

Four mixte Système Clos ACS

Modèle : easyTouch
eT 10.10 ES

Electrique / Ferrage à droite
10 + 1 niveaux GN 1/1



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
- Défecteur entièrement démontable : facilite le nettoyage

- Pont de préchauffage intégré et rétractable
- 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 coeur, brochable en externe
- ConvoSmoker : fonction de fumage intégré

Accessoires

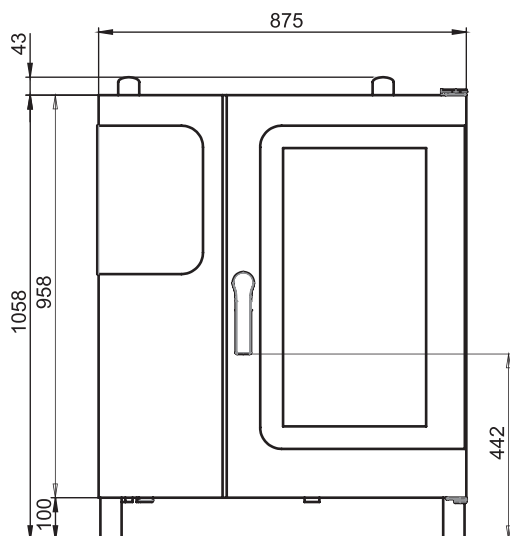
- Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- Système de banquet - au choix :
 - Châssis porte-assiettes / Châssis à glissières / Chariot à glissières / 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

easyTouch - eT 10.10 ES

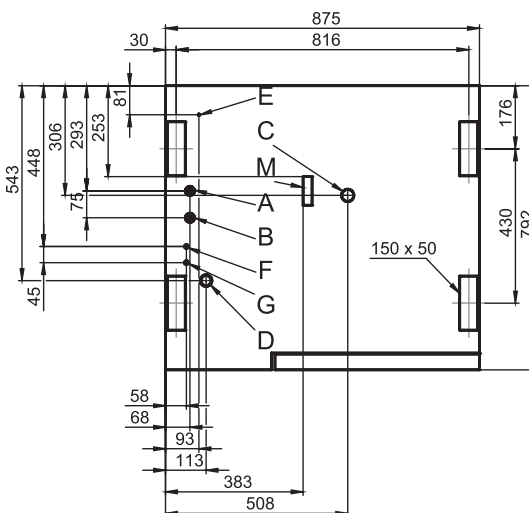
Four mixte Système Clos ACS

easyTouch - eT 10.10 ES

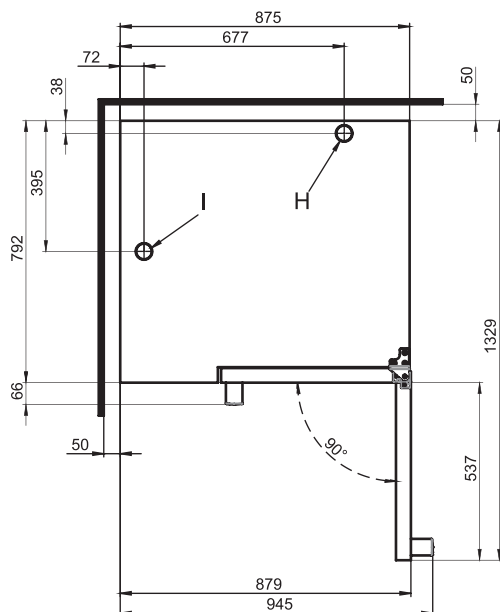
Vue de face



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	1 130 mm
Profondeur	950 mm
Hauteur	1 310 mm

Poids

Avec emballage	164 kg
Net	134 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 10.10 ES

Capacité d'enfournement

Nombre max. de niveaux

GN 1/1 (avec glissières standard)	10+1
Dimensions boulangerie 600 x 400 (avec glissières adaptées)	8
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 65 mm	32
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 78 mm	26

Poids de charge max.

GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	50 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 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 ⁻ (chlorure)	max. 100 mg/l
Cl ₂ (chlore libre)	max. 0,2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (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 :	6,3 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

Système adoucisseur d'eau

Consommation moyenne (eau 4-7 °dh)	4,2 l/h
Consommation max. (eau 4-7 °dh)	0,6 l/min

IP55

ACCESSOIRES

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

Kit de superposition

Combinaisons admissibles	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 10.10 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 10.20 ES

Electrique / Ferrage à droite
10 + 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 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
- 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 coeur, brochable en externe
- ConvoSmoker : fonction de fumage intégré

Accessoires

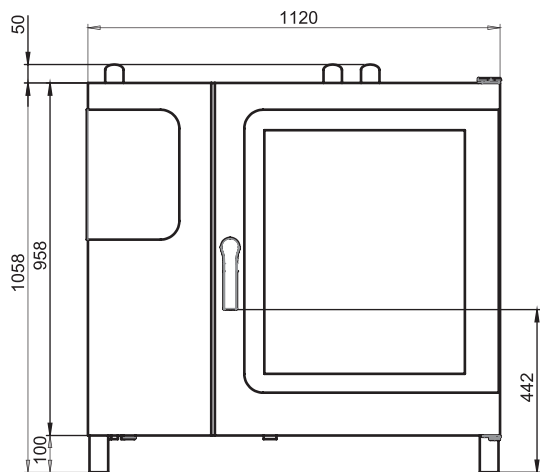
- Logiciels de PC HACCP ConvoLink et gestion des profils de cuisson
- ConvoVent 4 / ConvoVent 4+ Hottes à condensation
- Colonne lumineuse - permet de suivre à distance le stade de fonctionnement du four
- Système de banquet - au choix :
 - Châssis porte-assiettes / Châssis à glissières / Chariot à glissières / 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

easyTouch - eT 10.20 ES

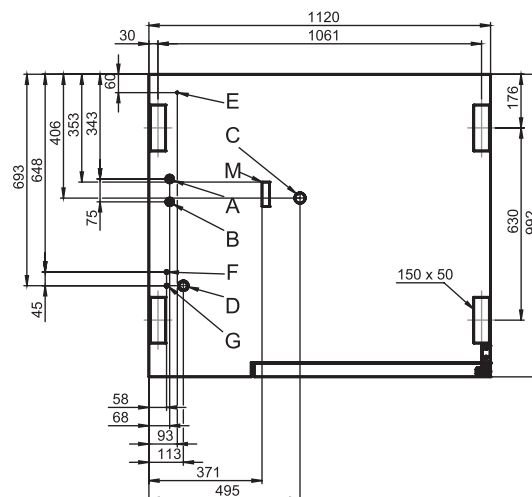
Four mixte Système Clos ACS

easyTouch - eT 10.20 ES

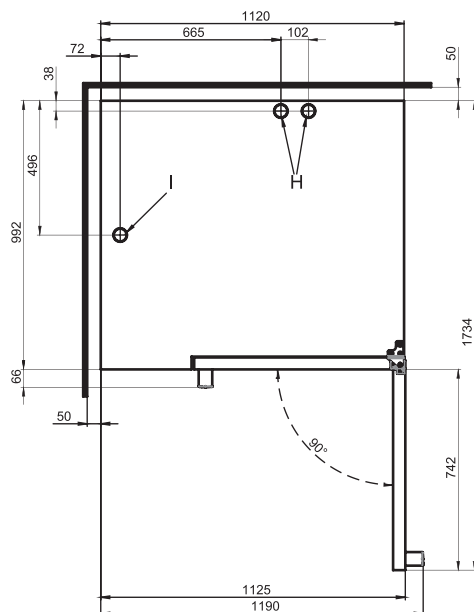
Vue de face



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	1 410 mm
Profondeur	1 175 mm
Hauteur	1 330 mm

Poids

Avec emballage	215 kg
Net	180 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 10.20 ES

Capacité d'enfournement

Nombre max. de niveaux

GN 1/1 (avec glissières standard)	20+2
GN 2/1 (avec glissières standard)	10+1
Dimensions boulangerie 600 x 400 (avec glissières adaptées)	16
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 67 mm	57
Nb d'assiettes max. Ø 32 cm, Distance entre assiettes 80 mm	48

Poids de charge max.

GN 1/1 / 600 x 400	
Par four mixte	100 kg
Par niveau	15 kg

Raccordement électrique

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

Consommation nominale	33,7 kW
Courant nominal	48,7 A
Protection	50 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	5G16

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

Consommation nominale	33,4 kW
Courant nominal	84 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G35

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

Consommation nominale	33,4 kW
Courant nominal	96,6 A
Protection	100 A
Disjoncteur différentiel, variateur de vitesse monophasé	Type A (recommandé), type B/F (option)
Section de câble recommandée**	4G35

Émissions

Dissipation thermique

Latente	6 400 kJ/h / 1,78 kW
Sensible	7 800 kJ/h / 2,17 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 ⁻ (chlorure)	max. 100 mg/l
Cl ₂ (chlore libre)	max. 0,2 mg/l
SO ₄ ²⁻ (sulfate)	max. 150 mg/l
Fe (fer)	max. 0,1 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique	min. 20 µS/cm

IP55

Consommation d'eau

Cuisson (totale)

Consommation moyenne :	11,1 l/h
Débit d'eau max.	15 l/min

Système adoucisseur d'eau

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

ACCESSOIRES

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

Kit de superposition

Combinaisons admissibles	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 10.20 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.