



Zubehör

Your meal. Our mission.

Convothem – gelebte Leidenschaft

Wer je mit einem Convothem gearbeitet hat, weiß: Convothem begeistert mit wegweisenden Lösungen für bessere Zubereitung von Produkten. Unter dem Motto „Your meal. Our mission.“ sind unsere Geräte „Made in Germany“ die Antwort auf Ihre vielfältigen Anforderungen.

Die neue Kombidämpfer Serie Convothem 4 bringt Stil in die professionelle Großküche. Spitzentechnologie, einfache Bedienung und Hygiene werden durch die Klarheit des Designs auf den ersten Blick erlebbar. Eine durchgehende, intuitive Bedienlogik erstreckt sich über

alle Gerätegrößen – ein echtes Plus im oft hektischen Gastronomie-Alltag. Das skalierbare Designkonzept lässt sich auf die gesamte Kombidämpfer Serie von sieben Gerätegrößen mit jeweils sechs Grundvarianten übertragen. So entsteht eine Kombination aus funktionaler Flexibilität und durchgängigem Design, die in diesem Produktsegment völlig neu ist.

Hinter Convothem steckt immer Leidenschaft: Für Exzellenz, für Kreativität und für gelebte Partnerschaft – und für das Ziel, Sie noch erfolgreicher zu machen.



Manitowoc Foodservice – weltweit führend

Die Manitowoc Foodservice Gruppe ist ein Teil der Manitowoc Company Inc. Sie entwickelt, produziert und vertreibt weltweit führende Lösungen im Bereich Foodservice-Equipment.

Manitowoc Foodservice bietet Ihnen einzigartige Anwender- und Branchenkenntnisse, ganzheitliche Küchenlösungen, kulinarische Erfahrung und erstklassige Serviceleistungen. Weltweit und überall vor Ort. Mit Geschäftsaktivitäten in Amerika, Europa und Asien bietet Manitowoc Foodservice führende Marken.

Hierzu gehören: Cleveland, Convothem®, Delfield®, Fabristeel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc® Beverage Systems und TRUpour.

Информацию о компании Manitowoc Foodservice и возможностях нашей поддержки в вопросах продвижения ведущих марок, а так же о наших региональных и местных филиалах Вы найдете на нашем сайте: www.manitowocfoodservice.com



easyTouch und easyDial – 2 Konzepte in je 7 Größen



6.10 easyDial



6.20 easyTouch



10.10 easyDial



10.20 easyTouch



12.20 easyDial



20.10 easyTouch



20.20 easyDial

Convotherm 4 easyTouch

Unser Konzept für mehr Komfort und Sicherheit.

Mit dem easyTouch Gesamtpaket steht Ihnen eine beeindruckende und **praxisgerechte Komplettausstattung** mit 9" Full-Touch-Screen und individueller Anpassung an Ihre Wünsche zur Verfügung. Das Bedienkonzept ist denkbar einfach – mit bewährten und neuen Funktionen:

- **ACS+** mit den perfekt abgestimmten Zusatzfunktionen:
 - Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen
 - BakePro – Traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
 - HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen
 - Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen
- **ConvoClean+**: Das vollautomatische Reinigungssystem mit eco-, express- oder regular- Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung
- **Ethernet-/ LAN-Schnittstelle**

Convotherm 4 easyDial

Selbst ist der Koch! easyDial setzt **den neuen Maßstab manueller Bedienung**: Alle Eingaben sowie sämtliche Zusatzfunktionen werden auf einer Ebene eingestellt und sind jederzeit sichtbar.

- **ACS+** mit den perfekt abgestimmten Zusatzfunktionen:
 - Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen
 - BakePro – traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
 - HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen
 - Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen
- **Semi-automatisches Reinigungssystem**

Das haben alle Convotherm 4 Beste Ausstattung serienmäßig

- Wegweisende Designsprache, ideal auch für Front-Cooking
- ACS+: Perfektion in der 3. Generation
- Schmale Außenmaße und somit passende Größen für jede (noch so kleine) Küche*
- Gerätetüren mit Zuschlagfunktion (nur Tischgeräte)
- HygienicCare: antibakterielle Bedienoberfläche, Türgriff und Rollhandbrause – das neue Konzept für mehr Sicherheit
- USB-Schnittstelle in der Bedienblende integriert
- Qualität "Made in Germany", das Siegel für den Anspruch an uns selbst!

Ihre Optionen

- Die Verschwindetür für mehr Platz und Arbeitssicherheit
- ConvoSmoker: die eingebaute Räucherfunktion für easyTouch (nur Tischgeräte, Elektro)
- ConvoClean für easyDial, das vollautomatische Reinigungssystem im regular-Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung
- Ethernet-/LAN-Schnittstelle für easyDial
- Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar
- Wrasenablöschung (integrierte Kondensationshaube)
- Grillversion
- Gefängnisversion
- Schiffsversion (nur Elektrogeräte)
- Sonderspannungen

Untergestelle – Sicherer Stand

Alle Untergestelle sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bieten höchste Hygienestandards. Zur einfacheren Installation beinhalten alle Untergestelle eine Versteifung, die den Transport mit Gerät auf einem Hubwagen ermöglicht.

Untergestelle für Kombidämpfer

Untergestell offen mit Ablageboden*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251517	3251519
Auf Rollen	GN	3251541	3251542



Untergestell offen mit Ablageboden und Abdeckblech

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251500	3251501
Auf Rollen	GN	3251502	3251503



Untergestell zweiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251504	3251505
Auf Rollen	GN	3251506	3251507



Untergestell dreiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251508	3251509
Auf Rollen	GN	3251510	3251511
NSF Ausführung Standard	GN	3251547	3251548
NSF Ausführung auf Rollen	GN	3251549	3251551



Untergestell komplett geschlossen mit zwei Flügeltüren, 14 Paar Einschubleisten

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251512	3251513
Auf Rollen	GN	3251514	3251515
NSF Ausführung Standard	GN	3251552	3251553
NSF Ausführung auf Rollen	GN	3251554	3251555



Untergestell zweiseitig geschlossen für EN/BM, 14 Paar Einschubleisten

		6.10 / 10.10	
Standard	EN/BM	3251516	
Auf Rollen	EN/BM	3251518	



Zwischenrahmen für Untergestelle

Diese Erhöhung bringt 6.10 und 6.20 auf die gleiche Höhe wie 10.10 und 10.20.

		6.10	6.20
Standard	GN	3455900	3455901
Mit Schubtisch, ausziehbar	GN	3455902	3455903

*ohne zusätzlicher Versteifung im Ablageboden zum Transport mit Hubwagen

Untergestelle – Sicherer Stand

Untergestelle für mini

Untergestell offen

	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Ablageboden	3218570	3223762	3224362
7 Paar Einschubleisten	-	-	3224365
10 Paar Einschubleisten	3219163	3223839	-



Untergestell offen, auf Rollen

	6.06 mini / mini mobil	6.10 mini	10.10 mini
Ablageboden	3426949	-	3226422
10 Paar Einschubleisten	3424215	3225701	-

Stapelkit – Der clevere Platzsparer

Das sinnvolle Stapeln zweier Tischgeräte der Convotherm 4 Geräteserie oder der mini Welt wird zum Kinderspiel. Die Vorteile liegen auf der Hand – doppelte Leistung auf gleichem Raum. Wird in ruhigen Zeiten nur ein Convotherm benötigt, so sparen Sie dank der geringeren Anschlusswerte bares Geld im Vergleich zum größeren Standgerät.

mini Stapelkitsatz

Maximale Einschubhöhe 1,60 m.

Gerätetypen	Art.-Nr.
6.06 mini auf 6.06 mini	3418572
6.06 mini mit Reinigertank auf 6.06 mini mit Reinigertank	3423558
6.06 mini auf 6.10 mini	3424913
6.10 mini auf 6.10 mini	3423832
6.10 mini mit Reinigertank auf 6.10 mini mit Reinigertank	3425638
6.10 mini auf 10.10 mini	3426383



Stapelkitsatz für C4 Tischgeräte (nur für Elektrogeräte)

	6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Stapelkit Fußhöhe 100 mm*	3455860	3455863
Stapelkit Fußhöhe 150 mm	3455861	3455864
Stapelkit auf Walzen Fußhöhe 100 mm	3455862	3455865

Stapelkit Fußhöhe 150 mm

Bodenrahmen

Zur Erhöhung um 200 mm (für 6.x auf 6.x).

Gerätetypen	Art.-Nr.
Stapelkit x.10	3455866
Stapelkit x.20	3455867

*für Stapelkits 6.x auf 6.x mit Bodenrahmen



Hauben – Immer frisches Raumklima

Mit den effektiven Kondensationshauben von Convotherm sorgen Sie in Ihrer Küche dank hoher Absaugleistung jederzeit für frisches Raumklima. Einfache Handhabung, der geringe Energieverbrauch und der praktische Bedienkomfort lassen keine Wünsche offen. Natürlich sind alle Hauben jederzeit nachrüstbar.

ConvoVent mini: Die Haube wird über einen EIN-/AUS-Geräteschalter in Betrieb genommen. Der Dampf aus dem Abluftstutzen wird erfasst und kondensiert. Die Luft wird wieder in den Raum befördert. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich.

ConvoVent mini

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012



ConvoVent 4: Bei Inbetriebnahme des Kombidämpfers schaltet sich die Kondensationshaube automatisch ein. Der Dampf aus dem Abluftstutzen wird erfasst und kondensiert. Die beim Öffnen der Tür austretenden Wrasen werden ebenfalls erfasst und behandelt. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich.

ConvoVent 4*

Gerätegrößen	Art.-Nr.
C4 6.10 / 10.10	3455870
C4 6.20 / 10.20	3455871
C4 20.10	3455872
C4 12.20 / 20.20	3455873
C4 6.10 / 10.10 für Verwendung im Stapelkit	3455874
C4 6.20 / 10.20 für Verwendung im Stapelkit	3455875

*nur Elektrogeräte

Frontkondensator (optional für ConvoVent 4)

Zusatzmodul für erhöhte Frontkondensation.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
x.10	3455892
x.20	3455893

ConvoVent 4+: Bei Inbetriebnahme des Kombidämpfers schaltet sich die Kondensationshaube automatisch ein. Der Dampf aus dem Abluftstutzen wird erfasst und kondensiert. Die beim Öffnen der Tür austretenden Wrasen werden ebenfalls erfasst und behandelt. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich. Ein zusätzliches Filtermodul reduziert den Ausstoß von Rauch und Gerüchen.

ConvoVent 4+*

Gerätegrößen	Art.-Nr.
C4 6.10 / 10.10	3455876
C4 6.20 / 10.20	3455877
C4 20.10	3455878
C4 12.20 / 20.20	3455879
C4 6.10 / 10.10 für Verwendung mit Stapelkit	3455880
C4 6.20 / 10.20 für Verwendung im Stapelkit	3455881

Beleuchtung für ConvoVent 4 und ConvoVent 4+

Gerätegrößen	Art.-Nr.
x.10	3455894
x.20	3455985

*nur Elektrogeräte

Bleche, Roste, Behälter in Gastronorm und Backmaß

In Convothem Kombidämpfern können Sie dämpfen, braten, backen, grillen, frittieren und regenerieren. Egal, wie Sie Ihre Speisen zubereiten möchten, wir haben das passende Zubehör.

Behälter aus Edelstahl, gelocht

Unsere gelochten Behälter aus Edelstahl eignen sich hervorragend zum Dämpfen von Gemüse, Kartoffeln, Würsten, Fisch etc..

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
40 mm tief	-	-	3013023	-
65 mm tief	3003080	3003074	3013022	-
100 mm tief	3003081	3003076	-	-
150 mm tief	-	3003077	-	-



Behälter aus Edelstahl, ungelocht

Sind ideal geeignet für die Zubereitung von Reis, Nudeln, Saucen, Tafelspitz, Blechkuchen etc..

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
20 mm tief	3004080	3004070	3013020	-
40 mm tief	3004082	3004072	3013024	-
65 mm tief	3004084	3004074	3013021	-
100 mm tief	3004085	3004076	-	-



Gitterrost aus Edelstahl, elektroliert

Ob zur Zubereitung von Großbratstücken, zur Auflage von Blechen sowie zum Regenerieren von Tellern im à la carte Geschäft geeignet.

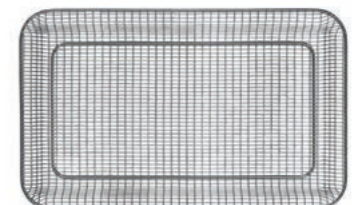
	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Flach	3001085	3001075	3012001	3012000



Back-/Frittierkorb aus Edelstahl, elektroliert

Sie eignen sich besonders zum fettfreien Frittieren von Pommes frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Chicken Wings, Fingerfood etc..

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
40 mm tief	-	3005000	3013025	-



Bleche, Roste, Behälter in Gastronom und Backmaß

Grill-Rost aus Aluminium, antihafbeschichtet

Der Grill-Rost verhilft Ihren Steaks, Fisch und Antipasti zu einem appetitlichen Grillmuster. Die Lebensmittel bleiben innen schön saftig.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Flach	-	3012003	3012004	-

Blech, granitemailliert

Dieses vielseitige Blech eignet sich bestens für die Zubereitung von Kurzbratstücken, Geflügelteilen, Aufläufen und Garnelen.

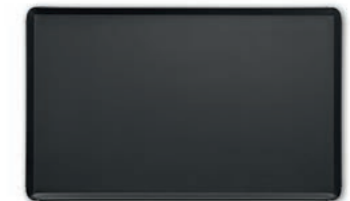
	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
20 mm tief	-	3004033	3013026	-
40 mm tief	-	3004034	3013028	-
60 mm tief	-	3013030	-	-



Brat- und Backblech aus Aluminium, teflonbeschichtet

Dieses Aluminiumblech ist durch seine exzellente Wärmeleitung optimal für die Zubereitung des Klassikers „Wiener Schnitzel“ aber auch zum Backen geeignet.

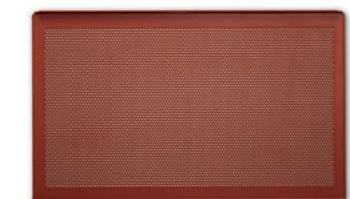
	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Flach	-	3001091	3001092	3001093



Backblech aus Aluminium, gelocht - antihafbeschichtet

Die Antihafbeschichtung verhindert das Festkleben von Lebensmitteln und eignet sich ideal für Tiefkühl-Backwaren, Brezeln, Flammkuchen, Pizza, Toasts etc..

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Flach	3004041	3004040	3004039	3013000



Regenerierrost

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Flach	-	-	3001094	-

Grillzubehör – außen kross, innen saftig

Werden Sie zum Grillmeister! Dank des speziellen Grillzubehörs werden goldbraune Hähnchen und saftige Makrelen zum Renner in Ihrem Betrieb.

Hähnchen-Grillrost

Goldbraune Hähnchen mit saftigem Fleisch sind selbst im Kombidämpfer kein Problem mehr. Einfach die Hähnchen auf die vorgesehene Vorrichtung spießen, garen und fertig.

	5 Hähnchen	6 Hähnchen	8 Hähnchen
GN 2/3	3030197	-	-
GN 1/1	-	3030195	3030196



Fettauffangwanne

Zur Beseitigung des überschüssigen Fettes bei der Zubereitung sehr fetthaltiger Speisen im Garraum. Einfach die Fettauffangwanne einsetzen und nach Ende des Garvorgangs entleeren.

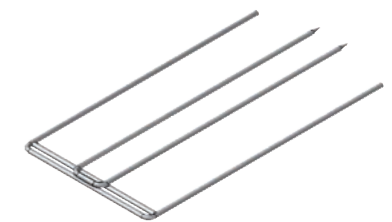
	1/1 GN	2/1 GN Tischgeräte	2/1 GN Standgeräte
6.10	3417011	-	-
6.20	-	3417014	-
10.10	3417011	-	-
10.20	-	3417014	-
12.20	-	3417014	3417098
20.10	3417011	-	-
20.20	-	3417014	3417098



Spezialspieß - für Spanferkel, Lamm

Dank des Spezialspießes können Sie selbst ganze Spanferkel oder Lämmer im Convotharm perfekt garen.

	waagerechte Version	senkrechte Version
6.10	3418674	-
6.20	-	-
10.10	3418674	3418914
10.20	-	-
12.20	-	3403925
20.10	3418674	3417028
20.20	-	3403923



Spießgestell

	13 Spieße	ohne Spieße	12 Spieße	ohne Spieße	Kapa- zität
6.10 mini	3317563	3317571	-	-	1
10.10 mini	3317563	3317571	-	-	1
6.10 mini 2in1	3317563	3317571	-	-	2
6.10	3317563	3317571	-	-	1
6.20	-	-	3417578	3417579	2
10.10	3317563	3317571	-	-	2
10.20	-	-	3417578	3417579	4
12.20	-	-	3417578	3417579	4
20.10	3317563	3317571	-	-	4
20.20	-	-	3417578	3417579	8



Grillzubehör

Spieß einzeln

Für Spießgestell, einzeln zu bestellen.

Art.-Nr.: 3317568



Wärmeschutz-Handschuhe

Die thermobeschichteten Handschuhe halten selbst hohe Temperaturen über einen längeren Zeitraum aus.

Art.-Nr.: 3007035



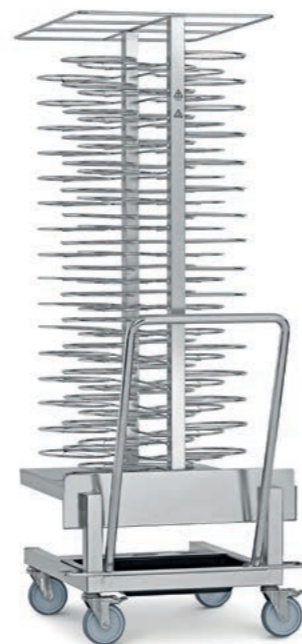
Das Bankettgeschäft – die professionelle Veranstaltung

Hier zählen Qualität, Zeit und Teamgeist. Sie kennen Ihre Zutaten, Sie kennen Ihr Personal, Sie kennen Ihre Gäste. Nur auf die Technik müssen Sie sich sozusagen blind verlassen. Tun Sie es! Convotherm ist seit Jahren weltweit auch im Bankettgeschäft führend in Technologie, Bedienbarkeit und Zuverlässigkeit.

Tellerbankettwagen

Die Tellerbankettwagen von Convotherm ermöglichen dank des großen Ringabstandes jederzeit eine kreative Anrichtweise auf den Tellern.

	Zusätzliche Information	Ringabstand in mm	Telleranzahl (Ø 32 cm)	Art.-Nr.
12.20	4 Lenkrollen und Feststellbremse	66	74	3316774
12.20	4 Lenkrollen und Feststellbremse	80	59	3318555
20.10	4 Lenkrollen und Feststellbremse	66	61	3316775
20.10	4 Lenkrollen und Feststellbremse	80	50	3316967
20.20	4 Lenkrollen und Feststellbremse	66	122	3316776
20.20	4 Lenkrollen und Feststellbremse	80	98	3318563



Thermohauben

Die Convotherm Thermohaube umschließt den gesamten Wagen und lässt keine Wärme nach draußen. So können die Speisen bis zu 20 Minuten in bester Qualität warm gehalten werden. Mit Magnetverschluss besonders hygienisch und leicht zu reinigen.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.10	20.10	20.20
Beschickungswagen GN oder EN/BM und Tellerbankettwagen	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



Das Bankettgeschäft – die professionelle Veranstaltung

Beschickungswagen

Zusätzlicher Beschickungswagen zur Aufnahme von GN- und EN/BM-Behältern (Standgeräte).

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
12.20	GN	3315205
20.10	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3315206
20.20		3315207
EN/BM		
20.10	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3317460



Tellergestell

Herausfahrbares Tellergestell zur Regeneration von Speisen auf Tellern (Tischgeräte).

Gerätegrößen	Ringabstand in mm	Telleranzahl (Ø 32 cm)	Art.-Nr.
6.10	78	15	3355767
6.10	65	20	3355766
6.20	80	27	3355769
6.20	67	33	3355768
10.10	78	26	3355771
10.10	65	32	3355770
10.20	80	48	3355773
10.20	67	57	3355772



Hordengestell

Herausfahrbares Hordengestell zur Aufnahme von GN-Behältern (Tischgeräte).

Gerätegrößen		Telleranzahl (Ø 32 cm)	Art.-Nr.
6.10	GN	6 Einschübe Einschubabstand 67 mm	3355760
6.10	EN/BM	5 Einschübe Einschubabstand 80 mm	3355764
6.20	GN	6 Einschübe Einschubabstand 72 mm	3355761
10.10	GN	10 Einschübe Einschubabstand 67 mm	3355762
10.10	EN/BM	8 Einschübe Einschubabstand 82 mm	3355765
10.20	GN	10 Einschübe Einschubabstand 67 mm	3355763



Das Bankettgeschäft – die professionelle Veranstaltung

Einfahrrahmen

Basis für die Arbeit mit Horden- oder Tellergestell.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788



Hordenwagen

Für den Transport von Tellergestell und Hordengestell. Einfahrschienen ermöglichen ein sicheres und bequemes Einfahren der Gestelle in Ihren Convotherm.

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
6.10 / 10.10	Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse	3355775
6.20 / 10.20	Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse	3355776
Stapelkit x.10	Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse, höhenverstellbar	3355777
Stapelkit x.20	Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse, höhenverstellbar	3355778



Einhängegestell (600 x 400 mm) EN/BM mit L Profil

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
6.10	5 Einschübe mit Einschubabstand 94 mm (Set)	3451335
10.10	8 Einschübe mit Einschubabstand 94 mm (Set)	3451337



Metzgereieinhängegestell (600 x 400 mm) EN/BM

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
6.10	6 Einschübe	auf Anfrage
10.10	10 Einschübe	auf Anfrage



Cook & Chill

Convotherm bietet mit seiner Marke **ConvoChill** die effektivste Methode zur schonenden und längeren Haltbarmachung von Lebensmitteln. Cook & Chill beinhaltet Cook (= Produktion der Speisen im Kombidämpfer) und Chill (= schnelles Herunterkühlen der produzierten Lebensmittel). Natürlich sind alle Beschickungswägen untereinander kompatibel.

- 1 Garen**

Die vorbereiteten Lebensmittel werden im Kombidämpfer dank des ACS+ besonders schonend gegart. Vitamine und Mineralstoffe bleiben vollständig erhalten.
- 2 Schnellkühlen oder Schockfrostern**

Die vorgegaren Lebensmittel werden im ConvoChill rapide auf die gewünschte Temperatur heruntergekühlt. Eine Lagerung der Speisen von bis zu 72 Stunden wird dadurch möglich.
- 3 Portionieren und Regenerieren**

Die gekühlten Lebensmittel können nun kreativ auf Tellern angerichtet und im Tellerbankettwagen komplett im Kombidämpfer regeneriert werden.



ConvoChill – Schnellkühler und Schockfroster

Das Schnellkühlen bzw. Schockfrostern ist die effektivste Methode zur schonenden und längeren Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Schnellkühlen	Schockfrostern
<p>+90°C → +3°C</p> <p>Die Lebensmittellagerung im Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C gilt als besonders kritisch. Im Bereich von +37°C ergibt sich alle 20 Minuten eine Bakterienverdoppelung. Mit unseren Schnellkühlern wird dieser gefährliche Temperaturbereich schnellstens überwunden und die Kerntemperatur innerhalb von 90 Minuten auf +3°C gesenkt. Die nach dem Garen in den Speisen sich befindliche Bakterienmenge wird auf geringem Niveau gehalten. Qualität, Farbe und das Aroma der Speisen werden im höchsten Maße bewahrt und ihre Haltbarkeit entscheidend verlängert</p>	<p>+90°C → -18°C</p> <p>Mit den Schockfroster von ConvoChill wird durch ein besonders leistungsstarkes Kühlsystem mit einer Lufttemperatur von -40°C die Temperatur von -18°C im Produktkern in weniger als 240 Minuten erreicht. Durch die rapide Herabsenkung der Temperatur wird die Zellstruktur nicht zerstört; so ergibt sich beim Auftauen der Lebensmittel kein Gewichts-, Konsistenz oder Geschmacksverlust.</p>

Ihr Vorteile im Überblick

- **Zeitersparnis bis zu 30%**
Die längere Haltbarkeit der Schnellkühlware ermöglicht Ihnen eine optimale Planung und Produktion. Die Vorbereitung größerer Mengen von Fertig- und Halbfertigprodukten ersetzt bisher täglich nötige Zubereitungsschritte. Höchste Frische und Qualität der Speisen sind so stets garantiert.
- **Ersparnis beim Einkaufen**
Die Wahl der Tiefkühlfunktion gewährleistet die Bewahrung bester Qualität Ihrer Lebensmittel über längere Zeit. Sie sind jetzt in der Lage, Ihre Produkte saisonal, zu niedrigeren Preisen und in höherer Menge vor zu kaufen.
- **Weniger Verschwendung**
Der Schnellkühler/Schockfroster verlängert die Haltbarkeit der Produkte und ermöglicht es Ihnen, die Lebensmittel gezielter zu verwenden. Der Materialverlust lässt sich deutlich reduzieren.
- **Geringerer Gewichtsverlust**
Nach der Garung geben die Lebensmittel durch Verdunstung Feuchtigkeit ab und wertvolle Inhaltsstoffe gehen verloren. Mit der Schnellkühlung wird dieser Prozess unmittelbar gestoppt und gleichzeitig lässt sich Erhaltungsgewinn von bis zu 7% realisieren.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Ihren Gebietsverkaufsleiter.



Softwarelösungen – Alles sicher vernetzt

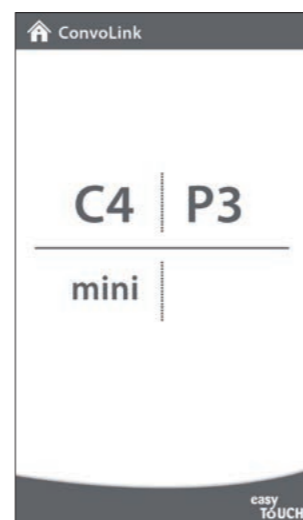
Für Geräte mit easyTouch- und easyDial-Steuerung

ConvoLink

Das ConvoLink Software-Paket ist die Komplettlösung für HACCP und Kombidämpfermanagement. Die Software wird am PC installiert und kann für Convotherm 4, Geräte der Serie +3 und der mini Welt genutzt werden.

Produktbezeichnung	Art.-Nr.
ConvoLink	3455506

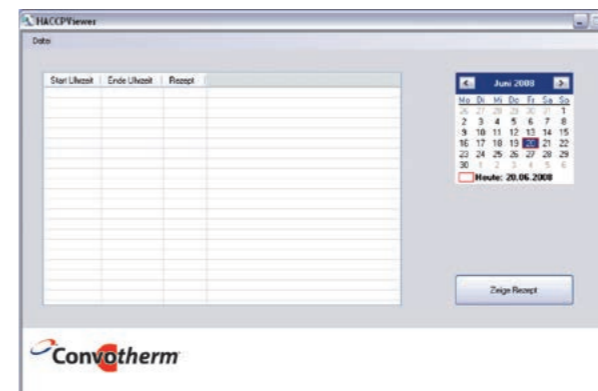
Produktbezeichnung	Möglicher Abstand zwischen Gerät und PC	P3/mini		Convotherm 4	
		Standard	easyTouch	easyDial	easyTouch
Ethernet (für unbegrenzte Geräteanzahl)	unbegrenzt	2619134*	-	2619134*	✓



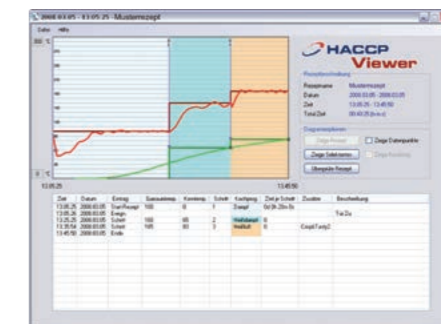
HACCPViewer

HACCP-Daten einfach auslesen und auf dem PC anzeigen und verwalten. Zusätzlich können Pasteurisierungswerte angezeigt und verwaltet werden.

Die HACCP-Daten werden auf der Geräte-Steuerung gespeichert (mind. 10 Tage) und können zu einem beliebigen Zeitpunkt abgerufen werden. Eine ständige Verbindung ist nicht notwendig.



HACCPViewer Startbildschirm



HACCPViewer mit Rezeptansicht

Garprofilmanagement

- Verbindung von Convotherm 4 mit einem PC
- Überwachung und Verwaltung der Kombidämpfer vom PC aus
- Garprofile schreiben, aufspielen oder herunterladen und verwalten auf einfachste Weise

* Schnittstelle Ethernet

Sonstiges Zubehör

Wandabstandshalter, Standgeräte Convotherm 4



Sorgt für sicheren Abstand der Standgeräte zur Rückwand

Gerätegröße	Wandabstand	Art.-Nr.
12.20 / 20.10 / 20.20	100 mm	3419130
12.20 / 20.10 / 20.20	200 mm	3419129

Bodenbefestigung, Standgeräte oder Untergestelle Convotherm 4



Zum sicheren Befestigen zweier Gerätefüße am Boden.

Gerätegröße	Art.-Nr.
12.20 / 20.10 / 20.20	2617348

Wandhalterung, mini



Flexible Wandmontage für mini Geräte.

Gerätegröße	Art.-Nr.
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853

Signalurm, Convotherm 4



	Art.-Nr.
Signalleuchte für alle C4 Geräte	3455896

Hitzeschild, Convotherm 4

Gerätegröße	Art.-Nr.
6.10	3455849
6.20	3455851
10.10	3455850
10.20	3455852
12.20	3455853
20.10	3455854
20.20	3455855

Sonstiges Zubehör

Set Wasser-Anschluss

Zur einfachen Montage eines Convotherm Kombidämpfers.

Produktbezeichnung	Zusätzliche Informationen	Inhalt	Art.-Nr.
Set Wasser-Einfachanschluss (wenn Wasseraufbereitung vorhanden)	Anschluss 6.10 bis 20.20 nur an Wasserleitung	1 x T-Stück 1 x Anschlussschlauch (2m)	3423745
Set Wasser-Doppelanschluss (wenn Weichwasser und Hartwasser vorhanden)	Anschluss 6.10 bis 20.20 und mini 2in1 an Wasserleitung und Wasseraufbereitung	2 x Anschlussschlauch (2m)	3423747
Set Wasseranschluss	Anschluss 6.06/6.10/10.10 mini an Wasserleitung	2 x Anschlussschlauch (2m)	3429190
Abwasser-Installationsset	Für 6.06 mini/6.10 mini/10.10 mini		3416709
Abwasser-Installationsset	Für 6.10 bis 20.20		3416730

Wasseraufbereitungssysteme

Wir empfehlen in Gebieten mit besonders hartem Wasser das Vorschalten von Wasseraufbereitungssystemen an Ihren Convotherm Kombidämpfer. Moderne Wasseraufbereitungssysteme helfen, die optimale Wasserqualität sicherzustellen und sorgen für einen reibungslosen Einsatz.



Nur bei Convotherm: FilterCare inklusive in jedem Convotherm 4. Einfach den Filterkopf des Wasseraufbereitungssystems* am Kombidämpfer anschließen und nie mehr das Wechseln der Filterpatrone vergessen.

Produktbezeichnung	Zusätzliche Information	6.10/10.10		6.20/10.20	
		GN	EN/BM	GN	EN/BM
Einschubbehälter für zwei Kanister inkl. Schlauchdurchführung	passend für GN Untergestelle	3456310	-	3456310	-
Box für Reiniger	passend für Halterungsschiene / Wandmontage	3456306		3456306	
Box für Wasserfilter	passend für Halterungsschiene / Wandmontage	3456307		3456307	
Halterungsschiene für Reiniger und Wasserfilterboxen	passend für Untergestelle	3456527	3456527	3456528	3456528



*derzeit nur mit Brita

Reinigungs- und Pflegeprodukte – saubere Lösung

Alle Reinigungs- und Pflegeprodukte von Convotherm sind optimal auf die Anwendung unserer Kombidämpfer abgestimmt. Durch den Einsatz von Flüssigreinigern verbleiben keine Rückstände im Garraum. Auch auf die Umwelt haben wir geachtet – so entsprechen alle Produkte der ISO-Norm und sind biologisch abbaubar. Zudem sind alle Reinigungsmittel Halall und Koscher zertifiziert.

ConvoClean new (Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert)



10 l Garraumreiniger für automatische und vollautomatische Reinigung, kennzeichnungsfrei, umweltschonend.
Mittlere Reinigungskraft
Art.-Nr.: 3007015

ConvoClean forte (Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert)



10 l Garraumreiniger für automatische und vollautomatische Reinigung.
Starke Reinigungskraft
Art.-Nr.: 3007017

ConvoCare (Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert)



1 l Konzentrat, Klarspüler für ConvoClean system, muss nach Anleitung mit Wasser gemischt werden.
Art.-Nr.: 3007028

Druckzerstäuber



für 1 l
Art.-Nr.: 3007025

ConvoCare Leerkarister



Art.-Nr.: 3007029

Einzeldosierung (Mindestabnahme 1 Karton mit 20 Flaschen)

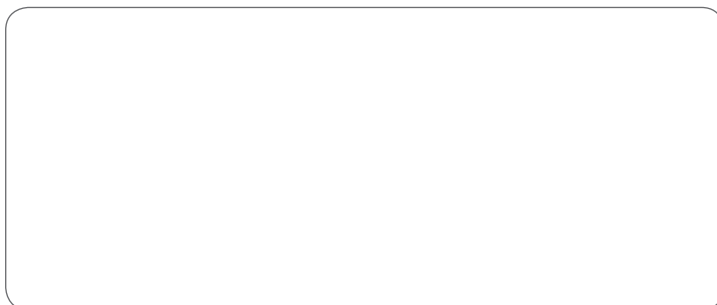
ConvoClean forte S
Art.-Nr.: 3050884

ConvoClean new S
Art.-Nr.: 3050883

ConvoCare S
Art.-Nr.: 3050882



GN = Gastronorm 325 x 530 mm
EN/BM = Euronorm/Bäckermaß 600 x 400 mm



Manitowoc Foodservice ist einer der weltweit größten Hersteller und Anbieter von professioneller Gastrotechnik.
Wir bieten unseren Kunden energiesparende, zuverlässige und marktführende Technologien aus einer Hand.

Wenn Sie mehr über Manitowoc Foodservice und seine Einzelmarken wissen wollen,
dann besuchen Sie uns auf www.manitowocfoodservice.com

