



Convotherm 4 Designed around you

easyTouch[®] oraz easyDial[™] – 2 koncepcje, każda w 7 rozmiarach

Convotherm – Your meal. Our mission.

Ci, którzy kiedykolwiek pracowali z piecem konwekcyjno-parowym Convotherm wiedzą, jak nasze innowacyjne rozwiązania pomagają lepiej przygotowywać posiłki. „Your meal. Our mission.” to nasza filozofia, zrodzona z pasji i poświęcenia, by zapewnić najlepsze piece konwekcyjno-parowe i spełnić wszelkie potrzeby naszych klientów.

Convotherm 4 wprowadza styl do profesjonalnej kuchni zbiorowej. Najnowocześniejsza technologia, prosta obsługa i higieniczny, przyjazny dla użytkownika design widoczne są już na pierwszy rzut oka. Wszystkie urządzenia mają te same, logiczne i intuicyjne elementy obsługi. To ogromna zaleta w atmosferze charakterystycznej dla pracy w

gastronomii. Skalowalny design można zastosować w całej serii pieców konwekcyjno-parowych w siedmiu rozmiarach, każdorazowo z czterema podstawowymi wersjami w ramach dwóch wzorów panelu. W ten sposób powstaje połączenie funkcjonalnej elastyczności i nowoczesnego, spójnego designu, co jest rewolucyjnym rozwiązaniem w tym segmencie produktów.

Za piecami konwekcyjno-parowymi Convotherm kryje się zawsze pasja: do doskonałości, do kreatywności i do partnerstwa – do realizacji celu, którym jest sukces naszych Klientów.



Convotherm 4 – Designed around you

Słuchamy Państwa, naszych Klientów, dlatego opracowujemy Convotherm 4 w taki sposób, aby sprostał potrzebom Państwa kuchni – poprzez obie koncepcje: easyTouch® i easyDial™, do procesów ręcznych i automatycznych – odpowiednio do życzeń. W centrum naszej uwagi zawsze znajduje się łatwa obsługa i funkcjonalność.

► Nowy: przejrzysty w pełni funkcjonalny design

Nowoczesne wzornictwo Convotherm 4 jest idealne również do „front cooking”. Projektowane ściśle według zasady „kształt podąża za funkcją” przejrzysta optyka łączy się z nowym wymiarem intuicyjnej obsługi i przyjaznego serwisu.

Strona 8 – 9

► Nowy standard elastycznego i niezawodnego mycia

ConvoClean+™ oraz ConvoClean™ opracowano w celu uzyskania maksymalnej elastyczności przy minimalnym zużyciu środków myjących i wody. Zawsze w pełni automatyczne: brak kontaktu ze środkiem czyszczącym przy uruchamianiu procesu czyszczenia. Nowe funkcje obsługi oraz możliwość indywidualnego dozowania – dostępne są dla każdego użytkownika.

Strona 14 – 15



► Obniżenie kosztów eksploatacyjnych – z dodatkową korzyścią dla środowiska

Każdy wat i każdy litr się liczą. Convotherm 4 to synonim nowej klasy w dziedzinie efektywności energetycznej i w oszczędności zużycia wody w porównaniu z poprzednim modelem P3. Podczas produkcji urządzeń w fabryce w Eglfing, wykorzystywany jest prąd z elektrowni wodnej i ciepło z biomasy. Jest to jasne przesłanie – zrównoważona polityka energetyczna ma dla nas kluczowe znaczenie już na etapie produkcji.

Strona 16 – 17

► Skoncentrowany na wynikach gotowania

Legenda żyje! Advanced Closed System+ (ACS+) to perfekcja już w 3-ciej generacji naszych urządzeń. System zapewnia najbardziej równomierne wyniki przyrządzania i pieczenia – zawsze optymalnie dostosowane do Państwa życzeń.

Strona 11

easyTouch® oraz easyDial™ – 2 koncepcje, każda w 7 rozmiarach



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Uzyskanie jeszcze większego komfortu i bezpieczeństwa nie jest już możliwe.

Pakiet easyTouch® to przygotowane dla Państwa efektowne, **praktyczne i kompleksowe rozwiązanie** z 9-calowym, ekranem dotykowym w spersonalizowanej wersji. Koncepcja obsługi jest logicznie prosta dzięki połączeniu już znanych i zupełnie nowych funkcji:

- **ACS+** z doskonale dostosowanymi funkcjami dodatkowymi:
 - Crisp&Tasty – odwilżanie na 5 poziomach
 - BakePro – tradycyjna funkcja pieczenia na 5 poziomach
 - HumidityPro – nawilżanie na 5 poziomach
 - Prędkość wentylatora – na 5 poziomach
- **ConvoClean+**: w pełni zautomatyzowany system mycia z trybami: eco, express i regular, a na życzenie również z indywidualnym dozowaniem
- **Interfejs ethernetowy (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

Najlepiej gotować samemu! easyDial™ wytycza **nowe standardy manualnej obsługi**: Wszystkie wprowadzane wartości oraz wszelkie funkcje dodatkowe ustawiane są na frontowym panelu, pozostając zawsze w zasięgu wzroku.

- **ACS+** z doskonale dostosowanymi funkcjami dodatkowymi:
 - Crisp&Tasty – odwilżanie na 5 poziomach
 - BakePro – tradycyjna funkcja pieczenia na 5 poziomach
 - HumidityPro – nawilżanie na 5 poziomach
 - Prędkość wentylatora – na 5 poziomach
- **Półautomatyczny system mycia**

Mają to wszystkie Convotherm 4 – najlepsze wyposażenie seryjnie

- Innowacyjny język designu – idealny również do front cooking
- ACS+: perfekcja z 3-ciej generacji
- Małe wymiary zewnętrzne, a tym samym rozmiary dopasowane do każdej (tym bardziej niewielkiej) kuchni
- Drzwi urządzenia z funkcją zatraskiwania (tylko urządzenia stołowe)
- HygienicCare: antybakteryjne panele obsługowe, uchwyty drzwi i zwijany prysznic ręczny – to nowa koncepcja zwiększająca bezpieczeństwo pracy
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Jakość „Made in Germany” znak wymagań, które sami sobie stawiamy!

Opcje do wyboru

- Chowane drzwi dla zapewnienia większej ilości miejsca i zwiększenia bezpieczeństwa pracy
- ConvoSmoke: wbudowana funkcja wędzenia w easyTouch® (tylko urządzenia stołowe)
- ConvoClean w easyDial™, w pełni zautomatyzowany system mycia w trybie regular – na życzenie również z dozowaniem indywidualnym
- Interfejs ethernetowy (LAN) do easyDial™
- Czujnik Sous Vide – możliwość podłączenia na zewnątrz
- Okap kondensacyjny (zintegrowana osłona kondensacyjna)
- Convogrill z funkcją separacji tłuszczu (na życzenie)
- Wersja więzienna
- Wersja morska (tylko urządzenia elektryczne)
- Wersja dla specjalnych napięć

Nowy: przejrzysty w pełni funkcjonalny design

Nowe, estetyczne wzornictwo sprawia, że Convotherm 4 jest idealny również do zastosowań front cooking. Nasza zasada „kształt podąża za funkcją” znajduje odzwierciedlenie w przejrzystym wyglądzie, który wyznacza nowe standardy w dziedzinie intuicyjnej obsługi i przyjaznego serwisu.



easyTouch® - panel obsługi

Convotherm, pionier w zastosowaniu technologii pełnopowierzchniowych ekranów dotykowych w urządzeniach konwekcyjno-parowych, oferuje teraz całkowicie nowy komfort obsługi. W Convotherm 4 easyTouch® czeka na Państwa najnowocześniejszy system sterowania dotykowego za pomocą 9-cio calowego ekranu z konfigurowalnym interfejsem.

- **Press&Go+:** automatyczne gotowanie za pomocą przycisków szybkiego wyboru – optymalne bezpieczeństwo procesu, dzięki któremu wprowadzanie danych takich jak: wielkość, stopień zarumienienia lub temperatura wewnątrz produktu nie jest konieczne
- **Zintegrowany program Press&Go** z rozróżnieniem na tryb managera i obsługi – jako rozwiązanie dla restauracji sieciowych
- **Elastyczna funkcja regeneracji:** z wyborem wstępnym dla a la carte, wózka bankietowego z talerzami lub pojemnikami GN
- **Gotowanie manualne**
- **Precyzyjne informacje serwisowe,** pozwalające w razie błędów pomagać szybko i skutecznie
- **399 profili** pieczenia a każdy z nich z 20 etapami
- Pomoc na ekranie ze zorganizowaną tematycznie funkcją wideo
- **TrayTimer:** zarządzanie załadunkiem – doskonałe wyczućie czasu od pierwszego do ostatniego wsadu
- **Cook&Hold:** funkcja, która na koniec procesu obniża automatycznie temperaturę – gotowanie i utrzymywanie w ciepłe w ramach jednego procesu
- **gotowanie Delta-T/gotowanie niskotemperaturowe:** najdelikatniejsze gotowanie – również podczas nocnego gotowania
- **Pierścień TriColor** wskazuje aktualny stan eksploatacyjny:
Kolor żółty oznacza „w przygotowaniu”
kolor czerwony – „trwające procesy”
kolor zielony „gotowe”

easyDial™ - panel obsługi

Nowa jakość obsługi ręcznej! Inteligentna koncepcja obsługi pozwala samodzielnie, szybko wprowadzać ustawienia za pomocą profili pieczenia easyDial™. Wszystkie funkcje dostępne na jednym poziomie. Duży, jasny wyświetlacz cyfrowy z centralnym układem sterowania Convotherm-Dial (C-Dial) umożliwia kontrolę wszystkiego w dowolnym momencie – również zdalnie.

- **Funkcja regenerowania easyDial™:**
Regeneracja produktów na najwyższym poziomie jakości
- **99 profili pieczenia**
- **C-Dial i TriColor:** nasza nowa filozofia obsługi
- **Pierścień TriColor** wskazuje aktualny stan eksploatacyjny:
Kolor żółty oznacza „w przygotowaniu”
kolor czerwony – „trwające procesy”
kolor zielony „gotowe”



Wyniki gotowania w centrum uwagi

System Zamknięty ACS+ zapewnia najlepsze wyniki gotowania we wszystkich urządzeniach Convotherm 4. System gwarantuje doskonałe nasycenie parą, automatyczne dostosowanie wilgoci w trybie konwekcyjno-parowym oraz szybkie i równomierne przenoszenie ciepła przy gorącym powietrzu, czego wynikiem jest idealny, równomierny klimat w komorze pieczenia dla wszystkich produktów, począwszy od warzyw, poprzez mięso i ryby aż do dodatków i wyrobów piekarniczych – niezależnie od tego czy są świeże, głęboko mrożone, czy po wstępnym garowaniu.

Doskonałe, równomierne, delikatne i chrupiące wyroby nawet przy pełnym załadunku komory.

Nasz ACS działa jak pokrywa na garnku – zatrzymując ciepło i wilgoć. Temperatura szybko rośnie, dzięki czemu nie trzeba dodawać tak wiele energii i wody.

Nowy ACS+ może jeszcze więcej: Dysponuje inteligentnym układem **aktywnego sterowania powietrzem dolotowym i wylotowym**. W końcu, jeśli chce się zredukować sos również trzeba **zjąć pokrywkę**.

Nowe i udoskonalone funkcje dodatkowe w ACS+



Crisp&Tasty

Gorące powietrze tworzy chrupiącą skórę na zewnątrz pozostawiając delikatność w środku produktu, proces ten zachodzi w bardzo krótkim czasie:

- 5-stopniowe odwilżanie komory
- Każdy z 5 stopni można wybrać manualnie lub zaprogramować



BakePro

W gorącym powietrzu wystarczy wybrać dostosowany do danego produktostopień zaparowania, a następująca po nim faza spoczynkowa dodawana jest już automatycznie:

- Tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia
- Wyniki pieczenia jak w klasycznym piekarniku dzięki kombinacji parowania i faz spoczynku
- Wstępne rozmrażanie produktów głęboko mrożonych przed pieczeniem nie jest już przymusowe
- Możliwość programowania również w przypadku wielostopniowych profili pieczenia



Prędkość wentylatora

Aby uzyskać najlepsze wyniki, nawet w najbardziej delikatnych produktach, takich jak np. ptysie:

- 5-stopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Na życzenie z trwałym programowaniem
- Doskonała równomierność, nawet przy pełnym załadunku



HumidityPro

Za pomocą tej nowej funkcji, w trybie konwekcyjno-parowym, już od 30°C, oprócz automatycznej regulacji wilgotności, dostępna jest również regulacja manualna – do spersonalizowanych ustawień*

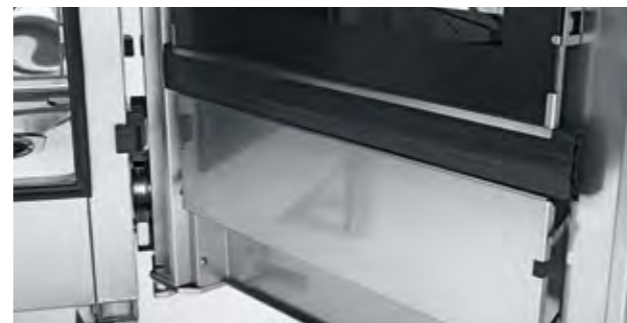
- 5-stopniowa regulacja nawilżenia
- Delikatne efekty pieczenia, dostosowane indywidualnie do potrzeb klienta
- Nie jest konieczne wprowadzanie wartości procentowych
- Idealne do utrzymywania temperatury dań



Złącze USB

Przyjazne dla użytkownika, umieszczone z przodu urządzenia. Pamięć USB można łatwo umieścić za automatyczną zaślepką, która zamyka się samoczynnie po wyjęciu nośnika – IPX5 – ochrona przed strugami wody:

- Proste aktualizacje, wgrywanie profili gotowania i grafik, odczyt danych HACCP



Zintegrowany mostek nagrzewczy

Seryjnie we wszystkich urządzeniach wolnostojących Convotherm 4:

- Automatyczne składanie się do ramy drzwi mostka nagrzewczego
- Szybkie nagrzewanie (również bez wózka załadunkowego)
- Brak utraty ciepła
- Poprawa bezpieczeństwa



Chowane drzwi*

Ten wynalazek firmy Convotherm pozwala zaoszczędzić miejsce w strefie pracy przed urządzeniem i ogranicza ryzyko urazów:

- Zapewniają większą swobodę ruchu podczas pracy
- Ograniczają ryzyko wypadku i redukują zagrożenie związane z poparzeniem się o gorącą, wewnętrzną szybę w drzwiach urządzenia
- Umożliwiają instalację dużych pieców konwekcyjno-parowych z wózkiem załadunkowym praktycznie wszędzie, nawet w ograniczonych warunkach przestrzennych.



HygienicCare

Nowa koncepcja higieny od firmy Convotherm obejmuje wszystkie istotne elementy, z którymi użytkownik ma kontakt: Panel obsługowy, uchwyt drzwi i obrotowy natrysk ręczny są wykonane z innowacyjnego materiału, wzbogacanego jonami srebra:

- Wszystkie powierzchnie kontaktu, położone centralnie w obszarze działania są integralnymi elementami koncepcji
- Stałe działanie antybakteryjne
- Zredukowane przenoszenie bakterii

* opcjonalnie replace by opcja dodatkowa

Funkcje gotowania w ACS+



Para: Bardzo skuteczne gotowanie parowe w zakresie temperatur od 30 do 130 °C, System pozostaje zamknięty podczas całego procesu. Możliwość uzyskania doskonałych wyników, m.in. przy przyrządzaniu warzyw, ciast i ryb. Witaminy i kolory pozostają w produkcie poprzez redukcję utleniania.



Tryb konwekcyjno-parowy: Od 30 °C z automatyczną regulacją wilgotności. System pozostaje zamknięty podczas całego procesu. Produkty zachowują własną wilgotność i walory smakowe. Pozwala to uzyskać bardzo delikatne, miękkie i smaczne wyroby oraz ograniczyć utratę masy produktu.



Gorące powietrze: Od 30 °C, dzięki wilgoci własnej produktów, w całkowicie zamkniętym układzie wytwarza się delikatnie wilgotny klimat, pozwalający na szybkie, równomierne przenoszenie ciepła do samego środka produktu. Wygląd skórki i stopień chrupkości można wyregulować wedle życzenia, poprzez proste dołączenie funkcji Crisp&Tasty.



Regenerowanie easyDial™: Regenerowanie produktów tak, że sprawiają wrażenie świeżo przyrządzonych.

Regeneracja+ easyTouch®: Elastyczna funkcja regeneracji z wyborem funkcji dla a la carte, wózka bankietowego z talerzami lub pojemnikami GN. Dzięki temu można uzyskać optymalną jakość.



Załadunek mieszany

Legendarna, koronna dyscyplina Systemu Zamkniętego: załadunek mieszany w trybie konwekcyjno-parowym, np.: pieczeń wieprzową, croissanty, rybę, warzywa głęboko mrożone i keks można przygotowywać **jednocześnie**.

Optymalne wyniki i maksymalne korzyści:

- Większa elastyczność w kuchni
- Dzięki automatycznej regulacji wilgotności w trybie konwekcyjno-parowym ACS+ tworzy się odpowiedni klimat w komorze pieca dla każdej kombinacji produktów

Pełny załadunek

Dzięki idealnemu dostosowaniu elementu wlotowego do każdego urządzenia możliwe jest równomierne rozprzowanie powietrza (nawet przy pełnym załadunku), co przekłada się na równomierne zarumienienie produktu:

- Nowe algorytmy programowe, dobór technologii przekładników półprzewodnikowych, nowoczesna technika przepływu powietrza, zoptymalizowane wymienniki ciepła zapewniające najkrótsze możliwe termiczne czasy reakcji sprawiają, że komora pieca szybko uzyskuje temperaturę zadaną – również przy załadunku produktami głęboko mrożonymi
- Nowy Crisp&Tasty wyposażony jest w inteligentny układ aktywnego sterowania powietrzem dolotowym i odlotowym. Szybkie i niezawodne pieczenie i grillowanie – również przy załadunku trudnym produktem, takim jak np. natryskiwane mięso

ecoCooking*

Funkcja oszczędności energii jest idealna do produktów żywnościowych o długim czasie przygotowania, takich jak pieczeń, rostbef i większe porcje pieczonego mięsa:

- Wyjątkowo delikatny proces poprawia jakość produktu
- ecoCooking można uruchomić indywidualnie od 30 °C w trybie gorącego powietrza w dowolnym momencie oraz w trybie kombinacji.

* tylko dla easyTouch®

Nowa jakość w elastycznym, bezpiecznym czyszczeniu

ConvoClean+ & ConvoClean

zaprojektowane do **maksymalnej elastyczności przy minimalnym zużyciu środków myjących i wody**. Nowe funkcje obsługi oraz indywidualne dozowanie – **dla każdego profilu użytkownika**. Zawsze **w pełni automatyczne**: brak kontaktu ze środkiem czyszczącym przy uruchamianiu procesu czyszczenia.

ConvoClean+ w easyTouch®

Całkowicie automatyczny system czyszczenia **w trybie eco, express lub regular**, pełna higiena w dowolnym momencie – na życzenie również z dozowaniem indywidualnym:*

- 4-stopniowe dostosowanie intensywności czyszczenia z całkowicie zautomatyzowanym dozowaniem
- Tryb **eco** pozwala zaoszczędzić środek czyszczący, energię i wodę
- Tryb **express** to oszczędność czasu poprzez najszybsze czyszczenie, również w trakcie godzin pracy
- W trybie **regular** działanie systemu jest zbalansowane
- Maksymalne bezpieczeństwo dzięki całkowicie automatycznemu procesowi czyszczenia
- Końcowa dezynfekcja parowa i proces suszenia gwarantują pełną higienę
- Uruchomienie prostym naciśnięciem – w dowolnym momencie bez ręcznego szybkiego schładzania



ConvoClean w easyDial™**

Całkowicie zautomatyzowany system czyszczenia **w trybie standardowym**, maksymalnie higieniczny, do stosowania w dowolnym momencie – na życzenie z dozowaniem indywidualnym:*

- 4-stopniowe dostosowanie intensywności czyszczenia z całkowicie zautomatyzowanym dozowaniem
- Brak kontaktu ze środkiem czyszczącym na początku procesu czyszczenia
- Uruchomienie prostym naciśnięciem – w dowolnym momencie bez ręcznego szybkiego schładzania
- Maksymalne bezpieczeństwo dzięki całkowicie automatycznemu procesowi czyszczenia
- Dezynfekcja parowa i suszenie na koniec gwarantują pełną higienę



Obniżone koszty eksploatacji – dodatkowa korzyść dla środowiska

Każdy wat energii i każdy liter wody ma znaczenie. Convotherm 4 to synonim nowej klasy w dziedzinie efektywności energetycznej i w oszczędności zużycia wody w porównaniu z poprzednim modelem P3. Urządzenia z certyfikacją ENERGY STAR®, systemy zarządzania środowiskiem według ISO 14001 oraz energią według ISO 50001 świadczą dobitnie: zrównoważony rozwój jest dla nas ważny już na etapie produkcji.

W zakładzie produkcyjnym w Eglfing, od momentu przestawienia się na zieloną energię w roku 2009, oszczędziliśmy już 1 mln kg CO₂ rocznie.

Czas nagrzewania w trybie termoobiegu przy wartości nastawnej 165 °C [min] według DIN 18873-1 2012-06 6.2*



Convotherm 4 10.10 ES 2:49 min **-27%**

Poprzedni model **P3 OES 10.10** 3:50 min

Zużycie energii w ruchu jałowym w trybie termoobiegu (wrażliwa emisja ciepła) [kWh] według DIN 18873-1 2012-06 6.3*



Convotherm 4 10.10 ES 1,00 kWh **-19%**

Poprzedni model **P3 OES 10.10** 1,23 kWh

Zużycie energii pod obciążeniem w trybie termoobiegu [kWh] według DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10 ES 2,68 kWh **-12%**

Poprzedni model **P3 OES 10.10** 3,03 kWh

Zużycie wody pod obciążeniem w trybie termoobiegu [l] według DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10 ES 2,33 l **-14%**

Poprzedni model **P3 OES 10.10** 2,72 l



Zużycie środka czyszczącego w [ml]**



Convotherm 4 10.10 ES 400 ml **-38%**

Poprzedni model **P3 OES 10.10** 640 ml

Zużycie energii w [kWh]**



Convotherm 4 10.10 ES 3,5 kWh **-44%**

Poprzedni model **P3 OES 10.10** 6,2 kWh

Zużycie wody w [l]**



Convotherm 4 10.10 ES 35 l **-44%**

Poprzedni model **P3 OES 10.10** 63 l

Akcesoria



Podstawy

Zapewniają stabilność urządzeń stołowych (na życzenie dostępne również w wersji mobilnej). Można wybrać różne wersje: od otwartej po zamkniętą, z 14 higienicznymi półkami.



Wózek bankietowy

Doskonale dopasowany do urządzeń stołowych i wolnostojących, również przy stosowaniu zestawów-stosów. Termoosłony z nowoczesnym zamknięciem magnetycznym zapewniają doskonałą czystość i higienę w kuchni. Wózki bankietowe z talerzami, z różnymi odstępami talerzy oferują dużo miejsca dla kreatywnie przygotowanych talerzy.



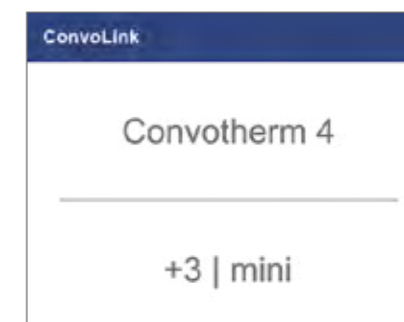
Osprzęt specjalny

Convotherm oferuje odpowiedni osprzęt do wszystkich zastosowań:

- Kolumna sygnalizacyjna wskazuje użytkownikowi status pieca konwekcyjno-parowego, również z dużej odległości.
- Osłona przed wysoką temperaturą sprawia, że montaż pieca konwekcyjno-parowego możliwy jest również obok źródeł ciepła, np. kuchenek.

Osłony kondensacyjne

Wydajne osłony kondensacyjne umożliwiają front cooking i dbają o przyjemny klimat pracy w kuchni. Para i opary są odsysane i skraplane nawet podczas przyrządzania i po otwarciu drzwi.



ConvoLink

Pakiet oprogramowania ConvoLink jest rozwiązaniem całościowym do HACCP i zarządzania profilami pieczenia. Oprogramowanie instaluje się na komputerze PC i można je wykorzystywać dla Convotherm 4, urządzeń serii mini oraz serii +3.

Zarządzanie piecami konwekcyjno-parowymi:

- Połączenie Convotherm 4 komputerem PC
- Monitoring i sterowanie Convotherm 4 z poziomu PC
- Zapis profili pieczenia, ich wgrywanie lub pobieranie i zarządzanie w prosty sposób

Zarządzanie HACCP:

Dane HACCP można łatwo odczytać i wyświetlić na komputerze PC, gdzie można również nimi zarządzać. Dodatkowo można wyświetlić wartości pasteryzacji i zarządzać nimi.



Środki do czyszczenia i pielęgnacji

Aby móc przywracać higienę wszystkich elementów przygotowaliśmy ofertę produktów specjalnie dostosowanych do ConvoClean.

- ConvoClean forte (silny środek czyszczący)
- ConvoClean new (średni środek czyszczący)
- ConvoCare (środek do płukania / neutralizator)



Blachy i ruszty

Tu wszystko biegnie swoim torem: Blachy i ruszty ze stali szlachetnej oraz osprzęt specjalny dostępne są w różnych powłokach, rozmiarach gastronomicznych i wymiarach piekarskich.

Seria, która spełnia wszystkie życzenia: Piece konwekcyjno-parowe Convotherm Designed around you

| | 6.10 | 6.20 | 10.10 | 10.20 |
|---|-------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|
| Wymiary bez drzwi chowanych* (sz. × gł. × wys.) w mm | 875 x 792 x 786 | 1120 x 992 x 786 | 875 x 792 x 1058 | 1120 x 992 x 1058 |
| Wymiary z drzwiami chowanymi* (sz. × gł. × wys.) w mm | 966 x 792 x 786 | 1211 x 992 x 786 | 966 x 792 x 1058 | 1211 x 992 x 1058 |
| GN | 6+1 x 1/1 | 12+2 x 1/1, 6+1 x 2/1 | 10+1 x 1/1 | 10+1 x 2/1 |
| EN (600 × 400) mm | 5 | - | 8 | - |
| Liczba talerzy (system wózka bankietowego z talerzami) | 15 lub 20 talerzy | 27 lub 33 talerzy | 26 lub 32 talerzy | 48 lub 57 talerzy |
| Nominalny pobór mocy Elektryczny Urządzenie natryskowe, Elektryczny Bojler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)) | 11,0 kW | 19,5 kW | 19,5 kW | 33,7 kW |
| Nominalny pobór mocy Gaz Urządzenie natryskowe, Gaz Bojler (1N~ 230V 50/60Hz) | 0,6 kW | 0,6 kW | 0,6 kW | 0,6 kW |
| Moc grzewcza (Gaz ziemny 2H (E)) | 11,0 kW | 21,0 kW | 21,0 kW | 31,0 kW |

| | 12.20 | 20.10 | 20.20 |
|---|--------------------|-------------------|--------------------|
| Wymiary bez drzwi chowanych* (sz. × gł. × wys.) w mm | 1135 x 1020 x 1406 | 890 x 820 x 1942 | 1135 x 1020 x 1942 |
| Wymiary z drzwiami chowanymi* (sz. × gł. × wys.) w mm | 1247 x 1020 x 1406 | 1002 x 820 x 1942 | 1247 x 1020 x 1942 |
| GN | 24 x 1/1, 12 x 2/1 | 20 x 1/1 | 40 x 1/1, 20 x 2/1 |
| EN (600 × 400) mm | - | 17 | - |
| Liczba talerzy (system wózka bankietowego z talerzami) | 59 lub 74 talerzy | 50 lub 61 talerzy | 98 lub 122 talerzy |
| Nominalny pobór mocy Elektryczny Urządzenie natryskowe, Elektryczny Bojler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)) | 33,7 kW | 38,9 kW | 67,3 kW |
| Nominalny pobór mocy Gaz Urządzenie natryskowe, Gaz Bojler (1N~ 230V 50/60Hz) | 0,6 kW | 1,1 kW | 1,1 kW |
| Moc grzewcza (Gaz ziemny 2H (E)) | 31,0 kW | 42,0 kW | 62,0 kW |

* Więcej szczegółów można znaleźć w karcie danych technicznych.



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Delfield®, fitkitchenSM, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • welbilt.com