

# Kombiugn

## Modell

maxx easyTouch 10.10

- easyTouch
- Elektrisk
- 10+1 GN 1/1
- Insprutning
- ConvoClean
- Högerhängd dörr



## Viktiga egenskaper

Tillagningssätt: Ånga, kombi, konvektion  
unktioner:

- Crisp&Tasty – 3 steg med ångreduktion
  - BakePro – 3 nivåer av traditionell bakning
  - HumidityPro – 3 nivåer ångmängd
  - Reducerad fläkthastighet – 3 hastigheter
- easyTouch 7" TFT HiRes glaspekskärm (kapacitiv)  
Helautomatiskt rengöringssystem med 5 program  
WiFi och Ethernet-interface (LAN)  
USB integrerat i kontrollpanelen  
Ångproduktion med vatteninsprutning i ugnen  
Högerhängd dörr  
LED-belysning i

## Standardutrustning

Tillagningssätt:

- Ånga (30-130°C)
- Kombiånga (30-250°C)
- Hetluft (30-250°C)

easyTouch panel:

- 7" full kapacitiv pekskärm
- Enkel och reaktionssnabb bildfunktion

Self ClimateControl, HumidityPro, Crisp&Tasty  
BakePro, Airflow Management

Manuell eller automatisk tillagning med Press&Go med upp till  
399 profiler

Integrerad kokbok

TrayTimer – laddningshantering för olika produkter samtidigt  
TrayView

HACCP datalagring  
USB interface

HygieniCare lösningar: HygienicSteam, antibakteriella  
hygienhandtag  
ConvoClean helautomatiskt rengöringssystem

## Standardutrustning

Dörr med trippelglas, stängning med slam functin,  
högerhängd dörr och LED ugnsbelysning

Justerbara fötter 120 mm till 160 mm

## Tillbehör

Handdusch, slangvinda

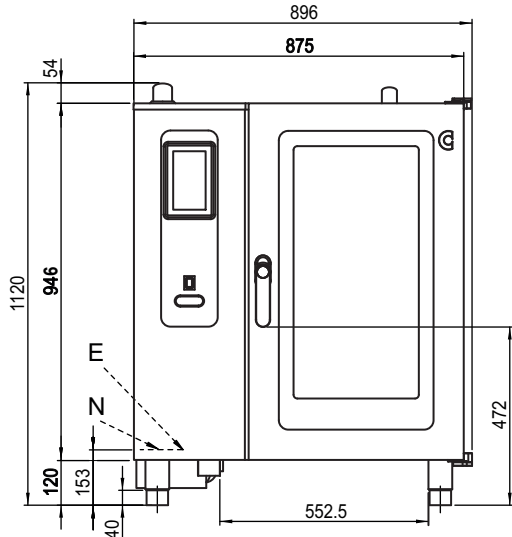
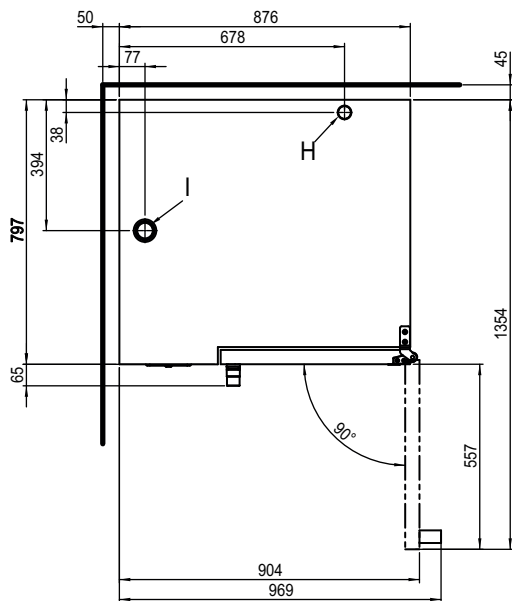
ConvoVent 4 kondenseringshuv med fettfilter  
ConvoVent 4+ kondenseringshuv med fettfilter och odörfiler

Stativ i olika storlekar och utföranden  
Stapelstativ  
Plåtar, galler, kantiner GN

Rengöringsprodukter flytande ConvoClean och ConvoCare

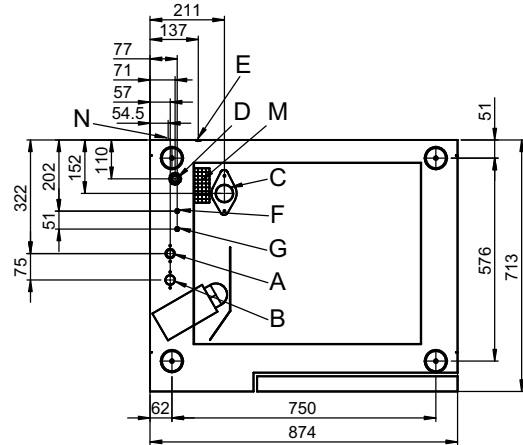
Production Management: kitchenconnect® (WiFi/LAN),  
nätverksläsning från Webilt för global uppdatering och  
övervakning av ugn.



**Vy framifrån**

**Vy ovanifrån med avstånd till vägg**

**Uppställningsanvisningar**

Absolut ugnslutning under drift\* max. 0.2° (0.3 %; 3 mm)

\* Justerbara fötter ingår som standard.

**Anslutningspunkter**


- A Vattenanslutning (för ångproduktion)
- B Vattenanslutning (för rengöring och handdusch)
- C Avloppsanslutning DN 50 (Ø 50 mm)
- D Elektrisk anslutning
- E Potentialutjämning
- F Sköljmedelsanslutning ConvoCare
- G Rengöringsmedelsanslutning ConvoClean
- H Frånluftsstos Ø 40 mm
- I Ventilationsstos Ø 50 mm
- M Bräddavlopp 98 mm x 43 mm
- N Ethernet anslutning RJ45

**Mått och vikt**

**Bredd x höjd x djup 875 x 797 x 1066 mm**

Dimension med förpackning

Bredd x höjd x djup 1 060 x 1 340 x 960 mm

Vikt

Tomvikt utan alternativ\* / tillbehör 125.5 kg

Vikt förpackning 36 kg

**Säkerhetsavstånd\*\***

Bak 45 mm

Höger 50 mm

Vänster (större avstånd rekommenderas för service) 50 mm

Ovan ugn\*\*\* 500 mm

\* Vikt alternativ max. 15 kg.

\*\* Minimum avstånd till värmekälla, 500 mm.

\*\*\* Beroende på frånluftavledningens och takets beskaffenhet.

## Ugnens kapacitet

Max. antal kantiner	
GN 1/1*	10+1

Max. laddningsvikt	
per kombiugn	50 kg
per kantin GN 1/1	15 kg

\* Passande gejderställning är standard.

## Elektrisk anslutning

3N~ 400V 50/60Hz*	
Märkeffekt	19,5 kW
Märkström	28,3 A
Säkring	32 A
Nolledarström	6.14 mA
Jordfelsbrytare, frekvensomvandlare enfas	Typ A (rekommenderad), typ B (alternativ)
Rekommenderad kabeldiameter	5G6

\* Anslutning till energioptimeringssystem är standard.

## Vattenanslutning

Vatteninlopp	
Vatteninlopp	2 x G 3/4", fast anslutning, alternativ med anslutnings slang (min. DN13 / 1/2")
Flödestryck	150 - 600 kPa (1.5 - 6 bar)
Aggregatavlopp	
Utförande	Fast anslutning (rekommenderas) eller vattenlås
Typ	DN 50 (min innerdiameter 46 mm)
Lutning avloppsledning	min. 3.5% (2°)

## Vattenkvalitet

Vattenanslutning A* för ångproduktion	
Allmänna krav	Dricksvatten (installera ev. vattenberedningsanläggning)
Total hårdhetsgrad	4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm
Vattenanslutning B* för rengöring, duschhandtag	
Allmänna krav	Dricksvatten
Total hårdhetsgrad	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm
Vattenanslutning A, B*	
pH-värde	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (klorid)	max. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (fritt klor)	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (sulfat)	max. 150 mg/l
Fe (järn)	max. 0.1 mg/l
SiO <sub>2</sub> (silikat)	max. 13 mg/l
NH <sub>2</sub> Cl (monokloramin)	max. 0.2 mg/l
Temperatur	max. 40 °C
Elektrisk ledningsförmåga	min. 20 µS/cm

\* Se grafik anslutningspositioner, s. 2.

## Vattenförbrukning

Vattenanslutning A*	
Ø förbrukning vid tillagning	4.2 l/h
Max. förbrukning	0.6 l/min
Vattenanslutning A, B	
Ø förbrukning vid tillagning**	6.3 l/h
Max. vattengenomflöde	15 l/min

\* Värden för dimensionering av en vattenberedningsanläggning.

\*\* Inklusive vattenförbrukning vid nedkylning av avloppsvatten.

OBS: Se grafik anslutningspositioner, s. 2.

## Emission

Värmeavgivning*	
Latent	12636 kJ/h / 3.51 kW
Sensibel	8 424 kJ/h / 2.34 kW
Avloppstemperatur	max. 80 °C
Driftsbuller	max. 60 dBA

\* Värden för värmeavgivning är riktvärden enligt VDI 2052.  
Kontakta respektive installatör för bestämning av ventilationsteknisk anläggning

## TILLBEHÖR

### Stapelstativ

Tillåtna kombinationer	6.10 på 6.10 6.10 på 10.10
------------------------	-------------------------------

### Kondenseringshuv ConvoVent 4\*

Elektrisk anslutning	
Märkspänning	1N~ 230V 50/60Hz
Märkeffekt	200 W
Säkring	10 A

Dimension utan förpackning	
Bredd x höjd x djup	877 x 240 x 1085 mm
Vikt utan förpackning	66 kg
Säkerhetsavstånd uppåt**	500 mm

\* Specialutförande av kondenseringshuv finns för stapelstativ.

\*\* Beroende på frånluftavledningens och takets beskaffenhet.

### Kondenseringshuv ConvoVent 4+\*

Elektrisk anslutning	
Märkspänning	1N~ 230V 50/60Hz
Märkeffekt	200 W
Säkring	10 A

Dimension utan förpackning	
Bredd x höjd x djup	877 x 373 x 1085 mm
Vikt utan förpackning	85 kg
Säkerhetsavstånd uppåt**	500 mm

\* Specialutförande av kondenseringshuv finns för stapelstativ.

\*\* Beroende på frånluftavledningens och takets beskaffenhet.

#### Beakta:

Detta dokument används endast för planering.  
Ytterligare tekniska data samt installations- och  
uppställningsanvisningar finns i installationsmanualen.