

# Technisches Datenblatt CONVOTHERM OES 6.10

## Allgemeine Ausstattungsmerkmale:

- Advanced Closed System (genaue Information siehe Rückseite)
- Robuste Ausführung in rostfreiem Edelstahl
- Höhenverstellbare Gerätefüße 120 - 160 mm
- Verschleißfreier Türkontaktschalter
- Gerundete Garraumecken
- Schwenkbares Einhängegerüst und Ansaugblech herausnehmbar
- Hygienesteckdichtung zur täglichen Reinigung leicht herausnehmbar
- Selbstentleerende Kondensatauffangwanne
- Garraumbelichtung mit schocksicherer Glasabdeckung
- Permanente Selbstdiagnose zur Fehlererkennung
- System mit Volltext-Fehlerbeschreibung
- Notprogramm-Modus: Betreiben des Gerätes mit eingeschränkter Funktionalität auch bei technischen Defekten möglich
- Ausführliche Dokumentation, Ersatzteillisten und Schaltpläne im Gerät
- Einspritzerversion

## Serienmäßige Ausstattung:

- Verschwindetür
- Motorbremse: Weniger Dampfaustritt beim Öffnen der Garraumtür
- Handbrause mit stufenloser Einstellung
- Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung, Zuschlagfunktion und Sicherheitsfunktion
- Lüfter mit Autoreverse
- Fugenfrei geschweißter Hochglanz-Garraum
- Längseinschub
- Doppelglastüre mit integrierter Türraststellung und selbstentleerer Kondensatauffangwanne
- Modular aufgebaute Prozessorsteuerung mit Klartextanzeige und Modulselbstkontrolle
- Crisp&Tasty (Entfeuchtung im geschlossenen System mit mehreren Stufen)
- Zusatztimer
- Einfache Bedienung durch Menüs/Icons
- Helles Grafik-Display
- Digitale Einstellwippe zur einfachen Einstellung von Temperatur, Zeit und Kerntemperatur
- Startzeitvorwahl in Echtzeitmodus
- Programmierbar für 250 Garrezepte mit je bis zu 20 Schritten
- CONVOTHERM Kochbuch mit vorprogrammierten Garrezepten
- Cook & Hold und Delta-T Garen
- Schnittstelle RS 232
- Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlage
- Programmschutz (verhindert das Unterbrechen laufender Garprogramme durch Energieoptimierungsanlage)
- Speicherung aller Geräteeinstellungen und Garrezepte im zusätzlichen Speicherbaustein (Identitätsmodul)


## Optionale Ausstattung:


- CONVOClean system (automatisches Reinigungsprogramm)
- Press&Go (Bildzeichen)
- Kerntemperaturmessfühler
- Software PC-HACCP zur vollautomatischen Dokumentation und Archivierung der Garprozesse
- Software PC-Control für das Gerätemanagement von bis zu 31 CONVOTHERM Heißluftdämpfern
- Kommunikationsmodul RS 232, RS 485 und USB zur Vernetzung von bis zu 31 CONVOTHERM Heißluftdämpfern
- Kommunikationsmodul RS 232, RS 485 und USB sowie Ethernet zur Vernetzung von bis zu 31 CONVOTHERM Heißluftdämpfern und Internetanschluss
- Grillversion mit separatem Fettablauf
- Schiffsausführung, Gefängnis-Version
- Sonderspannungen
- Backmaß 600x400
- Reduzierte Lüftergeschwindigkeit zum Garen empfindlicher Produkte (programmierbar)
- Reduzierte Heizleistung zum Betrieb bei Belastungsspitzen (programmierbar)




## Garprogramme

**Dämpfen** 30°C-120°C   
- Zum Dämpfen, Dünsten und Pochieren.

**Heißdampf** 100°C-250°C   
- Zum Braten und Backen.

**Heißluft** 30°C-250°C   
- Zum Grillen, Kurzbraten, Backen, Toasten und Gratinieren.

**Regenerieren** 120°-160°C   
- Zum schnellen Erhitzen von teller- oder plattenfertig angerichteten Speisen.

## Zubehör

- Untergestelle in verschiedenen Ausführungen
- Stapelkit für Tischgeräte 6.10 auf 6.10 oder auf 10.10
- Abzugshaube
- Kondensationshaube
- Tellerbankettsystem
- Thermohaube
- Hähnchenset
- Backbleche
- CONVOClean new (Garraumreiniger, kennzeichnungsfrei, umweltschonend)
- CONVOClean forte (Garraumreiniger)
- CONVOCare (Düsenpülmittel)
- CONVOCal (Entkalker)
- CONVOCal forte (Entkalker)

# Technisches Datenblatt CONVOTHERM OES 6.10

## Gerätekörper

Breite mm	932
Tiefe mm	805
Höhe mm	852
Gewicht kg	170

## Gerät mit Verpackung

Breite mm	1127
Tiefe mm	950
Höhe mm	1032
Gewicht kg	200

## Einschübe

1/1 GN (325x530 mm)	7
2/1 GN (650x530 mm)	-
Einschubabstand mm	68

Backmaß 600x400	6
Einschubabstand 600x400	78

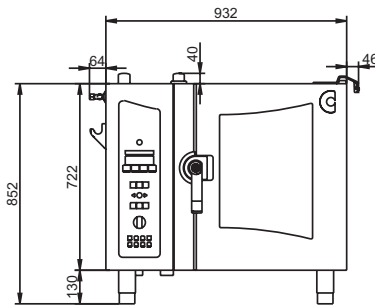
## Tellerbankettsystem

Anzahl der Teller	20
-------------------	----

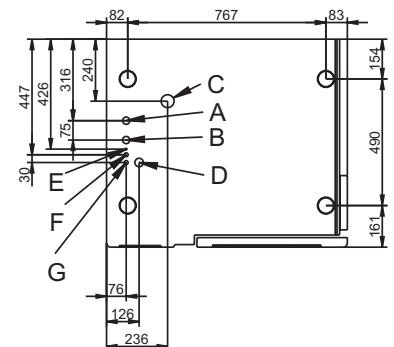
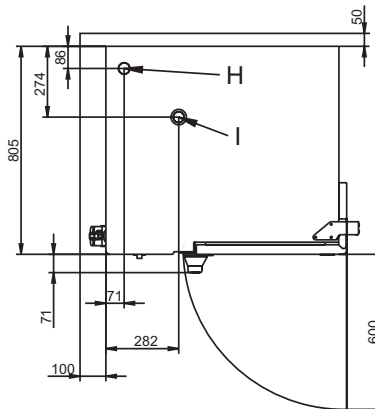
latente Wärme kJ/h*	2100
sensible Wärme kJ/h*	2500
*berechnet nach VDI 2052	

## Advanced Closed System

- mit automatisch geregelter Dampfeinspeisung
- keine manuelle Eingabe von Feuchtigkeitswerten erforderlich
- keine Abkühlwartezeiten
- sofortiger Wechsel in beliebiges Dampfprogramm auch bei Garraumtemperaturen über 100°C
- geringer Wasser- und Energiebedarf
- Crisp & Tasty für perfekte Ergebnisse
- keine Belastung der Küchenluft während des Garprozesses



- A = Wasseranschluss Weichwasser G $\frac{3}{4}$ "
- B = Wasseranschluss Kaltwasser G $\frac{3}{4}$ "
- C = Abwasseranschluss DN50
- D = Elektroanschluss
- E = Potentialausgleich
- F = Klarspüleranschluss
- G = Reinigeranschluss
- H = Entlüftungsrohr
- I = Unterdrucksicherung



## Installationsbedingungen

(genaue Installationshinweise entnehmen Sie bitte unserem Insatallationshandbuch)

Elektroanschluss  
Drehstromanschluss  
Hauptschalter allpolig wirksame Trenneinrichtung in Gerätenähe und Zuleitung  
Spannung 3/N/PE 380-415V~ 50/60 Hz  
Anschluss für Potentialausgleich

Sonderspannung optional  
3/PE 220-240V~ 50/60Hz  
3/PE 400V~ 50/60Hz  
3/PE 440V~ 60Hz

### Installationsbedingungen (bauseitig)

Elektroanschluss	
Anschlusswert kW	11,4
Leistung Heißluft kW	10,5
Nennstrom [A]	15,3

Anschlusswert, Spannung und Absicherung siehe auch Stromlaufplan.

Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5.

## Aufstellabstand zur Wand

- hinten	50 mm
- rechts	50 mm
- links	100 mm

Bei Wärmequellen neben dem Heißluftdämpfer ist auf einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu achten.

**Installation nach EVU-Vorschriften**  
nur auf waagrechte dafür vorgesehene Stellfläche, nicht an brennbare Wände.

## Wasseranschluss (\*Trinkwasserqualität)

- Kaltwasser\*
- Fließdruck (2 bis 6 bar)
- Weichwasseranschluss\*
- Absperrventil mit Rückflussverhinderer und Schmutzsieb
- Wasserzulauf (G $\frac{3}{4}$ " ) mit Druckschlauch 1/2"
- Wasserablauf DN 50 mm mit Trichtersiphon

Geräuschemission (Arbeitsplatz) < 70 dB