



# Convotherm 4 Designed around you

easyTouch<sup>®</sup> & easyDial<sup>™</sup>: 2 conceptos, cada uno en 7 tamaños



# Convotherm – Your meal. Our mission.

Quien ya ha trabajado con un Convotherm sabe: Convotherm entusiasma con sus soluciones pioneras para mejorar la preparación de productos. Bajo el lema «Your meal. Our mission.», nuestros hornos con el sello «Made in Germany» son la espuesta a sus variadas exigencias.

Convotherm 4 aporta estilo a la cocina de restaurante profesional. La claridad del diseño permite comprobar a primera vista su tecnología punta, el sencillo manejo y la higiene. Todos los tamaños de horno ofrecen una lógica de uso intuitiva y coherente, lo que constituye una auténtica ventaja en la tan ajetreada rutina

gastronómica. El concepto de diseño escalable puede transferirse a la serie completa de hornos mixtos, compuesta por siete tamaños de horno, cada uno de ellos con cuatro variantes básicas en dos conceptos. De esta manera se obtiene una combinación de flexibilidad funcional y diseño universal, algo completamente novedoso en este segmento de productos.

Detrás de Convotherm siempre está la pasión: por la excelencia, la creatividad y la colaboración dinámica —y por contribuir a que usted tenga más éxito—.





# Convotherm 4 – Designed around you

Porque tenemos en cuenta las sugerencias de nuestros clientes, hemos desarrollado la serie Convotherm 4 con el fin de satisfacer sus necesidades en la cocina. Con los dos conceptos easyTouch® & easyDial™ para unos procesos manuales y automatizados o una máxima individualidad —según sus preferencias—. El interés siempre se centra en la facilidad de uso y en la funcionalidad.

## ► Nueva definición: diseño claro y funcionalidad

El nuevo diseño de la serie Convotherm 4 es ideal, también para el frontcooking (cocción frente al cliente). Desarrollado rigurosamente siguiendo el principio «la forma obedece a la función», la clara estética se combina con una nueva dimensión de manejo intuitivo y facilidad de mantenimiento.

**Página 8-9**

## ► El nuevo estándar de una limpieza flexible y segura

ConvoClean+™ y ConvoClean™ se desarrollaron para una máxima flexibilidad con un consumo mínimo. Siempre de forma completamente automática: ningún contacto con el producto de limpieza al iniciarse el proceso de limpieza. Con nuevas funciones de uso y la posibilidad de una dosificación individual — para cualquier perfil de usuario—.

**Página 14-15**



## ► Reducción de los costes de funcionamiento: también por el medio ambiente

Cada vatio y cada litro cuentan. La serie Convotherm 4 representa una nueva categoría en materia de eficiencia energética y consumo de agua en comparación con el modelo anterior P3. La utilización de energía eléctrica a partir de energía hidráulica y el uso de calor obtenido de biomasa para la producción en la sede de Eglfing son los mensajes claros: vivimos la sostenibilidad desde la fase de fabricación.

**Página 16-17**

## ► Sus resultados de cocción en el centro de atención

¡La leyenda está viva!  
El Advanced Closed System+ (ACS+) es sinónimo de perfección de tercera generación. Ofrece unos resultados de cocción y horneado extraordinariamente uniformes —siempre adaptados óptimamente a sus necesidades—.

**Página 11**

# easyTouch® & easyDial™:

## 2 conceptos, cada uno en 7 tamaños



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

### Convotherm 4 easyTouch®

Confort y seguridad sin parangón.

Con el paquete integral easyTouch® dispondrá de un impresionante y **práctico equipamiento completo** con pantalla totalmente táctil de 9" y una adaptación individual a sus preferencias. El concepto de uso es extraordinariamente sencillo y ofrece funciones conocidas y nuevas:

- **ACS+** con funciones adicionales perfectamente adaptadas:
  - Crisp&Tasty: deshumidificación en 5 etapas
  - BakePro: función de horneado tradicional en 5 etapas
  - HumidityPro: humidificación en 5 etapas
  - Velocidad del ventilador: en 5 etapas
- **ConvoClean+**: sistema de limpieza completamente automático con modo eco, rápido o regular —también con dosificación individual si se desea—
- **Interfaz Ethernet (LAN)**

### Convotherm 4 easyDial™

¡Hágalo usted mismo! easyDial™ establece **el nuevo estándar de uso manual**: todas las entradas y todas las funciones adicionales se ajustan en un solo nivel y están visibles en todo momento.

- **ACS+** con funciones adicionales perfectamente adaptadas:
  - Crisp&Tasty: deshumidificación en 5 etapas
  - BakePro: función de horneado tradicional en 5 etapas
  - HumidityPro: humidificación en 5 etapas
  - Velocidad del ventilador: en 5 etapas
- **Sistema de limpieza semiautomático**

### Todos los Convotherm 4 gozan de un excelente equipamiento de serie

- Lenguaje de diseño pionero, también ideal para el frontcooking
- ACS+: perfección de tercera generación
- Medidas exteriores estrechas para ofrecer el tamaño adecuado para cualquier cocina (por muy pequeña que sea)
- Puertas del aparato con función de cierre (solo hornos de mesa)
- HygienicCare: interfaces de usuario, manillas de puerta y ducha de mano enrollable antibacterianas: el nuevo concepto para una mayor seguridad
- Interfaz USB, integrada en el panel de uso
- ¡Calidad con el sello «Hecho en Alemania» expresión de lo que nos exigimos a nosotros mismos!

### Sus opciones

- Puerta escamoteable para más espacio y seguridad en el trabajo
- ConvoSmoke: función de ahumado integrada en easyTouch® (solo hornos de mesa)
- ConvoClean en easyDial™: sistema de limpieza completamente automático en modo regular —también con dosificación individual si se desea—
- Interfaz Ethernet (LAN) para easyDial™
- Sonda de cocción al vacío, enchufable externamente
- Eliminación de vahos (campana de condensación integrada)
- ConvoGrill con función de gestión de grasa (bajo demanda)
- Versión para centros penitenciarios
- Versión marina (solo hornos eléctricos)
- Tensiones especiales

# Nueva definición: diseño claro y funcional

El nuevo y estético diseño del Convotherm 4 también lo convierte en el horno perfecto para el frontcooking. Nuestro principio «la forma obedece a la función» se plasma en un claro lenguaje de formas que, a la vez, establece nuevos estándares referente a uso intuitivo y a la orientación al servicio técnico se refiere.



## Interfaz de usuario easyTouch®

Pionera de la tecnología de pantalla totalmente táctil en el ámbito de los hornos mixtos, Convotherm ahora ofrece una nueva dimensión de uso comfortable. En el Convotherm 4 easyTouch® le espera un control táctil de última generación a través de la pantalla totalmente táctil de 9" con una nueva interfaz de usuario configurable.

- **Press&Go+:** cocción automática con botones de selección rápida: para una óptima seguridad de proceso. No es necesario introducir el tamaño, el grado de dorado ni la temperatura interna
- **Press&Go integrado** con distinción de modos Manager y Crew, como solución para la gastronomía organizada
- **Función de regeneración flexible:** con preselección para comida a la carta, banquete y bufé
- **Cocción manual**
- **Información de mantenimiento detallada,** como ayuda rápida y específica cuando se presenta un error
- **399 perfiles de cocción** con un máximo de 20 pasos cada uno
- **Ayuda en pantalla** con función de vídeo para los diferentes temas
- **TrayTimer:** la gestión de carga para una coordinación perfecta, desde la primera hasta la última bandeja
- **Cook&Hold:** reduce automáticamente la temperatura al final de la cocción: cocinar y mantener caliente, en un solo proceso
- **Cocción Delta-T / cocción NT:** cocción extremadamente suave, también durante la noche
- **El anillo indicador TriColor** muestra el estado de funcionamiento actual:  
amarillo indica «en preparación»  
rojo indica «procesos en curso»  
verde indica «listo»

## Interfaz de usuario easyDial™

¡El nuevo estándar del manejo manual!  
Gracias al inteligente concepto de manejo, con easyDial™ podrá ajustar rápidamente sus propios perfiles de cocción. Encontrará todas las funciones en el mismo nivel. En los luminosos visualizadores digitales de gran tamaño, con unidad de control central Convotherm-Dial (C-Dial), en todo momento tendrá todo a la vista, incluso a distancia.

- **Función de regeneración easyDial™:** regenerar productos al más alto nivel
- **99 perfiles de cocción**
- **C-Dial y TriColor:** nuestra nueva filosofía de uso
- **El anillo indicador TriColor** muestra el estado de funcionamiento actual:  
Amarillo indica «en preparación»  
rojo indica «procesos en curso»  
verde indica «listo»





# Sus resultados de cocción en el centro de atención

ACS+ optimiza al máximo la capacidad de cocción en todos los Convotherm 4. Garantiza una saturación del vapor perfecta, la adaptación automática de la humedad en la función básica «vapor caliente», así como la transmisión de calor rápida y uniforme en la función básica «aire caliente». Resultado: un clima ideal y constante en la cámara de cocción para todos los productos, desde verduras hasta guarniciones o productos de panadería, pasando por pescados y carnes —ya sean frescos, congelados o precocinados—. Incluso con una carga máxima siempre conseguirá unos alimentos

extraordinariamente uniformes, jugosos y crujientes.

Nuestro **ACS funciona como la tapa de una cacerola** que retiene el calor y la humedad. La temperatura aumenta rápidamente y hay que aportar menos energía y agua.

**El nuevo ACS+ aún tiene más ventajas:** dispone de la inteligencia **del control activo del aire de entrada y salida**. Al fin y al cabo, para reducir una salsa también hay que **retirar la tapa de la cacerola**.

## Funciones adicionales nuevas y mejoradas en el ACS+



### Crisp&Tasty

En el modo de aire caliente, en poco tiempo conseguirá unos resultados de cocción crujientes por fuera y tiernos por dentro:

- Deshumidificación en 5 etapas
- Las 5 etapas pueden seleccionarse manualmente o programarse



### Velocidad del ventilador

Para unos resultados excelentes, incluso con productos muy sensibles como, por ejemplo, buñuelos de viento:

- Velocidad del ventilador en 5 etapas
- A petición, programable de forma permanente
- Uniformidad perfecta, también con una carga máxima



### BakePro

Selecione en el modo de aire caliente la cantidad de vapor adaptada a su producto, la fase de reposo posterior se añade automáticamente:

- Función de horneado tradicional en 5 etapas
- Gracias al vapor y a los tiempos de reposo, se obtienen resultados de horneado como con un horno clásico
- No es necesario descongelar un poco los productos de panadería congelados antes de hornearlos
- Programable, también en caso de perfiles de horneado de varias etapas



### HumidityPro

En el modo de vapor caliente, con esta nueva función ahora dispondrá a partir de 30 °C de una regulación de humedad manual, además de la automática, para su ajuste personal:

- Humidificación en 5 etapas
- Resultados de cocción jugosos, individualmente adaptados a sus preferencias
- No requiere la entrada de valores porcentuales
- También ideal para mantener calientes los alimentos



### Interfaz USB

Situada en el frontal del horno para facilitar el uso. Los lápices de memoria USB pueden insertarse fácilmente detrás de una tapa basculante que se cierra automáticamente tras extraer el lápiz, ofreciendo de esta manera un grado de protección IPX5 contra salpicaduras de agua:

- La interfaz facilita la actualización, la carga de perfiles de cocción e imágenes y la lectura de datos HACCP



### Puente de precalentamiento integrado

De serie en todos los hornos tipo armario Convotherm 4:

- El puente de precalentamiento se pliega y entra automáticamente en el marco de la puerta
- Rápido precalentamiento, incluso sin carro
- Sin pérdida de calor
- Seguridad mejorada



### Puerta escamoteable\*

Este invento de Convotherm ahorra espacio en la zona de trabajo delante del aparato y reduce el riesgo de sufrir lesiones:

- Ideal para una mayor libertad de movimiento durante el trabajo
- Reduce el riesgo de accidentes y el peligro de quemaduras con la puerta interior del horno caliente
- Permite la instalación de hornos mixtos de gran tamaño con carro prácticamente en cualquier lugar, incluso en espacios reducidos



### HygienicCare

El nuevo concepto de higiene de Convotherm incluye todos los elementos importantes con los que el usuario entra en contacto: el panel de mando, la manilla de la puerta y la ducha de mano enrollable están fabricados en un innovador material con iones de plata incorporados:

- Ahora todas las superficies de contacto centrales del área de trabajo son partes integrantes del concepto
- Efecto antibacteriano permanente
- Reduce la transmisión de bacterias

\* opcional

# Funciones de cocción en el ACS+



**Vapor:** cocción al vapor especialmente eficaz desde 30 °C hasta 130 °C, el sistema permanece cerrado durante el proceso completo. Para unos resultados excelentes, por ejemplo para verduras, pastas y pescados. Las vitaminas y los colores se conservan y la oxidación se minimiza.



**Vapor caliente:** con regulación automática de la humedad a partir de 30 °C. El sistema permanece cerrado durante el proceso de cocción completo. La humedad propia y el sabor de los productos se conservan. Obtendrá unos resultados de cocción especialmente tiernos, jugosos y sabrosos, y minimizará la pérdida de peso.



**Aire a partir de:** A partir de 30 °C, gracias a la humedad propia de los productos en el sistema cerrado, se genera un clima ligeramente húmedo para transferir el calor de forma rápida y uniforme hasta el interior del alimento. Activando sencillamente Crisp&Tasty podrá controlar según sus preferencias el carácter crujiente.



**Regeneración easyDial™:** regenere sus productos como si estuvieran recién elaborados

**Regeneración+ easyTouch®:** función de regeneración flexible con preselección para comida a la carta, banquete y bufé. Así alcanzará una calidad óptima.



## Carga mixta

La legendaria disciplina clásica del Closed System: la carga mixta en modo de vapor caliente que, por ejemplo, permite preparar un asado de cerdo, cruasanes, pescado, verdura congelada y un bizcocho **simultáneamente**. Con un resultado óptimo y un beneficio máximo:

- Procesos más flexibles en la cocina
- Con la regulación de humedad automática en el modo de vapor mixto del ACS+, creamos un clima óptimo en la cámara de cocción para cualquier combinación de productos

## Carga máxima

El panel de aspiración a medida en cada tamaño de horno permite distribuir uniformemente el aire que, incluso con una carga máxima, garantiza un dorado regular del producto:

- Los nuevos algoritmos de software, la tecnología de relé de estado sólido adaptada, la nueva tecnología de flujo de aire y el intercambiador de calor optimizado garantizan unos tiempos de reacción térmicos muy cortos y calientan la cámara de cocción rápidamente a la temperatura nominal, incluso si se carga con productos congelados
- El nuevo Crisp&Tasty dispone de la inteligencia del control activo del aire de entrada y salida. Para asar y asar a la parrilla de forma rápida y fiable, incluso si la cámara se carga con alimentos pesados como, p. ej., carne inyectada

## ecoCooking\*

La función de ahorro energético es ideal para alimentos que requieren largos tiempos de cocción como, por ejemplo, asados, rosbif y asados de gran tamaño:

- El proceso de cocción especialmente cuidadoso incluso mejora la calidad del producto
- La función ecoCooking puede activarse en todo momento de forma individual a partir de 30 °C en modo de aire caliente y vapor caliente

\* solo con easyTouch®

# El nuevo estándar para una limpieza flexible y segura

## ConvoClean+ & ConvoClean

Desarrollados para **una máxima flexibilidad con un consumo mínimo**. Con nuevas funciones de uso y dosificación individual **para cualquier perfil de aplicación**. Siempre **de forma completamente automática**: ningún contacto con el producto de limpieza al iniciarse el proceso de limpieza.

### ConvoClean+ en easyTouch®

El sistema de limpieza completamente automático **en modo eco, express o regular**, altamente higiénico y siempre que lo considere oportuno — también con dosificación individual si se desea—:\*

- Adaptación de la intensidad de limpieza en 4 etapas con dosificación completamente automática
- El **modo eco** ahorra producto de limpieza, energía y agua
- El **modo rápido** ahorra tiempo y permite una limpieza rápida, incluso durante las horas de funcionamiento
- En el **modo regular** el sistema funciona con una mezcla equilibrada
- Máxima seguridad gracias a un proceso de limpieza completamente automático
- La desinfección con vapor y el secado al final del proceso garantizan una higiene perfecta
- Se inicia pulsando con el dedo, en todo momento y sin enfriamiento rápido manual



### ConvoClean en easyDial™\*\*

El sistema de limpieza completamente automático **en modo regular**, altamente higiénico y siempre que lo considere oportuno — también con dosificación individual si se desea—:\*

- Adaptación de la intensidad de limpieza en 4 etapas con dosificación completamente automática
- Ningún contacto con el producto de limpieza al iniciarse el proceso de limpieza
- Se inicia pulsando con el dedo, en todo momento y sin enfriamiento rápido manual
- Máxima seguridad gracias al proceso de limpieza completamente automático
- La desinfección con vapor y el secado al final del proceso garantizan una higiene perfecta





# Reducción de costes: ahorro y beneficio Medio Ambiente

Cada vatio y cada litro cuentan. La serie Convotherm 4 representa una nueva categoría en materia de eficiencia energética y consumo de agua en comparación con el modelo anterior P3. Los aparatos con certificación ENERGY STAR®, los sistemas de gestión ambiental según ISO 14001 y de gestión de la energía según ISO 50001 transmiten un claro mensaje: vivimos la sostenibilidad desde la fase de fabricación.

Desde que nos pasamos a la energía verde, desde 2009 hasta la fecha ya hemos ahorrado 1 millón de kg de CO<sub>2</sub> al año en la planta de producción de Eglfing.

**Tiempo de calentamiento en el modo de convección forzada** con un valor de ajuste de 165 °C [min] según DIN 18873-1 2012-06 6.2\*



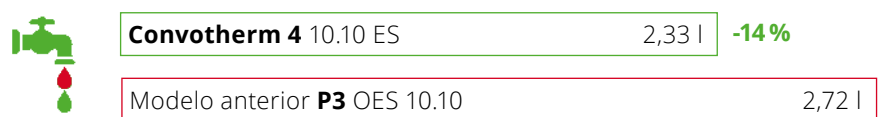
**Consumo de energía sin carga en el modo de convección forzada** (pérdida de calor sensible) [kWh] según DIN 18873-1 2012-06 6.3\*



**Consumo de energía bajo carga en el modo de vapor** [kWh] según DIN 18873-1 2012-06 8.3\*



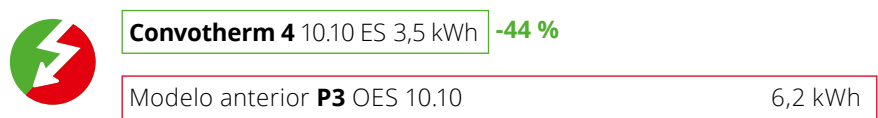
**Consumo de agua bajo carga en el modo de vapor** [l] según DIN 18873-1 2012-06 8.3\*



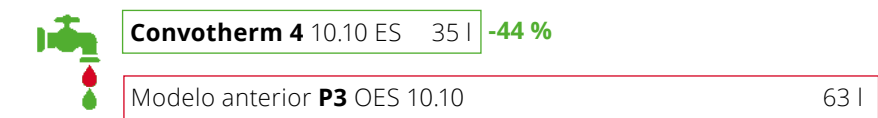
**Consumo de producto de limpieza\*\***



**Consumo de energía\*\***



**Consumo de agua\*\***



# Accesorios



## Bases inferiores

En los hornos de mesa proporcionan estabilidad y, a petición, incluso están disponibles como versión desplazable. Podrá elegir entre versiones abiertas hasta cerradas, con 14 niveles de higiene.



## Banquetes

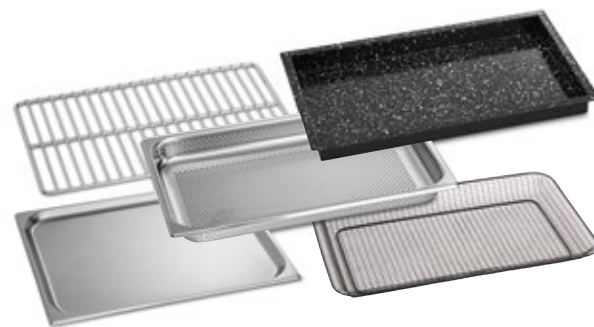
Perfectamente adaptados a hornos de mesa y hornos tipo armario, también para kits de sobreposición. Las campanas térmicas con un novedoso cierre magnético para una perfecta limpieza e higiene en su cocina. Los carros portaplatos para banquete con diferentes distancias entre platos ofrecen abundante espacio para sus platos creativos.



## Productos de limpieza y cuidado

Para que todo vuelva a quedar higiénicamente limpio con facilidad, existen unos productos de cuidado óptimamente adaptados a ConvoClean.

- ConvoClean forte (gran poder de limpieza)
- ConvoClean new (poder de limpieza medio)
- ConvoCare (abrillantador/neutralizador)



## Bandejas y parrillas

Aquí todo sigue su curso: las bandejas y parrillas en acero inoxidable, así como los accesorios especiales con recubrimientos antiadherentes, están disponibles en tamaños GN y en formato panadería.



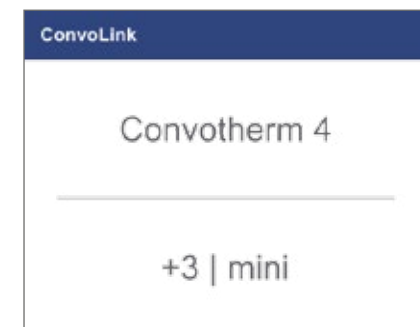
## Accesorios especiales

Convotherm ofrece los accesorios adecuados para cada aplicación.

- La torre de señales le indica al usuario el estado del horno mixto a gran distancia.
- La pantalla térmica permite instalar el horno mixto al lado de fuentes de calor como, por ejemplo, cocinas.

## Campanas de condensación

Las potentes campanas de condensación permiten el frontcooking y crean un ambiente de trabajo agradable en cualquier cocina. El vapor y el vaho se aspiran durante la cocción y al abrir la puerta, y se condensan.



## ConvoLink

El paquete de software ConvoLink es la solución completa para HACCP y la gestión de los perfiles de cocción. El software se instala en el PC y puede utilizarse para Convotherm 4, para los aparatos de la serie mini y para los aparatos de la serie +3.

## Gestión de hornos mixtos

- Conexión de Convotherm 4 con un PC
- Supervisión y control de los Convotherm 4 desde el PC
- Escribir, cargar o descargar y administrar fácilmente perfiles de cocción

## Gestión HACCP

Leer fácilmente datos HACCP y mostrar y administrarlos en el PC. Adicionalmente pueden visualizarse y administrarse los valores de pasteurización.



# Satisface todos los deseos: hornos mixtos Convotherm

## Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
<b>Dimensiones bisagra a la derecha*</b> (A x F x H) en mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
<b>Dimensiones puerta escamoteable*</b> (A x F x H) en mm	966 x 792 x 786	1211 x 992 x 786	966 x 792 x 1058	1211 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>EN</b> (600 x 400 mm)	5	–	8	–
<b>Número de platos</b> (sistema plato de banquete)	15 o 20 platos	27 o 33 platos	26 o 32 platos	48 o 57 platos
<b>Consumo de potencia nominal Eléctrico Inyector, Eléctrico Calentador</b> (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
<b>Consumo de potencia nominal Gas Inyector, Gas Calentador</b> (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
<b>Potencia calorífica</b> (Gas natural 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
<b>Dimensiones bisagra a la derecha*</b> (A x F x H) en mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
<b>Dimensiones puerta escamoteable*</b> (A x F x H) en mm	1247 x 1020 x 1406	1002 x 820 x 1942	1247 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>EN</b> (600 x 400 mm)	–	17	–
<b>Número de platos</b> (sistema plato de banquete)	59 o 74 platos	50 o 61 platos	98 o 122 platos
<b>Consumo de potencia nominal Eléctrico Inyector, Eléctrico Calentador</b> (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
<b>Consumo de potencia nominal Gas Inyector, Gas Calentador</b> (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
<b>Potencia calorífica</b> (Gas natural 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW

\* Para más detalles, observe la hoja de datos técnicos.



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](http://welbilt.com)*