

## Convothemaxx pro ED6.10 ES DD1

easyDial / électrique



**ED6.10 ES DD1**

### Équipements de série

#### Procédés de cuisson

Vapeur (30-130°C) saturation de vapeur garantie

Vapeur mixte (30-250°C) contrôle automatique de l'humidité

Air pulsé (30-250°C) transfert de chaleur optimisé

#### Climate Management

Natural Smart Climate (ACS+) - Système Clos

HumidityPro - 5 réglages de l'humidité

Crisp&Tasty - 5 réglages de suppression de l'humidité

#### Quality Management

Airflow Management : ventilateur contrôlable - 5 réglages de vitesse

BakePro - 5 niveaux de cuisson

Regenerate+ (fonction multi-modes de remise en température flexible)\*

\*à la place de la remise en température + équipé d'une fonction de remise en température

#### Production Management

Gestion des favoris

Stockage des données pour les chiffres HACCP et de pasteurisation

Port USB intégré dans le panneau de service

#### Cleaning management

##### *Solutions HygieniCare :*

Points de contact hygiéniques (ions d'argent) pour réduire la multiplication des microorganismes (poignées de porte et douchette à enrouleur)

## Équipements de série

### Conception

Système clos ACS avec échangeur thermique air et eau - hybride  
Porte escamotable à droite  
Triple vitrage  
Éclairage LED à longue durée de vie dans l'enceinte de cuisson, faible maintenance  
Poignée de porte avec position ventilation et fonction de fermeture sécurisée  
Capteur multipoint de température à cœur attaché à l'unité avec détection des erreurs d'insertion  
Douchette à enrouleur intégral  
Pieds de l'appareil réglables en hauteur (compensation de niveling de 25 mm possible)

## Options

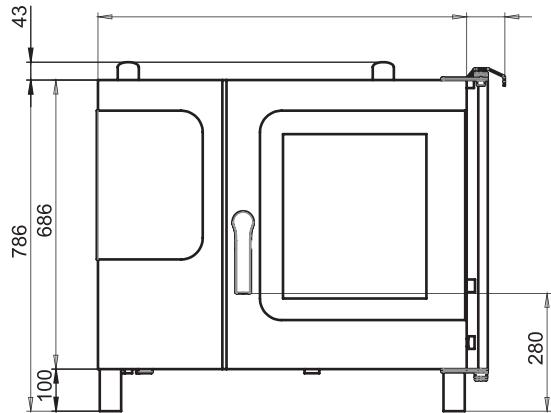
Suppression des buées chaudes - hotte à condensation intégrée (unités électriques uniquement)  
Chaudière  
Interface Ethernet (réseau local)  
ConvоХlean+ : système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec mode éco, regular et express (avec dosage individuel en option)  
*Solutions HygieniCare :*  
Fonction de nettoyage Steam Disinfect : fonction de stérilisation à la vapeur

## Accessoires

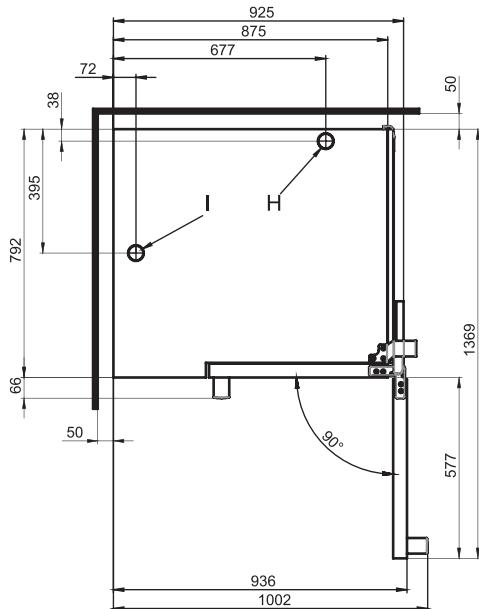
Hotte de condensation ConvoVent 4 à filtre à graisse  
Hotte de condensation ConvoVent 4+ à filtre à graisse et à odeurs  
Supports en plusieurs dimensions  
Glissières GN et EN  
Kits de superposition sur pieds, roues ou en option avec tiroir de nettoyant  
Produits pour le système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson (bidon ou dosettes)

## Vues

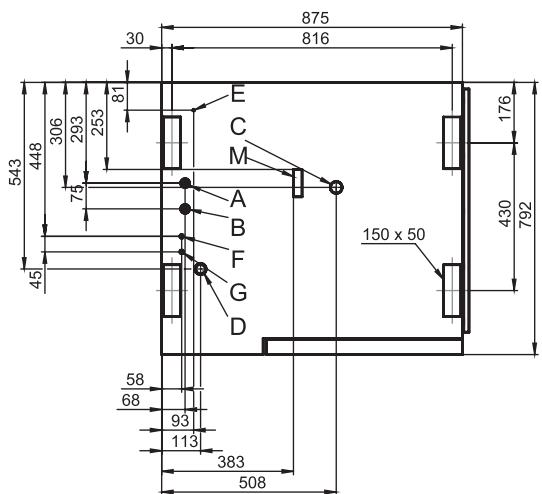
### Vue de face



### Vue du dessus avec distances aux murs



### 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. Équipotentielle
- F. Raccordement du produit de rinçage
- G. Raccordement du nettoyant
- H. Manchon d'évacuation d'air pollué ø50 mm
- I. Manchon d'aération ø50 mm
- M. Trop-plein de sécurité 80 mm x 25 mm

## Dimensions & poids

Dimensions (LxHxP) en mm	965 x 836 x 792
Poids (sans options et accessoires)	116 kg

## Capacité

Capacité d'enfournement (GN)	6+1
Espacement entre les niveaux	68 mm
Nombre d'assiettes (système banquet)	15 ou 20 assiettes

## Raccordement électrique

Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	3N~400 V
Consommation assignée	10,9 - 11,0 kW