

# Convothem 4 Kombidämpfer

## Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
<b>Abmessungen Rechtsanschlag</b> (BxTxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
<b>Abmessungen Verschwindetür</b> (BxTxH) in mm	922 x 792 x 786	1167 x 992 x 786	922 x 792 x 1058	1167 x 992 x 1058
<b>GN</b>	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
<b>Bemessungsaufnahme Elektro Spritzer, Elektro Boiler</b> (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
<b>Heizleistung</b> (Erdgas 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
<b>Abmessungen Rechtsanschlag</b> (BxTxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
<b>Abmessungen Verschwindetür</b> (BxTxH) in mm	1182 x 1020 x 1406	937 x 820 x 1942	1182 x 1020 x 1942
<b>GN</b>	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
<b>Bemessungsaufnahme Elektro Spritzer, Elektro Boiler</b> (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
<b>Heizleistung</b> (Erdgas 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW



Manitowoc Foodservice ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Foodservice Branche, das vom Vertrieb bis zum Kundendienst die Sprache unserer Partner spricht. Manitowoc KitchenCare® unterstützt Sie mit dem Service, der Wartung, dem Schutz Ihrer Geräte und Ihrer Einrichtung, über den gesamten Lebenszyklus Ihres Business. Fluent in Foodservice, bedeutet mehr als nur das Equipment zu verstehen, es beinhaltet das Verständnis Ihres Business. Wenn Sie bereit sind, über Foodservice zu reden, dann spricht Manitowoc genau Ihre Sprache.

Zu unseren best-in-class Marken gehören: Cleveland, Convothem® Dean®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Koolaire®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Beverage Systems, Manitowoc® Ice, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI Systems, Servend®, U.S. Range & Welbilt®



## Gefängnisversion

Your meal. Our mission.

# Convotherm 4 – Designed around you

Weil wir Ihnen, unseren Kunden, zuhören, haben wir Convotherm 4 rund um Ihre Bedürfnisse in der Küche entwickelt – mit den beiden Konzepten easyTouch® und easyDial™, für manuelle und automatisierte Prozesse oder maximale Individualität – je nach Wunsch. Diese Konzepte erstrecken sich auf die gesamte Kombidämpfer Serie von sieben Gerätegrößen mit jeweils vier Grundvarianten. Im Fokus stehen immer Bedienungsfreundlichkeit und Funktionalität.



## Neu definiert: Klares Design trifft Funktionalität

Das neue Design von Convotherm 4 ist streng entwickelt nach dem Grundsatz "Form folgt Funktion". Es verbindet klare Ästhetik mit einer neuen Dimension der intuitiven Bedienung und Servicefreundlichkeit.

## Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe

Jedes Watt und jeder Liter zählen. Convotherm 4 steht für unseren Anspruch an Energieeffizienz und minimalen Wasserverbrauch. Wir haben es prüfen lassen! Die Fabrikation mit Strom aus Wasserkraft und Wärme aus Biomasse am Standort in Eglfing sendet eine klare Botschaft – wir leben Nachhaltigkeit bereits bei der Herstellung.

## Der neue Maßstab der flexiblen, sicheren Reinigung

ConvoClean+™ und ConvoClean™ wurden für maximale Flexibilität bei minimalen Verbräuchen entwickelt. Kompromisslos vollautomatisch, kein Kontakt mit Reiniger beim Starten des Reinigungsprozesses. Mit neuen Bedienfunktionalitäten sowie der Möglichkeit der Einzeldosierung – falls Reiniger separat gelagert werden sollen.

## Ihre Garergebnisse im Fokus

Die Legende lebt! Das Advanced Closed System+ (ACS+) bietet Perfektion in der 3. Generation. Es liefert gleichmäßigste Gar- und Backergebnisse – immer optimal abgestimmt auf Ihre Wünsche.

# Ihre Vorteile der Gefängnisversion

Die Convotherm 4 Gefängnisversion\* beinhaltet Zusatzausstattungen um auf Ihre speziellen Bedürfnisse einzugehen. Mutwillige Beschädigung und Missbrauch von Geräten und Zubehör werden damit weitgehend verhindert. Die Zubereitung der Lebensmittel erfolgt in einem abgesicherten Umfeld.



Die Bedienblendenabdeckung mit Schlossvorrichtung\*\* stellt sicher, dass Unbefugte das Gerät nicht bedienen können. So können Garprozesse nicht unerlaubt gestartet, unterbrochen oder gestoppt werden. Die vollautomatische Reinigung kann nur von autorisiertem Personal gestartet werden. Unerlaubtes Starten oder Eingriffe in den Reinigungsprozess sind ausgeschlossen.



HACCP Daten sind sicher und nur für Befugte zum Download über die ergonomische USB-Schnittstelle zugänglich. Auch der Upload von Garprofilen und Softwareupdates kann darüber sicher kontrolliert werden.



Die Gerätetür mit Schlossvorrichtung\*\* verhindert, dass Fremdgegenstände eingebracht bzw. Gargut aus dem Garraum entnommen werden können oder Garverfahren durch das Öffnen der Tür unterbrochen werden.



Die geschlossene Gerätetür kann in zwei Stellungen gesichert werden, welche den Garraum entweder komplett geschlossen hält oder nur das Öffnen bis zur Anlüftstellung erlaubt.

Bei den Geräten 12.20, 20.10 und 20.20 verfügt der Beschickungswagen über einen festinstallierten und beschichteten Griff.

Die Tür ist ausgestattet mit besonders robusten Sicht- und Dichtscheiben bestehend aus speziell gehärtetem Einscheibensicherheitsglas. (Krümelzahl > 240 Fragmente auf einem Quadrat von 50 mm. Der Standardwert für ESG liegt bei einer Krümelzahl von 60.)

Weitere Modifikationen auf Anfrage möglich.



\* nicht kompatibel mit den Optionen: externer Kerntemperaturfühler/Sous-Vide-Fühler, ConvoSmoke und ConvoGrill

\*\* für Vorhängeschlösser. Vorhängeschlösser nicht im Lieferumfang enthalten