

# Four mixte Système Clos ACS

Modèle : easyDial  
eD 20.20 GS

Gaz / Ferrage à droite  
20 niveaux GN 2/1



## 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 easyDial
  - Poignée de porte et douchette à enrouleur
- Interface utilisateur easyDial :
  - Molette de commande TriColor Convotherm-Dial (C-Dial)
  - Afficheur numérique
  - Fonction de remise en température - régénérer des produits avec une qualité optimale
  - 99 recettes programmables, jusqu'à 9 étapes possible
- 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
- Pont de préchauffage intégré et rétractable
- 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

## 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
- easyDial : toutes les fonctions se règlent sur un même niveau.
- Système de nettoyage semi-automatique
- HygienicCare : effet antibactérien permanent aux ions d'argent
- Interface USB intégrée dans le tableau de bord
- Molette avec 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

- Turbine auto-reverse
- Pas de 68 mm

## Options

- Nettoyage automatique ConvoClean :
  - alimentation automatique des produits
  - système par dosettes disponible sur demande
- Suppression des buées chaudes - hotte à condensation intégrée
- Version grill avec séparation des graisses
- Interface Ethernet/réseau local
- Disponible en diverses tensions
- Sonde pour cuisson sous-vide, brochable en externe
- Sonde de température à cœur, brochable en externe

## Accessoires

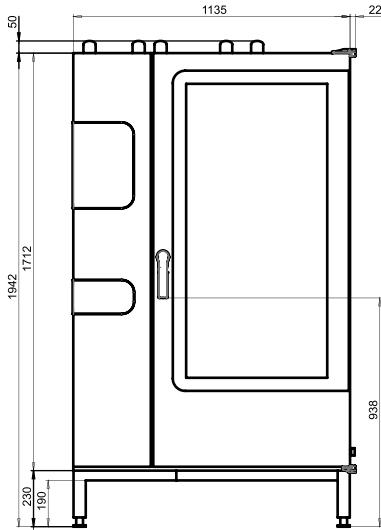
- Logiciels de PC HACCP ConvоЛink et gestion des profils de cuisson
- ConvоВent 4 / ConvоВent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- Système de banquet - au choix
  - Chariot porte-assiettes
  - Chariot de chargement
  - Housse isotherme
- Produits d'entretien

easyDial – eD 20.20 GS

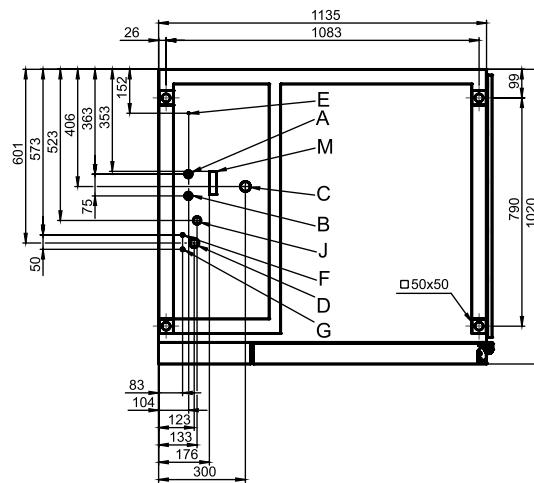
# Four mixte Système Clos ACS

**easyDial – eD 20.20 GS**

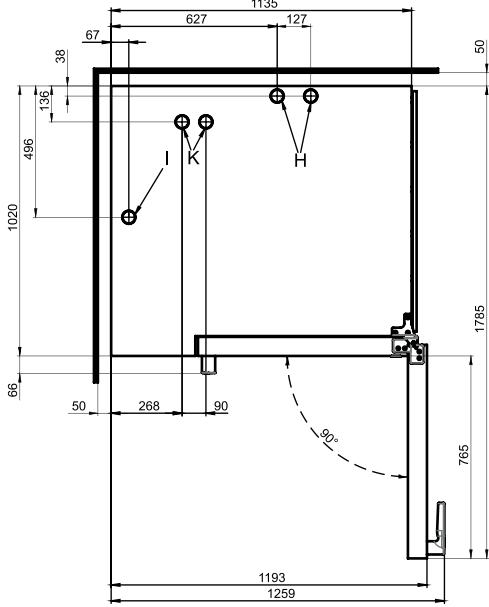
## Vue de face



## Positions de raccordement au fond de l'appareil



## 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.

- A** Raccordement d'eau (pour aspersion d'eau)
- B** Raccordement d'eau (pour le nettoyage, la douchette à enrouleur)
- 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
- J** Raccordement du gaz
- K** Raccord d'échappement des gaz (élément chauffant enceinte de cuisson)
- M** Trop-plein de sécurité 80 mm x 25 mm

## Dimensions et poids

### Dimensions avec emballage

Largeur	1 410 mm
Profondeur	1 170 mm
Hauteur	2 150 mm

### Poids

Poids à vide, sans options* / accessoires	346 kg
Poids emballage	48 kg

### Distances de sécurité\*\*

Derrière	50 mm
A droite	50 mm
A gauche	50 mm
(pour l'entretien, écartement plus important recommandé)	
En haut***	1 000 mm

\*Poids options max. 10 kg.

\*\*Distance minimale aux sources de chaleur 500 mm.

\*\*\*En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

# Four mixte Système Clos ACS

easyDial – eD 20.20 GS

## Capacité d'enfournement

### Nombre max. de niveaux

GN 1/1*	40
GN 2/1*	40
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm**	122
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 79 mm**	98

### Poids de charge max.

GN 1/1 / 600 x 400	180 kg
Par four mixte	15 kg

\*Glissière appropriée, de série.

\*\*Glissière appropriée, disponible dans les accessoires.

## Raccordement électrique

### 1N~ 230V 50/60Hz

Consommation nominale	1,0 kW
Courant nominal	4,3 A
Protection	16 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), Type B/F (option)
Section de câble recommandée*	3G2.5

### 1~ 100V 50/60Hz

Consommation nominale	1,0 kW
Courant nominal	9,8 A
Protection	16 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), Type B/F (option)
Section de câble recommandée**	3G2.5

\*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)

### Vidage de l'appareil

Exécution	Raccordement fixe (conseillé) ou entonnoir siphon
Type	DN50 (Ø intérieur min.:46mm) min. 5% (3°)

## Qualité de l'eau

### Raccordement d'eau A\* pour l'aspersion d'eau

Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau douce (le cas échéant, installer un système de traitement d'eau)
---------------------	---

### Dureté totale

4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm /  
7 - 13 °TH / 5 - 9 °e

### Raccordement d'eau B\* pour le nettoyage, la douchette à enrouleur

Exigences générales	Eau potable, typiquement de l'eau brute
Dureté totale	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

### Raccordements d'eau A, B\*

Valeur pH	6,5 - 8,5
Cl <sup>-</sup> (chlorure)	max. 60 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 uS/cm

\*Voir schéma des positions de raccordement, p. 2.

## Consommation d'eau

### Cuisson (totale)

Consommation moyenne	11,8 l/h
Consommation max.	0,6 l/min

### Système adoucisseur d'eau

Consommation moyenne	17,7 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

# Four mixte Système Clos ACS

easyDial – eD 20.20 GS

## Émissions

### Dissipation thermique

Latente	12 200 kJ/h / 3,39 kW
Sensible	15 400 kJ/h / 4,28 kW
Température des eaux usées	max. 80 °C
Bruit de fonctionnement	max. 70 dBA

## Données du gaz

Consommables	Gaz naturel, gaz liquide
Conduit d'évacuation du gaz	Installation d'air conditionné avec déconnexion de sécurité
Raccordement arrivé de gaz	R 3/4"

### Pression d'écoulement sur l'arrivée (selon CE)

Gaz naturel 2H (E)	17 - 25 mbar
Gaz naturel 2L (LL)	18 - 30 mbar
Gaz liquéfié 3B/P	20 - 57.5 mbar
Propane 3P	25 - 57.5 mbar

### Puissance de chauffe

Gaz naturel 2H (E)	
Brûleur à air pulsé	62 kW
Gaz naturel 2L (LL)	
Brûleur à air pulsé	60 kW
Propane 3P*	
Brûleur à air pulsé	62 kW

### Consommation de gaz

Gaz naturel 2H (E)	6,6 m <sup>3</sup> /h
Gaz naturel 2L (LL)	7,6 m <sup>3</sup> /h
Propane 3P / Gaz liquéfié 3B/P	4,8 kg/h

### Volume de gaz de fumées

Gaz naturel, gaz liquide	max. 286 m <sup>3</sup> /h
--------------------------	----------------------------

\*Pour le gaz liquéfié 3B/P, la puissance calorifique est jusqu'à 15 % plus élevée.

### 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.