



**BAKE**

## Convotherm 4 BAKE

Immer frische Backwaren und  
Snacks in Profiqualität.

*Advancing Your Ambitions*

# Inspiriert von den Meistern ihres Fachs.

Wer es in Sachen Qualität mit den Profis im Backhandwerk aufnehmen will, tut gut daran, von ihnen zu lernen. Seit 40 Jahren haben wir die Erfolgsgeheimnisse traditioneller Backstuben präzise analysiert – und gemeinsam mit Profibäckern weltweit auf das moderne Funktionsprinzip des Kombidämpfers übertragen. Das Ergebnis begeistert Profis und Genießer gleichermaßen: Der Convotherm 4 BAKE.

## Genuss wie von Meisterhand

Die Kombination von Heißluft und Dampf im Convotherm 4 BAKE – individuell abgestimmt auf jedes Produkt – garantiert optimalen Trieb, eine gleichmäßige Bräunung über die gesamte Beschickung hinweg, eine lockere, volumenreiche Krume sowie eine knusprige Kruste. Dank des einzigartigen Natural Smart Climate™, ermöglicht durch unser geschlossenes System ACS+, profitieren Sie von einer signifikant längeren Verkaufsfrische Ihrer Backwaren.

## Frische Backwaren kommen immer an

Ob zum Verzehr vor Ort oder als Take-away: Frische Backwaren sind ein zeitloser Klassiker für Frühstück und Abendbrot sowie für den kleinen Hunger zwischendurch. Auch außerhalb traditioneller Bäckereien erwarten Kunden heute einen Standard wie frisch aus der Backstube. Den können Sie bieten: Mit dem Convotherm 4 BAKE.

## Große Vielfalt und gleichbleibende Qualität

Plundergebäck, rösche Brötchen oder knusprige Brote – mit einer leckeren Auswahl an Backwaren profilieren Sie sich im Wettbewerbsumfeld. Entscheidend ist, dass Qualität und Frische jederzeit stimmen. Der Convotherm 4 BAKE sichert auch bei ungeschultem Personal beste Ergebnisse in Profiqualität. Gleichbleibend auf höchstem Niveau.

## Das große Plus: Perfekte Zubereitung von Snacks und Speisen

Wo frische Backwaren gefragt sind, ist der Bedarf nach Snacks und kleinen Gerichten nicht weit. Optimiert fürs Backen, ist der Convotherm 4 BAKE zugleich ein Allrounder, der Ihnen das ganze Leistungsspektrum der neuesten Generation der Convotherm Kombidämpfer bietet. Ob Grillen, Dünsten, Braten, Dämpfen oder mehr: Vom Frühstück bis zum Abendessen bietet der Convotherm 4 BAKE zusätzlich noch ein Maximum an Zubereitungsarten.

# Convotherm 4 BAKE – Konzipiert für perfekte Backergebnisse

BAKE

Offizieller Ausstatter von

Bocuse d'Or



► **BakePro**  
Die mehrstufige Backfunktion sorgt bei Kleingebäck für bestes Aufgehen, optimale Elastizität der Krume und optimalen Glanz.

► **Optimierte Ansaugbleche**  
Speziell angepasste Öffnungen sichern optimale Luftzirkulation – für gleichmäßige Ergebnisse überall im Garraum.

► **Bleche und Zubehör im Bäckermaß**  
Perfekt im Zusammenspiel mit den Bäcker-Einhängestellen.

► **Spritzer statt Boiler**  
Dampferzeugung wie beim Profibäcker: Noch besseres Backen durch direkte Einspritzung von Wasser in den heißen Garraum.

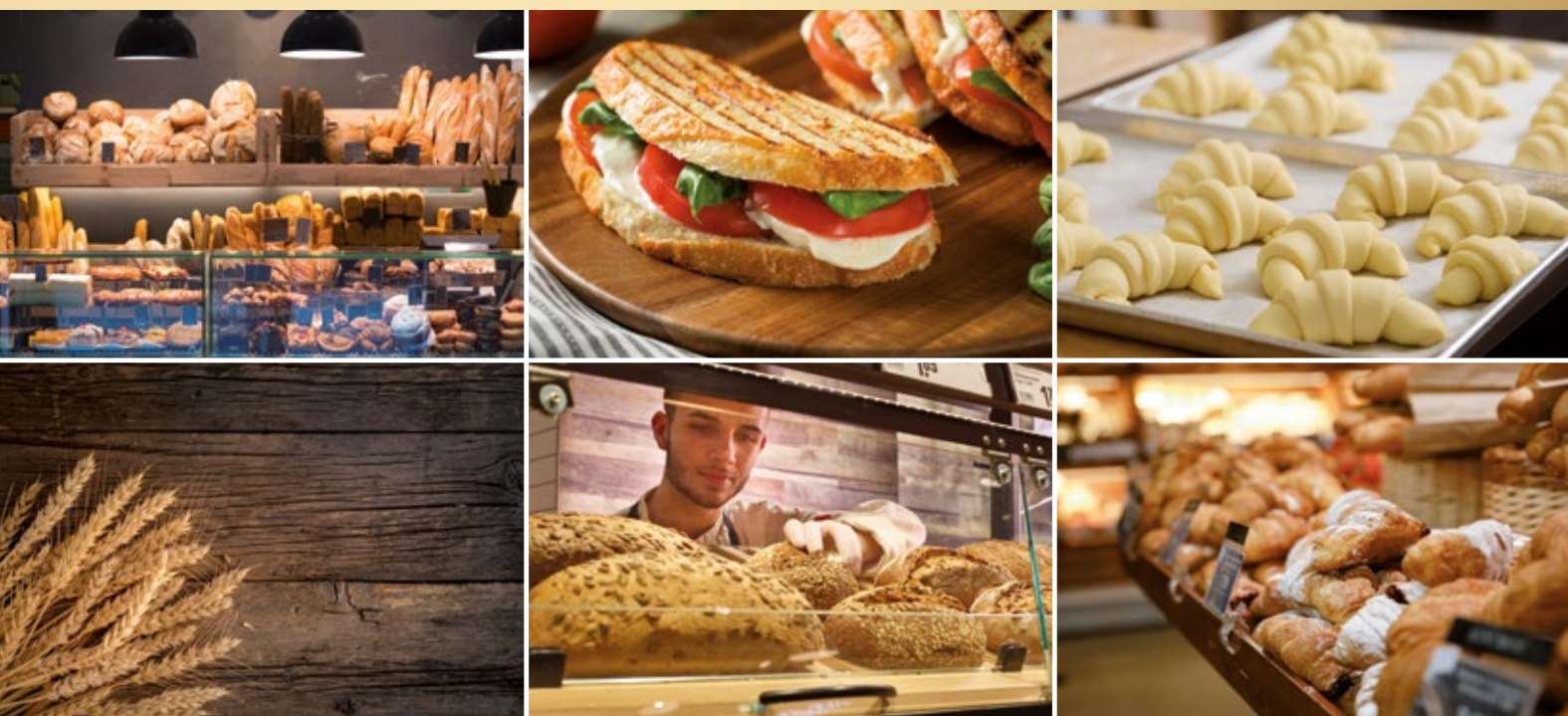
► **Integriertes Back-Kochbuch**  
Erleichtert die Arbeit mit vorprogrammierten Back- und Garrezepten.

► **Rise&Ready Gärprofile**  
Drei Gärstufen speziell für frischen Hefeteig sichern optimale Aromen- und Volumenbildung sowie eine ideale Kruste.

► **Verswindetür**  
Wird beim Öffnen auf einer Schiene an die Seite geschoben. Dies vermeidet den Kontakt mit der heißen Scheibe und die Laufwege bleiben frei.

► **Variable Lüftergeschwindigkeit**  
In 5 Stufen verfügbar – und vor allem auch ganz ausschaltbar. Für Spitzenresultate, selbst bei sensiblen Produkten.

► **Hoher Bedienkomfort**  
Die symbolbasierte easyTouch® Full-Touch-Bedienung ist für jeden verständlich.





# Das perfekte Klima für perfekte Backergebnisse

Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Zeit sind beim Backen die entscheidenden Faktoren für ein optimales Garraumklima. Die hohe Kunst besteht darin, diese Faktoren so präzise auf das jeweilige Backgut abzustimmen, dass das Ergebnis begeistert. Mit dem Convotherm 4 BAKE gelingt Ihnen das garantiert. Dank überlegener Technik – und nicht zuletzt dank der unfehlbaren Gesetze der Natur.

## Natürlich überlegen: Natural Smart Climate™

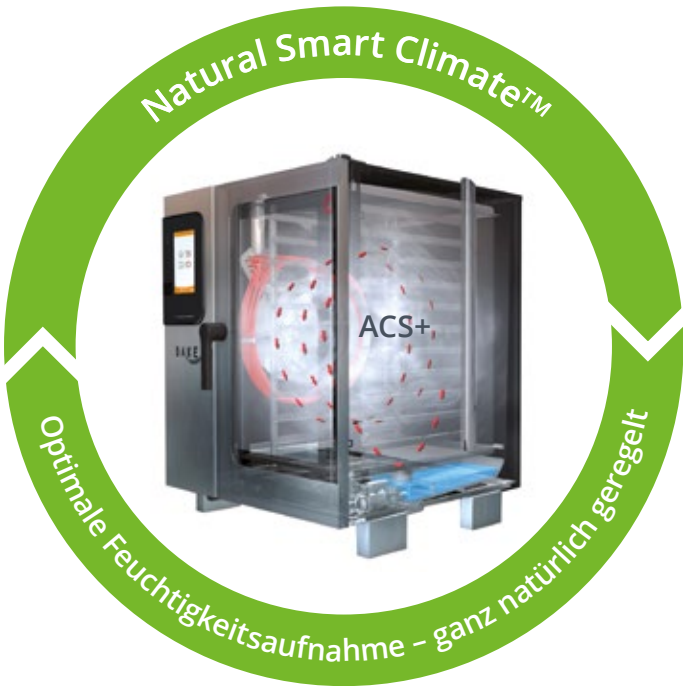
Das Natural Smart Climate™ im Convotherm 4 BAKE stellt sicher, dass jedes Gargut ganz von selbst die jeweils ideale Feuchtigkeitsmenge aufnimmt. Möglich macht das unser einzigartiges geschlossenes Garsystem ACS+. Es garantiert stets das richtige Garraumklima für alle Produkte, bei denen optimale Feuchtigkeit für anhaltende Frische wesentlich ist. Beispielsweise bei Fisch, Fleisch oder Gemüse, besonders aber bei Brot und größeren Backwaren.

## Für langanhaltende Verkaufsfrische

Das Natural Smart Climate™ sorgt ganz natürlich, ohne kompliziertes Regeln und Steuern, für den jeweils optimalen Feuchtegrad in den Produkten. So einfach und genial bleiben die fertigen Backwaren deutlich länger frisch. Weder trocknen sie im Verkaufsraum vorzeitig aus noch reagieren sie mit der Luftfeuchtigkeit und bekommen eine weiche Kruste.

## Energiesparend und superschnell: Unser geschlossenes System

Das ACS+ im Convotherm 4 BAKE hält als geschlossenes System Wärme und Feuchtigkeit optimal zurück. Die Temperatur steigt schneller und es müssen weniger Energie und Wasser nachgeschoben werden. ACS+ garantiert perfekte Dampfsättigung, automatische Feuchteanpassung im Kombidampf sowie schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung bei Heißluft – für beste Ergebnisse auch bei Vollbeschickung.



		
<b>Schnittbrötchen, 70g</b>	<b>Steinofenbrot, 500g</b>	<b>Puddingschnecke, 140g</b>
120 Stück <sup>1</sup>	40 Stück	96 Stück
15 Minuten <sup>2</sup>	17 Minuten	20 Minuten
480 Stück <sup>3</sup>	120 Stück	288 Stück

<sup>1</sup> Beschickungsmenge pro Gerät  
<sup>2</sup> Backzeit pro Beschickung  
<sup>3</sup> Beschickungsbeispiel pro Std.

Gilt für Gerät 10.10



# Convotherm 4 BAKE – Ihre Vorteile auf einen Blick.

- Perfektes Garraumklima**  
Natural Smart Climate™: Ideale Feuchtigkeitsaufnahme der Backwaren auf ganz natürliche Weise – für besonders langanhaltende Frische.
- Hohe Prozesssicherheit**  
Automatisches Backen mit Press&Go Schnellwahltasten sichert beste, stets reproduzierbare Ergebnisse.
- Effiziente Mischbeschickung**  
Gleichzeitige Zubereitung unterschiedlicher Backwaren mit optimalem Ergebnis – dank Natural Smart Climate™.
- Rollierendes Backen und Garen**  
Smarter Überblick über jeden einzelnen Einschub bei Mischbeschickungen. Sie sehen sekunden genau, was wann fertig ist.
- Maximale Auslastung**  
Die Möglichkeit zur maximalen Kapazitätsauslastung spart Zeit und Geld – und sorgt für höchste Produktverfügbarkeit auch in Spitzenzeiten.
- Nachbackfunktion**  
Geben Sie einfach per Touch drei Minuten dazu.





# Weizen oder Vollkorn? Wir kennen den Unterschied.

Backwaren sind nicht gleich Backwaren. Es macht einen großen Unterschied, ob Sie zartes Plundergebäck oder herzhaft rösches Bauernbrot backen. Deshalb macht der Convotherm 4 BAKE diesen Unterschied auch – und sorgt mit produktspezifischen Backmodi für perfekte Ergebnisse.

## So gelingt helles Kleingebäck perfekt

Speziell für Klein- und Weizenbackwaren bietet Ihnen der Convotherm 4 BAKE viel Komfort, Kosteneinsparung sowie maximale Prozess- und Ergebnissicherheit. Mit der speziellen Backfunktion BakePro erzielen Sie Backergebnisse wie aus einem klassischen Ladenbackofen: Die Produkte gehen optimal auf und erhalten einen appetitlichen Glanz. Tiefkühlbackware muss nicht an- bzw. aufgetaut werden. Perfekte Dampfsättigung, automatische Feuchteanpassung im Kombidampf sowie schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung bei Heißluft verkürzt die durchschnittlichen Backzeiten deutlich.

## BakePro: Traditionelle Backfunktion

- **Zu Beginn:** Einbringen der für das Produkt notwendigen Beschwadungsmenge in den Garraum – präzise in 5 Stufen.
- **Anschließende Ruhephase:** Bei ausgeschaltetem Ventilator können sich die Produkte optimal entwickeln.
- **Das Resultat:** Ein ideales, gleichbleibendes Garraumklima für alle Backprodukte, ob vorgegärt frisch, vorgegärt tiefgefroren oder halbgebacken.
- **Option:** Hinzufügen eines zusätzlichen BakePro-Schritts zum Ende eines Backprofils, um mit extra Dampf optimalen Glanz zu erzielen.

## Für glänzende Ergebnisse: Air Flow Management

Der Stolz jedes Bäckers sind glänzend-knusprige Weizenbackwaren. Das Geheimnis dahinter: Feuchtigkeit, die für einen definierten Zeitraum auf den Backwaren kondensieren kann. Was sonst nur echte Bäcker-Etagenbacköfen leisten, bildet der Convotherm 4 BAKE mit BakePro optimal nach: Nach dem Vorheizen wird eine genau bemessene Menge Wasser in den Garraum gespritzt und anschließend der Ventilator komplett ausgeschaltet. Das ist entscheidend, denn nur bei völlig unbewegter Luft ist es möglich, dass sich die Feuchtigkeit perfekt auf den Backwaren niederschlägt.

## Rise&Ready: Gärstufen für Frischteig

Speziell für frischen Hefeteig lassen sich drei Gärprofile im Back-Kochbuch aktivieren: Präzise gesteuerte Ruhephasen für optimale Aromen- und Volumenbildung sowie eine ideale Kruste.

## Backen im Kombidampf: Das Beste für Vollkorn- und Bauernbrot

Eine mehlbestäubte, appetitlich aufgerissene Kruste – damit wird jedes dunkle Bauernbrot zur unwiderstehlichen Versuchung. Der Convotherm 4 BAKE bietet hierfür die geniale Lösung: Individuell programmierbare Backprofile, die zu Beginn des Prozesses mit reiner Heißluft arbeiten. Anschließend wird Wasser eingespritzt, das sofort verdampft und nicht auf der Oberfläche kondensiert. So bleibt die Kruste trocken und das aufgestäubte Mehl appetitlich locker. Zugleich behält die Krume beim Backen im Kombidampf dank des Natural Smart Climate™ ihre optimale Elastizität.





# Das clevere Plus: Schnelle Snacks und feine Speisen.

Der Convotherm 4 BAKE ist mehr als ein Spezialist fürs Backen. Als echter Allrounder bietet er maximale Flexibilität auf kleinem Raum – und eröffnet Ihnen so vielfältige Möglichkeiten für ein attraktives Zusatzgeschäft. Verwöhnen Sie Ihre Kunden doch zusätzlich rund um die Uhr mit leckeren Snacks und Speisen. Es ist so einfach!

## Vielfalt, die sich bezahlt macht.

Ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen, ob kleiner oder großer Hunger: Das Spektrum der Außer-Haus-Verpflegung umfasst neben Backwaren aller Art auch unterschiedlichste Snacks und Speisen. Auch sie lassen sich mit dem Convotherm 4 BAKE einfach, schnell und ganz flexibel zubereiten. So bieten Sie ihren Kunden eine große kulinarische Vielfalt aus einem einzigen Gerät. Und Sie wissen ja: Das Angebot weckt die Nachfrage.

## Mit Dampf für die schnelle Küche

Dampf überträgt die Hitze nicht nur besonders schonend, sondern auch sehr schnell auf das Gargut. Das spart Energie sowie kostbare Zeit und schont die Vitamine: So lässt sich gegenüber herkömmlichen Garverfahren in der gleichen Zeit die dreifache Beschickungsmenge bewältigen. Genau das, was Sie in den Stoßzeiten morgens, mittags und abends brauchen.

## Alle Vorteile mit Kombidampf

Beim Garen mit Kombidampf bleiben im Convotherm 4 BAKE mit Natural Smart Climate™ die Eigenfeuchtigkeit sowie Geschmacksstoffe und Vitamine der Produkte ideal erhalten. So erzielen Sie besonders zarte, saftige und schmackhafte Garergebnisse und minimieren den Gewichtsverlust. Die Kombination von Dampf mit Heißluft ist z. B. perfekt für Braten: Im Dampf bleibt das Fleisch innen schön saftig, zum Abschluss wird es in Heißluft außen perfekt knusprig.

## Heißluft für Knuspriges

Beim Grillen oder Gratinieren erzielt der Convotherm 4 BAKE mit gradgenauer, reiner Heißluft stets beste Ergebnisse. Dank ACS+ erreichen wir eine zügige, gleichmäßige Wärmeübertragung bis in den Kern des Garguts. Krustenbildung und Knusprigkeit steuern Sie gezielt nach Ihren Wünschen durch einfaches Zuschalten von Crisp&Tasty.



## Viele Kochfunktionen für beste Ergebnisse

Außer mit seiner Vielzahl an Backfunktionen unterstützt Sie der Convotherm 4 BAKE natürlich auch mit zahlreichen automatisierten Kochfunktionen zum Braten, Grillen, Dämpfen, Gratinieren, Convenience-Frittieren und Regenerieren. Press&Go sichert gleichbleibend hohe Qualität Ihrer Snacks und Speisen, ganz gleich, wer das Gerät bedient.

## Schnelle Vielfalt dank Mischbeschickung

Ist der Andrang zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen groß, sind gleichzeitig viele unterschiedliche Speisen gefragt. Mit der Möglichkeit zur flexiblen Mischbeschickung im Kombidampf können Sie im Convotherm 4 BAKE z. B. Chicken Wings, Quiches, Tiefkühlgemüse und einen Rührkuchen gleichzeitig zubereiten. Jeweils optimal und schnell, mit individuellem Timing – und natürlich ohne Geschmacks- und Geruchsübertragung.



## Die überzeugende Vielfalt von Dampf:





# Super-einfache Bedienung für jedermann.

Mit seinem intuitiven, besonders bedienerfreundlichen Full-Touch-Screen easyTouch® macht Ihnen der Convotherm 4 BAKE sowohl beim Backen als auch bei der Zubereitung von Snacks und Speisen die Arbeit leicht.

## Einfach und intuitiv – für maximale Prozesssicherheit

Manuelle und automatische Zubereitungsmodi für zeit- und energiesparende Back- und Garprozesse entlasten auch öfter wechselndes Personal im stressigen Arbeitsalltag. Das Beste: Dank der voreingestellten Back- und Garprogramme lassen sich Ergebnisse per Fingertipp immer wieder in konstanter Qualität reproduzieren.

## Automatisches Kochen und Backen mit Press&Go

Mit Press&Go können Sie in vielen verschiedenen Produktkategorien sofort loslegen. Das Vorheizen, die Kompensation von Wärmeverlusten z. B. beim Öffnen der Tür oder bei unterschiedlichen Beschickungsmengen sowie die Auswahl von Back- und Garmodi geschieht automatisch.

Press&Go ist optional mit Passwortschutz – für die Unterscheidung von Manager- und Crewmodus.

## Sicher ist sicher

Die symbolbasierte, programmierbare und individualisierbare Bedienung bietet hohen Bedienkomfort und Prozesssicherheit. So kann jedes Teammitglied – auch internationales Personal – Routinevorgänge nach kurzer Einweisung selbstständig ausführen.

## Nachbackfunktion für den letzten Schliff

Benötigen Backwaren am Ende eines Backprofils noch etwas Zeit, geben Sie einfach per Touch noch 3 Minuten Backzeit bei 200 Grad zu.

## Alles im Blick mit TrayView

Bei rollierender Mischbeschickung wird Ihnen auf dem Display präzise angezeigt, was auf jedem Einschub gebacken bzw. gegart wird und wie lang die jeweilige Restlaufzeit ist. Das Gerät signalisiert, dass ein Produkt fertig ist. Nach jedem Öffnen der Gerätetür berechnet TrayView die Backzeit separat für jeden Einschub neu.

# Individuelle Bedienung für Spitzenergebnisse.

Für professionelle Ansprüche verfügt der Convotherm 4 BAKE über einen manuellen Modus zur individuellen Einstellung von Zeit, Temperatur sowie Back- bzw. Kochmodus. Zudem garantieren intelligente Zusatzfunktionen stets perfekte Ergebnisse beim Backen und Kochen.

## Für Könner ganz nach Wunsch

Beim Convotherm 4 BAKE bleiben Sie auf Wunsch beim Backen und Garen immer Herr der Lage. So können Sie auch bei vorgegebenen Backprofilen jederzeit in alle Parameter des Backprozesses eingreifen. Ebenso lassen sich von vorneherein alle Back- bzw. Garparameter manuell festlegen, ganz gleich, ob bei Dampf, Kombidampf oder Heißluft. Und auch bei der rollierenden Mischbeschickung haben Sie mit dem TrayTimer die Möglichkeit, die Back- und Garzeiten für jedes Produkt auf jedem Einschub nach Ihren Wünschen manuell einzustellen.

## Press&Go+ – Ihre Favoriten, bequem abrufbar

Mit Press&Go+ gehen Ihre persönlichen kulinarischen Ideen in Serie. Entwickeln Sie eigene Garprofile und speichern Sie diese mit einem individuellen Foto im Gerät ganz einfach ab. Per Fingertipp sind Ihre Kreationen immer wieder abrufbar. Mit der praktischen Nachbackfunktion geben Sie manuell bei Bedarf am Ende noch 3 Minuten Extrazeit dazu.

## Crisp&Tasty

Dank aktiver Entfeuchtung des Garklimas in Heißluft erzielen Sie in kürzester Zeit eine besonders knusprige Kruste – bei gleichzeitig zartem, saftigem Kern.



Das Back-Kochbuch unterstützt Sie mit vorprogrammierten Back- und Garrezepten.



TrayView: Ideale Arbeitserleichterung bei Mischbeschickungen

- Immer im Blick, was in jedem Einschub gebacken wird
- Präzise Anzeige der Restbackzeit für jeden Einschub
- Restbackzeit wird je nach Türöffnungen automatisch nachjustiert
- Optische und akustische Meldung, sobald Produkte auf einem Einschub fertig sind



Press&Go+: Individuelle Back- und Garprofile als Favoriten ganz einfach per Touch.



## Details, die den Unterschied machen.

Der Convotherm 4 BAKE begeistert nicht nur mit exzellenten Back- und Garergebnissen. Sondern auch in Sachen Reinigung, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Umweltfreundlichkeit.

### Blitzschnell sauber

Das vollautomatische Reinigungsprogramm ConvoClean+ sorgt für mühelose Sauberkeit des Convotherm 4 BAKE – bei maximaler Flexibilität und minimalen Verbräuchen.

Unser Reinigungssystem ist zertifiziert für unbeaufsichtigte Reinigung. Ihr Feierabend beginnt ohne auf den Abschluss der Reinigung zu warten oder nach Beendigung der Reinigung kann ohne Nachkontrolle sofort weitergearbeitet werden.

Das Sicherheits-Plus: Kein Kontakt mit dem Reiniger beim Starten des Reinigungsprozesses. Einzeldosierung möglich.

### Wirtschaftlich und umweltfreundlich

Mit bis zu 19 %\* weniger Wasser im Heißluftmodus und 44 %\*\* weniger Energieverbrauch im Reinigungsmodus ist der Convotherm 4 BAKE extrem effizient in Sachen Energie- und Wasserverbrauch. Zudem ist das Abwasser dank biologisch abbaubarer Reinigungsflüssigkeiten nicht umweltschädlich.

Auch unser Fabrikationsstandort Eglfing setzt in Sachen Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit Maßstäbe: Seit der Umstellung auf grünen Strom haben wir von 2009 bis heute bereits 1 Mio. kg CO<sub>2</sub> jährlich eingespart. Dieses Engagement wurde 2017 mit dem 1. Platz des Lean & Green Management Awards gewürdigt.



- \* Energieverbrauch im Leerlauf im Heißluftbetrieb (sensible Wärmeabgabe) [kWh] nach DIN 18873-1 2012-06 6.3  
Folgende Werte wurden vom unabhängigen Institut TÜV geprüft
- \*\* Convotherm 4 10.10 Reinigungsstufe 3, regulärer Modus

## In Deutschland gebaut, weltweit in besten Händen.

Erfahrung, Innovationskraft, Perfektionismus, Qualitätsbewusstsein und bedingungslose Kundenorientierung sind Tugenden, die bei Convotherm seit über 40 Jahren in der DNA liegen. Jeder einzelne Convotherm 4 BAKE ist hierfür der sichtbare Beweis.

### Kompetenter Service – weltweit

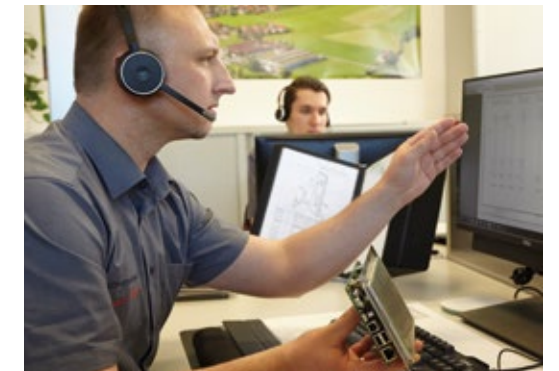
Immer einsatzbereit dank eines speziellen Notprogramms sichern Convotherm Kombidämpfer auch bei einer technischen Störung noch hohe Funktionssicherheit.

Kommt es doch einmal zum Fall der Fälle, steht Ihnen unser weltweites Netz an Servicepartnern zur Verfügung – bestens qualifiziert durch unser internationales Servicetraining-Konzept. Convotherm garantiert Ihnen schnellste Reaktionszeiten, höchste Einsatzbereitschaft sowie stete Ersatzteilverfügbarkeit.



### Immer für Sie da: Unsere Service-Hotline

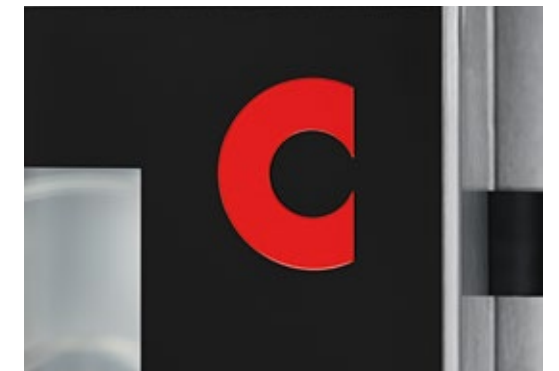
Ob Ersatzteilbestellung, Servicetermin oder telefonischer Support: Wenn's darauf ankommt, steht Ihnen die Convotherm Service-Hotline rund um die Uhr mit Rat und Tat zur Seite.



### Top-Qualität „Made in Germany“

Convotherm steht seit 1976 für kompromisslose Qualität und Langlebigkeit. In enger Zusammenarbeit mit Branchenprofis und einem traditionell hohen Perfektionsanspruch arbeiten wir ständig und mit großer Leidenschaft an innovativen Lösungen, die sich auf das Kerngeschäft unserer Kunden konzentrieren.

So war Convotherm 1995 auch der weltweit erste Kombidämpfer-Hersteller mit Zertifizierung nach DIN ISO 9001. Entwickelt und gefertigt in Deutschland, verlässt jeder Convotherm Kombidämpfer erst nach einem mehrstündigen, 100-prozentigen Funktionstest unser Werk.





Vielfältiges Zubehör.  
Perfekt abgestimmt auf Ihren Bedarf.

Ob für den Einsatz in Supermärkten, Tankstellen, Convenience Stores oder Backshops, ob im Verkaufsraum, hinter der Theke oder in der Küche: Für Ihren Convotherm 4 BAKE bieten wir Ihnen immer das perfekte Zubehör für jeden Bedarf und jede Anwendung.



**Untergestelle**  
Bei Tischgeräten sorgen sie für Standfestigkeit. Sie können zwischen einer offenen Version mit 14 Paar Einschubleisten und einer halbgeschlossenen Version mit 7 Paar Einschubleisten fahrbar wählen.



**Bleche im Bäckermaß**  
Hier läuft alles in geregelten Bahnen:



Fünf Einschübe für 6.10 bzw. acht Einschübe für 10.10, der Bäckernorm entsprechend.



Bleche aus Edelstahl mit Antihafbeschichtung sowie der Gitterrost sind für den Convotherm 4 BAKE im Bäckermaß erhältlich.



**Kondensationshaube**  
Mit der effektiven Kondensationshaube ConvoVent 4 arbeiten Sie immer sicher und dass jederzeit bei frischem Raumklima.



**Stapelkit**  
Mehr Flexibilität und doppelte Leistung auf gleichem Raum: Mit dem Stapelkit wird das Platzieren zweier Convotherm 4 BAKE Tischgeräte übereinander zum Kinderspiel.



**Reinigungs- und Pflegemittel**  
Alle Reinigungs- und Pflegeprodukte von Convotherm sind optimal auf das vollautomatische Reinigungssystem ConvoClean+ abgestimmt, biologisch abbaubar sowie Halal und Koscher zertifiziert.



**Hordengestell**  
Schnelles und leichtes Handling. Bäckermaß Bleche können auf einmal beschickt und entnommen werden. Keine manuelle, einzelne Beschickung notwendig. Hordenwagen und Einfahrrahmen sind dafür notwendig.

Ausstattung / Technische Details



6.10



10.10

Serienausstattung

Ansaugblech gleichmäßigkeitsoptimiert für Einhängegestell EN	✓
Set Einhängegestell (600 x 400 mm) EN mit L Profil	✓
Sieb in der Gerätetropfwanne	✓
35 Backprofile und 14 Profile für Snacks&Heiße Theke	✓
Rise&Ready - 3 Gärprofile im Backbuch integriert	✓
Nachbacken nach Profilende (Time+)	✓
BakePro (traditionelle Backfunktion in 5 Stufen)	✓
HumidityPro (Befeuchtung in 5 Stufen)	✓
Lüftergeschwindigkeit (in 5 Stufen)	✓
Natural Smart Climate™ mit geschlossenem System ACS+	✓
Cook&Hold (Garen und Warmhalten in einem Prozess)	✓
Flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl	✓
Automatisches Kochen und Backen mit Schnellwahltasten (Press&Go+)	✓
Integriertes Press&Go (Manager- und Crewmodus)	✓
Rechtsanschlag	✓
ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem mit eco, regular und express Modus (wahlweise mit Einzeldosierung)	✓
FilterCare-Schnittstelle	✓
USB-Schnittstelle, Ethernet-Schnittstelle (LAN)	✓
HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung	✓

Optionen

Kerntemperaturfühler
Verswindetür, mehr Platz und Arbeitssicherheit
Sonderspannungen

Technische Details

	6.10 5 x EN	10.10 8 x EN
Abmessungen mit Rechtsanschlag* (B x T x H) in mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
Abmessungen mit Verschwindetür* (B x T x H) in mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058
Leergewicht ohne Optionen**/Zubehör in kg	Rechtsanschlag	ES: 111
	Verschwindetür	ES: 119
Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Spritzer) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5

\* Bitte beachten Sie das technische Datenblatt für weitere Details    \*\* Gewicht Optionen max. 15 kg



BAKE

Offizieller Ausstatter von

*Bocuse d'Or*



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***