

# Four mixte

Projet \_\_\_\_\_  
 Article \_\_\_\_\_  
 Nombre \_\_\_\_\_  
 Section FCSI \_\_\_\_\_  
 Homologation \_\_\_\_\_  
 Date \_\_\_\_\_

## Modèle

Convotherm 4 easyTouch

- easyTouch
- 20 Gradins GN 2/1
- Électrique
- Chaudière
- Charnière à droite



## Caractéristiques essentielles

- Modes de fonctionnement ACS+ : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Fonctions supplémentaires ACS+ :
  - Crisp&Tasty - déshumidification en 5 niveaux
  - BakePro - fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux
  - HumidityPro - humidification en 5 niveaux
  - Vitesse du ventilateur - sur 5 niveaux
- easyTouch écran tactile 9 pouces
- Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec mode éco, normal et express - au choix avec ou sans dosage individuel
- Interface Ethernet (réseau local)
- HygienicCare
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- Génération de vapeur par chaudière haute performance externe à l'enceinte de cuisson
- Porte d'appareil avec charnière à droite

## Équipement de série

- ACS+ (Advanced Closed System +) modes de fonctionnement :
  - Vapeur (30-130°C) à saturation vapeur garantie
  - Vapeur mixte (30-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
  - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
- HygienicCare - sécurité par les surfaces antibactériennes :
  - Panneau de service easyTouch
  - Poignée de porte et douchette à enrouleur
- Interface utilisateur easyTouch :
  - écran tactile 9 pouces
  - Press&Go - cuisson automatique avec touches de sélection rapide
  - TrayTimer - gestion d'enfournement pour différents produits simultanément
  - Remise en température+ - fonction souple de remise en température avec présélection
  - ecoCooking - fonction d'économie d'énergie
  - Cuisson BT (cuisson à basse température) / cuisson Delta-T
  - Cook&Hold - cuisson et maintien au chaud en un seul processus
  - 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
- Sonde multipoint de température à cœur
- Poignée de porte avec fermeture de sécurité
- Pont de préchauffage intégré
- Interface RS232 et RS485
- Mémorisation des données HACCP et valeur de pasteurisation
- Fonction de préchauffage et de Cool down

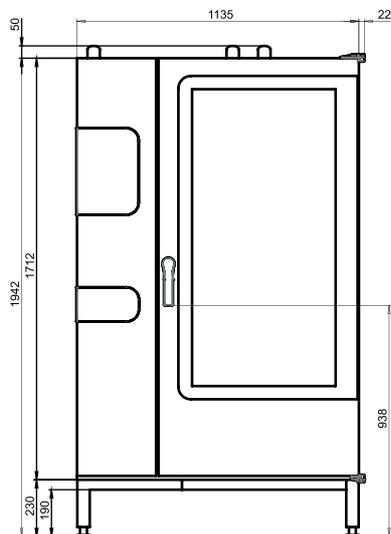
## Options

- Suppression des buées chaudes (module à condensation intégré)
- Porte escamotable : plus grande place et sécurité au travail (voir la fiche technique spécifique)
- Version grill avec séparation des graisses
- Version marine (voir fiche technique spécifique)
- Disponible en diverses tensions
- Capteur pour cuisson sous-vide, à raccorder en externe
- Sonde de température à cœur, à raccorder en externe

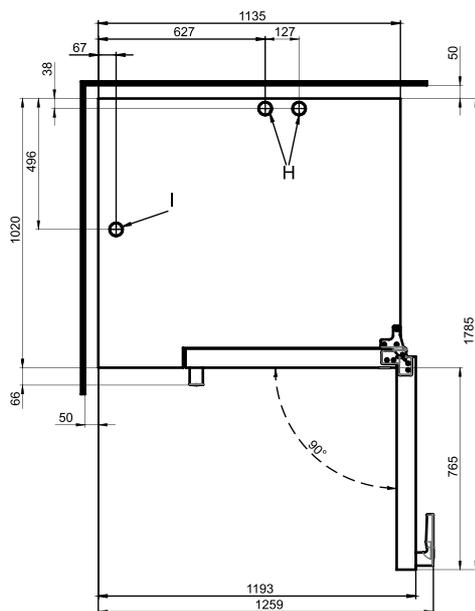
## Accessoires

- Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- Hotte à condensation ConvoVent 4, avec filtre à graisse intégré
- Hotte à condensation ConvoVent 4+ avec filtre anti-graisse et anti-odeur intégré
- Colonne lumineuse - Affichage à distance de l'état de fonctionnement
- Système de banquet (au choix comme paquet ou individuel) : Chariot de chargement d'assiettes, chariot de chargement, housse isotherme
- Produits d'entretien pour système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ et nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

### Vue de face



### Vue de dessus avec distances aux murs



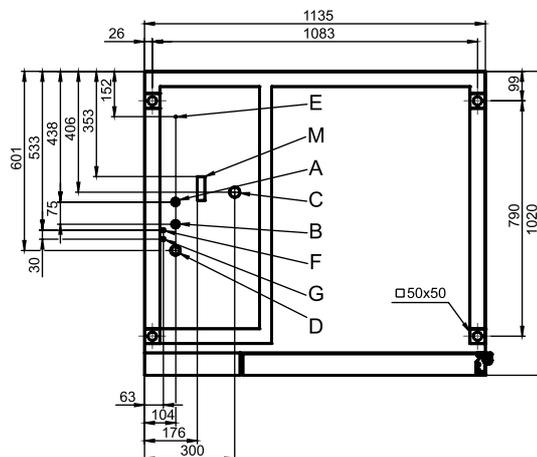
### Instructions d'installation

#### Pente

Pente absolue de l'appareil en service\* max. 2° (3.4 %)

\*Pieds de l'appareil réglables, de série.

### Positions des raccordements en fond d'appareil



- A** Raccordement d'eau (pour chaudière)
- B** Raccordement d'eau (pour le nettoyage, la douchette à enrouleur)
- 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 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 x Hauteur x Profondeur 1410 x 2150 x 1170 mm

#### Poids

Poids à vide, sans options\* / accessoires 356 kg

Poids emballage 48 kg

#### Distances de sécurité\*\*

Derrière 50 mm

A droite 50 mm

A gauche (pour l'entretien, écartement plus important recommandé) 50 mm

En haut\*\*\* 500 mm

\*Poids options max. 15 kg.

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

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

### Capacité d'enfournement

#### Nombre max. porteurs d'aliments à cuire

GN 1/1*	40
GN 2/1*	20
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	
Par four mixte	180 kg
Par gradin	15 kg

Chariot de chargement approprié, de série.

\*\*chariot de chargement approprié, disponible dans les accessoires.

### Raccordement électrique

#### 3N~ 400V 50/60Hz\*

Consommation nominale	67.3 kW
Courant nominal	97.3 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée	5G35

#### 3~ 230V 50/60Hz\*

Consommation nominale	66.4 kW
Courant nominal	166.9 A
Protection	200 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée	4G70

#### 3~ 200V 50/60Hz\*

Consommation nominale	66.4 kW
Courant nominal	191.9 A
Protection	200 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de conducteur recommandée	4G95

#### 3~ 400V 50/60Hz\*

Consommation nominale	67.3 kW
Courant nominal	97.3 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse triphasé	Type B/F (recommandé)
Section de conducteur recommandée	5G35

\*De série, raccordement sur une installation d'optimisation de puissance.

### 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 bac ou canal/goulotte ouvert(e)
Type	DN50 (Ø intérieur min. : 46mm)
Pente conduite sanitaire	min. 5% (3°)

### Qualité de l'eau

#### Raccordement d'eau A\* pour la chaudière, 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
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 µS/cm

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

### Consommation d'eau

#### Raccordements d'eau A, B

Consommation moyenne en cuisson**	13.4 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

\*\*Dont les besoins en eau pour refroidir les eaux usées.

REMARQUE : Voir schéma des positions de raccordement, p. 2.

## Émissions

**Dissipation thermique**

Latente 11000 kJ/h / 3.06 kW

Sensible 14100 kJ/h / 3.92 kW

**Température des eaux usées** max. 80 °C**Bruit de fonctionnement** max. 70 dBA

## ACCESSOIRES

(vous trouverez les caractéristiques détaillées dans le prospectus des accessoires)

## Hotte condensation ConvoVent 4\*

**Raccordement électrique**

Tension nominale 1N~ 200-240V 50/60Hz

Consommation nominale 130-260 W

Courant nominal 1.0-1.9 A

Protection 2.5 A

**Dimensions / poids sans emballage**

Largeur 1137 mm

Profondeur 1285 mm

Hauteur 240 mm

Poids 97 kg

**Distance de sécurité vers le haut\*\*** 500 mm

\*Pour l'utilisation dans le kit de superposition, il existe des hottes à condensation spéciales.

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

## Hotte condensation ConvoVent 4+\*

**Raccordement électrique**

Tension nominale 1N~ 200-240V 50/60Hz

Consommation nominale 130-260 W

Courant nominal 1.0-1.9 A

Protection 2.5 A

**Dimensions / poids sans emballage**

Largeur 1137 mm

Profondeur 1285 mm

Hauteur 373 mm

Poids 120 kg

**Distance de sécurité vers le haut\*\*** 500 mm

\*Pour l'utilisation dans le kit de superposition, il existe des hottes à condensation spéciales.

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

**Veillez 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.

# Four mixte Système Clos ACS

**Modèle :** easyTouch  
eT 20.20 EB DD2

Electrique / Chaudière / Porte escamotable  
20 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
- Génération de vapeur par chaudière haute performance
- Porte escamotable : plus grande place et sécurité au travail

## 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 coeur
- 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
- Défecteur 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 sécurité, pivotant et rétro-ventilé
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Turbine auto-reverse
- Pas de 68 mm

## Options

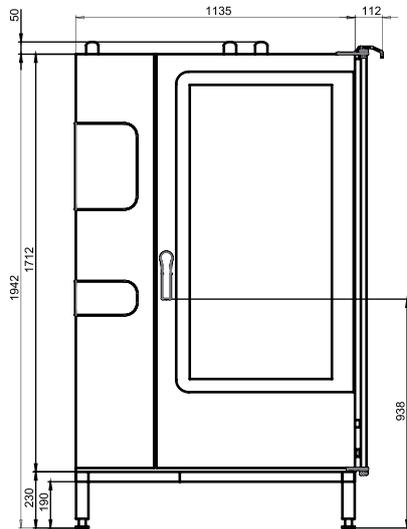
- Suppression des buées chaudes - hotte à condensation intégrée
- Version grill avec séparation des graisses
- Version marine
- Disponible en diverses tensions
- Sonde pour cuisson sous-vide, brochable en externe
- Sonde de température à coeur, brochable en externe

## Accessoires

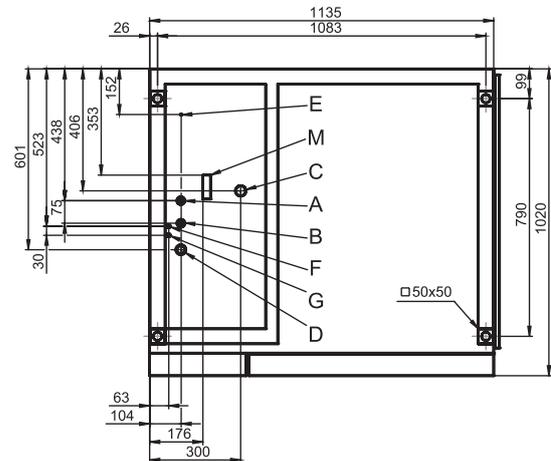
- Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- Système de banquet - au choix
  - Chariot porte-assiettes
  - Chariot de chargement
  - Housse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

# Four mixte Système Clos ACS

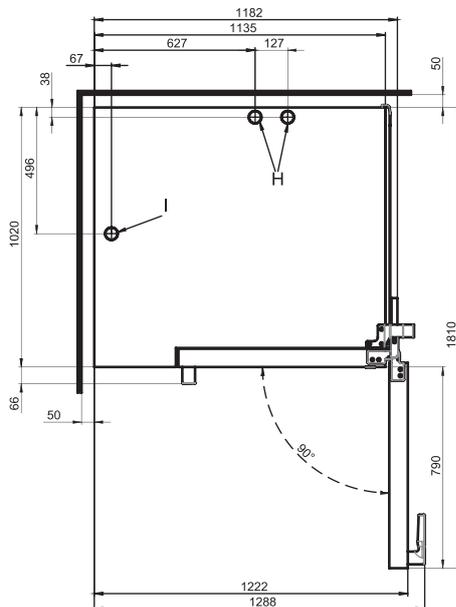
Vue de face



Positions de raccordement au fond de l'appareil



Vue de dessus avec distances aux murs



- 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	1 435 mm
Profondeur	1 200 mm
Hauteur	2 185 mm

### Poids

Avec emballage	424 kg
Net	376 kg

### Distances de sécurité\*

Derrière	50 mm
A droite (porte escamotable ouverte à 90 °)	100mm
A droite (porte escamotable poussée en arrière)	160 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.

## 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.

easyTouch - eT 20.20 EB DD2

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch – eT 20.20 EB DD2

## Capacité d'enfournement

### Nombre max. de niveaux

GN 1/1 (avec chariot de chargement standard)	40
GN 2/1 (avec chariot de chargement standard)	20
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm	122
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 80 mm	98

### Poids de charge max.

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

## Raccordement électrique

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

Consommation nominale	67,3 kW
Courant nominal	97,3 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	5G35

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

Consommation nominale	66,4 kW
Courant nominal	166,9 A
Protection	200 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G70

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

Consommation nominale	66,4 kW
Courant nominal	191,9 A
Protection	200 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G95

## Émissions

### Dissipation thermique

Latente	11 000 kJ/h / 3,06 kW
Sensible	14 100 kJ/h / 3,92 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

<b>Qualité de l'eau</b>	Eau adoucie Le cas échéant, installer un système de traitement d'eau Eau dure pour le refroidissement et la douche
-------------------------	--

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

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

### Caractéristiques

pH	6,5 - 8,5
Cl <sup>-</sup> (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 :	13,4 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

### Système adoucisseur d'eau

Consommation moyenne (eau 4-7 °dh)	11,8 l/h
Consommation max. (eau 4-7 °dh)	0,6 l/min

### IP55

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch – eT 20.20 EB DD2

**Veillez 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.

# Four mixte Système Clos ACS

**Modèle :** easyTouch  
eT 20.20 ES

Electrique / Ferrage à droite  
20 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 coeur
- 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 sécurité, 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 coeur, brochable en externe

## Accessoires

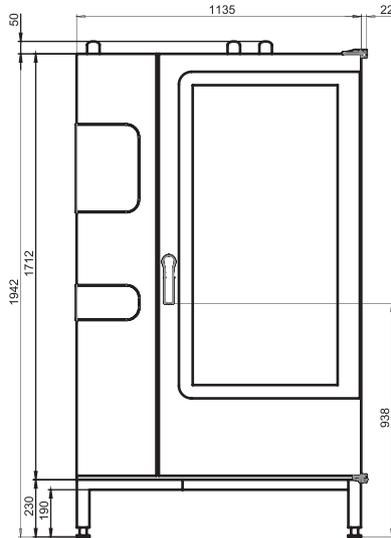
- Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- Système de banquet - au choix
  - Chariot porte-assiettes
  - Chariot de chargement
  - Housse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

easyTouch - eT 20.20 ES

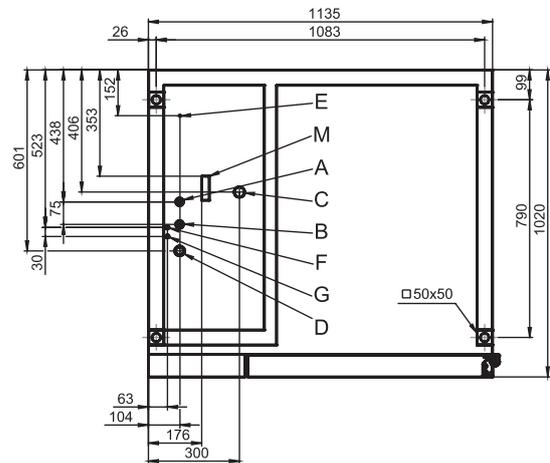
# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch - eT 20.20 ES

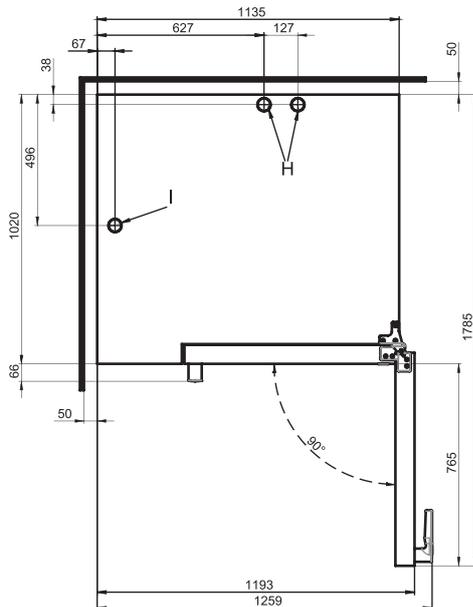
Vue de face



Positions de raccordement au fond de l'appareil



Vue de dessus avec distances aux murs



- 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	1 435 mm
Profondeur	1 200 mm
Hauteur	2 185 mm

### Poids

Avec emballage	382 kg
Net	340 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.

## 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.

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch – eT 20.20 ES

## Capacité d'enfournement

### Nombre max. de niveaux

GN 1/1 (avec chariot de chargement standard)	40
GN 2/1 (avec chariot de chargement standard)	20
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm	122
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 80 mm	98

### Poids de charge max.

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

## Raccordement électrique

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

Consommation nominale	67,3 kW
Courant nominal	97,3 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	5G35

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

Consommation nominale	66,4 kW
Courant nominal	166,9 A
Protection	200 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G70

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

Consommation nominale	66,4 kW
Courant nominal	191,9 A
Protection	200 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G95

## Émissions

### Dissipation thermique

Latente	11 000 kJ/h / 3,06 kW
Sensible	14 100 kJ/h / 3,92 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 douche

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

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

### Caractéristiques

pH	6,5 - 8,5
Cl <sup>-</sup> (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 :	17,7 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

### Système adoucisseur d'eau

Consommation moyenne (eau 4-7 °dh)	11,8 l/h
Consommation max. (eau 4-7 °dh)	0,6 l/min

### IP55

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch – eT 20.20 ES

**Veillez 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.

# Four mixte Système Clos ACS

**Modèle :** easyTouch  
eT 20.20 ES DD2

Electrique / Porte escamotable  
20 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 escamotable : plus grande place et sécurité au travail

## 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 coeur
- 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 sécurité, 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 coeur, brochable en externe

## Accessoires

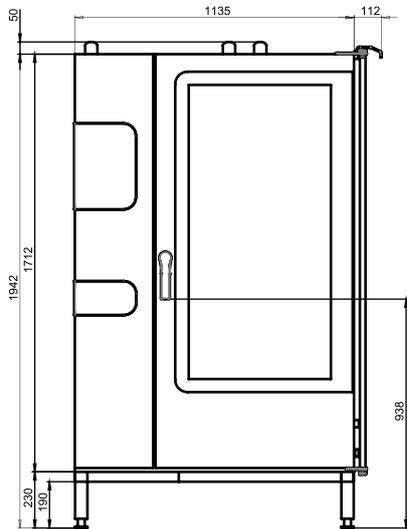
- Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- Système de banquet - au choix
  - Chariot porte-assiettes
  - Chariot de chargement
  - Housse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

easyTouch - eT 20.20 ES DD2

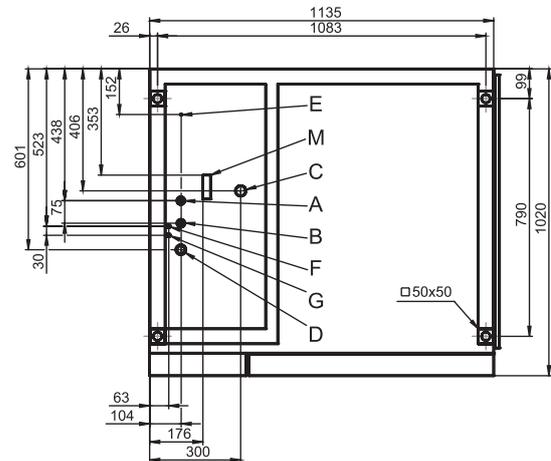
# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch - eT 20.20 ES DD2

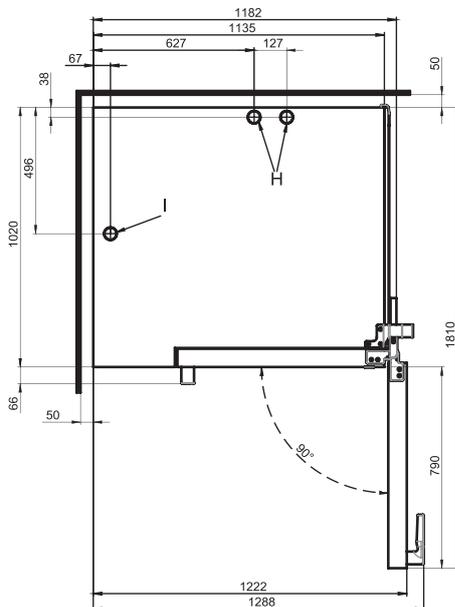
Vue de face



Positions de raccordement au fond de l'appareil



Vue de dessus avec distances aux murs



- 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	1 435 mm
Profondeur	1 200 mm
Hauteur	2 185 mm

### Poids

Avec emballage	406 kg
Net	359 kg

### Distances de sécurité\*

Derrière	50 mm
A droite (porte escamotable ouverte à 90 °)	100mm
A droite (porte escamotable poussée en arrière)	160 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.

## 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.

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch – eT 20.20 ES DD2

## Capacité d'enfournement

### Nombre max. de niveaux

GN 1/1 (avec chariot de chargement standard)	40
GN 2/1 (avec chariot de chargement standard)	20
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 66 mm	122
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 80 mm	98

### Poids de charge max.

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

## Raccordement électrique

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

Consommation nominale	67,3 kW
Courant nominal	97,3 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	5G35

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

Consommation nominale	66,4 kW
Courant nominal	166,9 A
Protection	200 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G70

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

Consommation nominale	66,4 kW
Courant nominal	191,9 A
Protection	200 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G95

## Émissions

### Dissipation thermique

Latente	11 000 kJ/h / 3,06 kW
Sensible	14 100 kJ/h / 3,92 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 douche

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

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

### Caractéristiques

pH	6,5 - 8,5
Cl <sup>-</sup> (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 :	17,7 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

### Système adoucisseur d'eau

Consommation moyenne (eau 4-7 °dh)	11,8 l/h
Consommation max. (eau 4-7 °dh)	0,6 l/min

### IP55

# Four mixte Système Clos ACS

easyTouch – eT 20.20 ES DD2

**Veillez 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.