Manitowoc
mtwfs.com



# Convotherm 4
# Designed around you

*Your meal. Our mission.*

Convotherm

# Convotherm – pasja na co dzień

Ci, którzy kiedykolwiek pracowali z produktami tej marki zapewne wiedzą, że Convotherm zachwyca innowacyjnymi rozwiązaniami, pozwalającymi lepiej przygotowywać produkty.

Nasze urządzenia produkowane w Niemczech pod hasłem „Your meal. Our mission." są odpowiedzią na różnorodne potrzeby naszych klientów. Nowe piece konwekcyjno-parowe serii Convotherm 4 to niespotykana dotąd jakość w profesjonalnej kuchni. Najnowocześniejsza technologia, prosta obsługa i dbałość o higienę jest widoczna już na pierwszy rzut oka.

Kompleksowe, intuicyjne elementy obsługi dostępne są we wszystkich modelach i rozmiarach urządzeń – co jest ogromną zaletą w atmosferze charakterystycznej dla pracy w gastronomii. Nowoczesny design zastosowano w całej serii naszych nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych występujących w siedmiu różnych rozmiarach. W ten sposób powstaje połączenie funkcjonalnej elastyczności i nowoczesnego designu, co jest całkowitą nowością w tym segmencie produktów. Za urządzeniami Convotherm kryje się zawsze pasja: do doskonałości, do kreatywności i do partnerstwa – do realizacji celu, którym jest sukces naszych Klientów.





# Manitowoc Foodservice – światowy lider

Grupa Manitowoc Foodservice jest częścią Manitowoc Company Inc. Jej działalność polega na projektowaniu, produkcji i dystrybucji wiodących na świecie rozwiązań w branży wyposażenia Foodservice.

Manitowoc Foodservice oferuje Państwu unikalne kompetencje użytkowe i branżowe, kompleksowe rozwiązania kuchenne, doświadczenia kulinarne i pierwszorzędny serwis. Na całym świecie – wszędzie na miejscu. W ramach działalności handlowej w Ameryce, Europie i Azji Manitowoc Foodservice oferuje produkty wiodących marek.

Należą do nich: Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Fabristeel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc® Beverage Systems i TRUpour.

Na naszej stronie internetowej można dowiedzieć się więcej o Manitowoc Foodservice i o naszych możliwościach wspierania klientów produktami najlepszych marek.

Pod adresem: www.manitowocfoodservice.com można znaleźć również nasze oddziały regionalne i lokalne.



# Convotherm 4 – designed around you

Słuchamy opinii naszych Klientów, dlatego opracowaliśmy Convotherm 4 w taki sposób, aby sprostał potrzebom Państwa kuchni. Dwa koncepty easyTouch i easyDial: dla manualnych i zautomatyzowanych procesów jak również możliwość maksymalizacji indywidualnego charakteru urządzenia powstały na Państwa życzenie. W centrum naszej uwagi zawsze znajduje się łatwa obsługa i funkcjonalność.




**Strona 8 – 9**
**Nowy: przejrzysty w pełni funkcjonalny design**
Nowoczesny design Convotherm 4 jest idealnym rozwiązaniem do gotowania typu „front cooking". Zaprojektowany ściśle według zasady „kształt podąża za funkcją" przejrzysty wygląd łączy się z nowym wymiarem intuicyjnej obsługi i przyjaznego serwisu.

**Strona 14 – 15**
**Nowy standard elastycznego i niezawodnego mycia**
ConvoClean+ oraz ConvoClean opracowano w celu uzyskania maksymalnej elastyczności przy minimalnym zużyciu środków myjących i wody. Bezkompromisowy, w pełni zautomatyzowany system mycia pozwala uniknąć kontaktu z substancjami chemicznymi. Nowe funkcje obsługi oraz możliwość indywidualnego dozowania – dostępne są dla każdego użytkownika.

**Strona 16 – 17**
**Obniżenie kosztów eksploatacyjnych – z dodatkową korzyścią dla środowiska**
Każdy wat energii i każdy litr wody ma znaczenie. Convotherm 4 to synonim nowej klasy w dziedzinie efektywności energetycznej i ograniczenia zużycia wody. Podczas produkcji urządzeń w fabryce w Eglfing, wykorzystywany jest prąd z elektrowni wodnej i ciepło z biomasy. Jest to jasne przesłanie – że zrównoważona polityka energetyczna ma dla nas kluczowe znaczenie już na etapie produkcji.

**Strona 11**
**Skoncentrowany na wynikach gotowania**
Legenda żyje!
Advanced Closed System+ (ACS+) to perfekcja już w 3-ciej generacji naszych urządzeń. System ACS+ zapewnia najbardziej równomierne wyniki pieczenia – zawsze optymalnie dostosowane do Państwa życzeń.

# 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, pełnopowierzchniowym 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: eko, ekspres i standard, a na życzenie również z indywidualnym dozowaniem
- **Złącze Ethernet/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**

**Posiadają je wszystkie urządzenia 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 z funkcją zatrzaskiwania (tylko urządzenia stołowe)
- HygienicCare: antybakteryjne panele obsługowe, uchwyty drzwi i rolowany 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
- ConvoSmoker: wbudowana funkcja wędzenia w easyTouch (tylko urządzenia stołowe, elektryczne)
- ConvoClean w easyDial, w pełni zautomatyzowany system mycia w trybie regularnym – na życzenie również z dozowaniem indywidualnym
- Złącze ethernet/LAN do easyDial
- Czujnik Sous Vide – możliwość podłączenia na zewnątrz
- Pochłaniacz kondensacyjny (zintegrowana osłona kondensacyjna)
- Wersja grillowa z osobnym odpływem tłuszczu (tylko w urządzeniach stołowych)
- Wersja więzienna
- Wersja okrętowa
- Wersja dla specjalnych napięć

* jeśli nadal mają Państwo problem z powierzchnią/miejscem, zapraszamy do skorzystania z wersji mini

# Nowy: przejrzysty w pełni funkcjonalny design

Nowoczesny estetyczny design sprawia, że Convotherm 4 jest idealnym rozwiązaniem do gotowania typu „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
- **Elastyczna funkcja regeneracji:** z wyborem wstępnym dla a la carte, wózka bankietowego z talerzami lub pojemnikami GN
- **Gotowanie manualne**
- **Zintegrowany program easySystem** z rozróżnieniem na tryb managera i obsługi – jako rozwiązanie dla restauracji sieciowych
- **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 wyczucie czasu od pierwszego do ostatniego wsadu
- **Cook&Hold:** funkcja, która na koniec procesu obniża automatycznie temperaturę – gotowanie i utrzymywanie w cieple w ramach jednego procesu
- **gotowanie Delta-T/gotowanie niskotemperaturowe:** najdelikatniejsze gotowanie – również podczas nocnego gotowania

**easyDial – panel obsługi**
Nowa jakość obsługi manualnej!
Inteligentna koncepcja obsługi pozwala szybko i samodzielnie wprowadzać ustawienia za pomocą profili pieczenia easyDial. Wszystkie funkcje dostępne są w zasięgu wzroku. Duży, jasny wyświetlacz cyfrowy z centralnym regulatorem obrotowym Convotherm-Dial (C-Dial) umożliwia kontrolę nad wszystkimi procesami w dowolnym momencie – również zdalnie. Pierścień TriColor wskazuje aktualny stan pracy: Kolor żółty oznacza „w przygotowaniu", kolor czerwony „trwające procesy" a kolor zielony „gotowe".

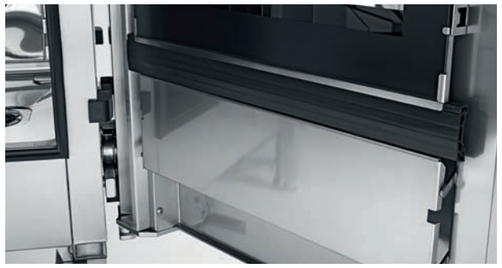
- **Funkcja regenerowania easyDial:** Regeneracja produktów na najwyższym poziomie jakości
- **99 profili pieczenia**
- **C-Dial i TriColor:** nasza nowa filozofia obsługi





**Złącze USB**
Przyjazne dla użytkownika, umieszczone z przodu urządzenia. Pamięć USB można łatwo umieścić za automatyczną zaślepką, która zamyka się samoczynnie po wyjęciu nośnika – IPX 5 – 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 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: Powierzchnia uchwytu drzwi, C-Dial i rolowany prysznic ręczny są wykonane z innowacyjnego materiału, wzbogaconego 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



# Wyniki gotowania w centrum uwagi

System Zamknięty ACS+ zapewnia najlepsze wyniki gotowania we wszystkich urządzeniach Convotherm 4. System gwarantuje doskonałe nasycenie parą, automatyczne dostosowanie wilgotności w trybie konwekcyjno-parowym oraz szybkie i równomierne przenoszenie ciepła w 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 pokrywka 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 **zdjąć pokrywkę.**

**Nowe i udoskonalone funkcje w ACS+**

**Crisp&Tasty**
Gorące powietrze tworzy chrupiącą skórkę 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 produktu stopień 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

# 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 własnej wilgotności 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:** Regeneracja produktów żywnościowych, która sprawia, że produkty wyglądają jak świeżo przyrządzone.

**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 wieprzowa, croissanty, ryba, warzywa głęboko mrożone i keks można przygotowywać **jednocześnie i bez ryzyka wymieszania się zapachów.**

Optymalne wyniki i maksymalne korzyści:
- Większa elastyczność w kuchni
- Każdy produkt dzięki automatycznej regulacji wilgotności w trybie konwekcyjno- parowym ACS+ uzyskuje tyle wilgoci ile potrzebuje

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

- Nowe algorytmy programowe, dobór technologii przekaźników 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
- Nowa funkcja Crisp&Tasty sprawia, że większość wilgoci wyciągana jest z komory pieca, następuje szybkie i niezawodne zapieczenie i ugrillowanie – również przy załadunku z trudnym produktem, takim jak np. nastrzykiwane mięso

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

- Nawet 25% oszczędność energii w porównaniu z normą DIN 18873-1
- Wyjątkowo delikatny proces poprawia jakość produktu
- ecoCooking można uruchomić indywidualnie od 30 °C w trybie gorącego powietrza w dowolnym momencie oraz w trybie kombinacji.

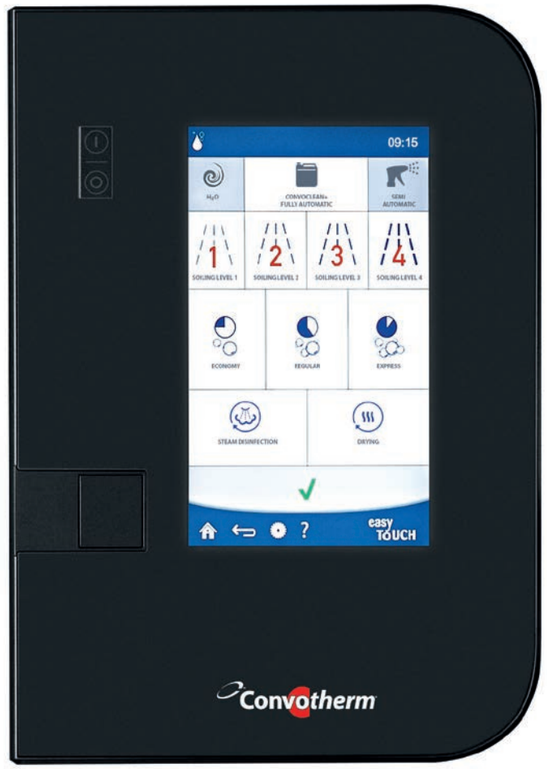
* tylko dla easyTouch

# 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.** Nadal **w pełni automatyczne:** Uniknięcie wszelkich kontaktów z substancjami chemicznymi.

**ConvoClean+ w easyTouch**
Całkowicie automatyczny system czyszczenia **w możliwym do wyboru trybie eko, ekspres lub standard,** pełna higiena w dowolnym momencie – na życzenie również z dozowaniem indywidualnym:

- 4-stopniowe dostosowanie intensywności czyszczenia z całkowicie zautomatyzowanym dozowaniem
- Tryb **eko** pozwala zaoszczędzić środek czyszczący, energię i wodę
- Tryb **ekspres** to oszczędność czasu poprzez najszybsze czyszczenie, również w trakcie godzin pracy
- W trybie **standard** działanie systemu jest zbalansowane
- Maksymalne bezpieczeństwo dzięki całkowicie zautomatyzowanemu procesowi czyszczenia
- Brak kontaktu z substancjami chemicznymi pozwala na pracę bez odzieży ochronnej
- 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
- Brak kontaktu z substancjami chemicznymi pozwala na pracę bez odzieży ochronnej
- Dezynfekcja parowa i suszenie na koniec gwarantują pełną higienę




* Opcja w easyDial

# Obniżone koszty eksploatacji – dodatkowa korzyść dla środowiska

Każdy wat energii i każdy litr wody ma znaczenie. Convotherm 4 to synonim nowej klasy w dziedzinie efektywności energetycznej i w oszczędności zużycia wody. Energy Star oraz norma środowiskowa ISO 14001 są jasnym przesłaniem zrównoważonej polityki energetycznej, która ma dla nas kluczowe znaczenie już podczas procesu produkcji.

W zakładzie produkcyjnym w Eglfing, od momentu przestawienia się na odnawialne źródła energii w 2009 roku, zaoszczędziliśmy już 1 mln kg $CO_2$.

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



| | | |
|---|---|---|
| **Convotherm 4** 10.10 | 3:00 min | **-22 %** |
| **P3** 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 | 1,0 kWh | **-23 %** |
| **P3** 10.10 | 1,3 kWh | |

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



| | | |
|---|---|---|
| **Convotherm 4** 10.10 | 2,9 kWh | **-7 %** |
| **P3** 10.10 | 3,1 kWh | |

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



| | | |
|---|---|---|
| **Convotherm 4** 10.10 | 2,3 l | **-15 %** |
| **P3** 10.10 | 2,7 l | |

* Poniższe wartości zostały skontrolowane przez niezależny instytut TÜV





**Zużycie środka czyszczącego w [ml]**



| | | |
|---|---|---|
| **Convotherm 4** 10.10 | 400 ml | **-38 %** |
| **P3** 10.10 | 640 ml | |

**Zużycie energii w [kWh]**



| | | |
|---|---|---|
| **Convotherm 4** 10.10 | 3,5 kWh | **-43 %** |
| **P3** 10.10 | 6,2 kWh | |

**Zużycie wody w [l]**



| | | |
|---|---|---|
| **Convotherm 4** 10.10 | 35 l | **-44 %** |
| **P3** 10.10 | 63 l | |

# Akcesoria



**Podstawy**
Zapewniają stabilność urządzeń stołowych (na życzenie dostępne również w wersji mobilnej). Można wybrać wersję otwartą lub zamkniętą, z 14 higienicznymi półkami.

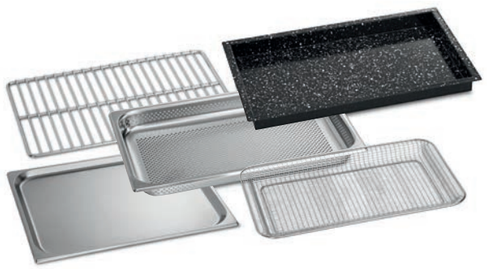


**Wózek bankietowy**
Doskonale dopasowany do urządzeń stołowych i wolnostojących, również do zestawów-stosów. Termoosłony z nowoczesnym zamknięciem magnetycznym zapewniają doskonałą czystość i higienę w kuchni. Wózki bankietowe z talerzami, z różnymi odstępami talerzy oferują dużo miejsca dla kreatywnie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



**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 z powłokami zapobiegającymi przywieraniu dostępne są w różnych powłokach, rozmiarach gastronomicznych i wymiarach piekarskich.




**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. Opary zostają odessane i przetworzone po otworzeniu drzwi.




**ConvoConnect**
Pakiet oprogramowania ConvoConnect jest rozwiązaniem całościowym do HACCP i zarządzania profilami pieczenia. Oprogramowanie uruchamia się z poziomu komputera PC i można je wykorzystywać dla Convotherm 4 i urządzeń serii +3.

**Zarządzanie piecami konwekcyjno-parowymi:**
- Połączenie nawet 120 urządzeń Convotherm 4 (interfejs obsługi easyDial) z jednym 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.

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE,
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

# Seria, która spełnia wszystkie życzenia: Piece konwekcyjno-parowe Convotherm

| | 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 | 922 x 792 x 786 | 1167 x 992 x 786 | 922 x 792 x 1058 | 1167 x 992 x 1058 |
| **Ilość pojemników 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 |
| **Blachy piekarnicze** (600 × 400) mm | 6 | – | 10 | – |
| **Liczba talerzy** (system wózka bankietowego z talerzami) | 15 lub 20 talerzy | 27 lub 33 talerze | 26 lub 32 talerze | 48 lub 57 talerzy |
| **Warunki montażu C4 EB/ES** | | | | |
| **Pobór mocy** | 11,0 kW | 19,5 kW | 19,5 kW | 33,7 kW |
| **Prąd znamionowy** (3N~400V 50/60 Hz) | 15,9 A | 28,1 A | 28,1 A | 48,7 A |

| | 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 | 1182 x 1020 x 1406 | 937 x 820 x 1942 | 1182 x 1020 x 1942 |
| **Ilość pojemników GN** | 24 x 1/1, 12 x 2/1 | 20 x 1/1 | 40 x 1/1, 20 x 2/1 |
| **Blachy piekarnicze** (600 × 400) mm | – | 17 | – |
| **Liczba talerzy** (system wózka bankietowego z talerzami) | 59 lub 74 talerze | 50 lub 61 talerzy | 98 lub 122 talerze |
| **Warunki montażu C4 EB/ES** | | | |
| **Pobór mocy** | 33,7 kW | 38,9 kW | 67,3 kW |
| **Prąd znamionowy** (3N~400V 50/60 Hz) | 48,7 A | 56,2 A | 97,3 A |

Manitowoc Foodservice jest jednym z największych na świecie producentem i dostawcą profesjonalnych urządzeń gastronomicznych. Oferujemy naszym klientom energooszczędną, niezawodną i wiodącą na rynku technologię z jednego źródła.

Aby dowiedzieć się więcej o Manitowoc Foodservice i oferowanych przez koncern poszczególnych markach, należy odwiedzić naszą stronę internetową pod adresem www.manitowocfoodservice.com.

© 2014 Manitowoc Foodservice Inc. chyba że wskazano inaczej. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Nr kat. 9017057; wersja niem. 03/2014