant nominal	48,5 A
Protection	50 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G16

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

Consommation nominale	19,3 kW
Courant nominal	55,8 A
Protection	63 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G16

## Émissions

**Dissipation thermique**

Latente	3 500 kJ/h / 0,97 kW
Sensible	4 500 kJ/h / 1,25 kW

**Température des eaux usées**

max. 80 °C

**Bruit de fonctionnement**

max. 70 dBA

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

\*\*Section de câble 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 de l'appareil**

Exécution	Raccordement fixe (conseillé) ou entonnoir siphon
Type	DN50 (Ø intérieur min.:46 mm)

Pente conduite sanitaire

min. 5% (3°)

## Qualité de l'eau recommandée

**Qualité de l'eau**

Eau adoucie
Le cas échéant, installer un système de traitement d'eau
Eau dure pour le refroidissement et la douchette
4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e

**Dureté totale**

Refroidissement, douchette	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
----------------------------	--

**Caractéristiques**

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

## Consommation d'eau

**Cuisson (totale)**

Consommation moyenne	7,6 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

**Système adoucisseur d'eau**

Consommation moyenne (eau 4-7 °dh)	5,1 l/h
Consommation max. (eau 4-7 °dh)	0,6 l/min

**IP55**

## ACCESOIRES

(Vous trouverez les caractéristiques détaillées dans le catalogue des accessoires)

## Kit de superposition

<b>Combinaisons admissibles</b>	6.10 sur 6.10
(Appareil électrique sur appareil électrique)	6.10 sur 10.10
	6.20 sur 6.20
	6.20 sur 10.20

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch - eT 6.20 ES

**Veuillez 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.