



# Аксессуары

Convotherm 4 | Convotherm mini

# Convotherm – Your meal. Our mission.

Каждый, кто работал на оборудовании Convotherm, знает: Convotherm восхищает новаторскими решениями, направленными на усовершенствование приготовления блюд. Под девизом „Your meal. Our mission.“ Наше оборудование „Made in Germany“, является ответом на многочисленные запросы наших клиентов.

Convotherm 4 делает стиль частью большой профессиональной кухни. Ультрасовременные технологии, простота управления и соблюдения гигиены открывают свои преимущества с первого взгляда благодаря четкой продуманности дизайна. Последовательно реализованная интуитивная логика управления, используется в аппаратах

всех размеров – являясь реальным плюсом в нередко хаотичной повседневной деятельности предприятия общественного питания. Концепция дизайна, поддерживающая вариативность масштаба, позволяющая применять ее ко всей серии конвекционных печей, включающую семь размеров аппаратов, каждый в четырех базовых вариантах в двух концептуальных решениях. Так возникает сочетание функциональной гибкости и последовательного дизайна, абсолютная новинка для данного сегмента продукции.

Convotherm – это стремление к совершенству, креативности и продуктивному партнерству, с целью сделать Вас еще успешнее.

# Convotherm 4 – Designed around you

Поскольку наша работа неразрывно связана с Вами, нашими клиентами, мы разработали серию Convotherm 4, в которой учтены все возможные Ваши потребности на кухне – включая обе концепции easyTouch® и easyDial™, для ручного и автоматизированного производства или максимальной индивидуальности – в зависимости от желания. В центре внимания, как всегда, находятся удобство управления и функциональность.

## **Новый подход: Выразительность дизайна в сочетании с функциональностью**

Новый дизайн серии Convotherm 4 идеально подойдет и для "приготовления блюд перед посетителями". В строгом соответствии с принципом „приоритет функциональности над формой“ однозначный эстетический вид сочетается с новыми возможностями интуитивного управления и удобства сервисного обслуживания.

## **Новые масштабы универсальности и безопасности мойки**

ConvoClean+™ и ConvoClean™ были разработаны для максимальной гибкости при минимальном расходе. Всегда полностью автоматизированное исполнение: никакого контакта с чистящими средствами при запуске процесса очистки. С новыми возможностями управления, а также с функцией индивидуальной дозировки мощного средства – действительно, для easyTouch® и easyDial™.

## **В центре внимания – результат Вашей работы**

Легенда жива!

Advanced Closed System+ (ACS+) представляет воплощение совершенства в 3-ем поколении соответствующей системы. Она обеспечивает максимальное постоянство результатов готовки и выпечки - всегда в точном соответствии с Вашими пожеланиями.

## **Снижение эксплуатационных затрат – в том числе для блага окружающей среды**

Каждый ватт и каждый литр имеют значение. Convotherm 4 является родоначальником нового класса устройств высокого уровня энерго- и водосбережения по сравнению с предыдущей моделью P3. Использование тока гидроэлектростанции и тепловой энергии биомассы на заводе в Эгльфинге – однозначные свидетельства того, что мы делаем все возможное для экономии природных ресурсов, начиная со стадии производства



# easyTouch и easyDial – 2 концепции, каждая из которых представлена 7-ю размерами



6.10 easyDial



6.20 easyTouch



10.10 easyDial



10.20 easyTouch



12.20 easyDial



20.10 easyTouch



20.20 easyDial

## Convotherm 4 easyTouch

Высшего комфорта и безопасности просто не бывает.

Полный пакет easyTouch включает впечатляющее и практичное комплексное оснащение - 9-дюймовый сенсорный экран с технологией "Full-Touch", с учетом индивидуальных требований. Концепция управления максимально проста – с уже проверенными на деле и абсолютно новыми функциями:

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
  - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
  - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
  - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
  - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **CONVOClean+**: Полностью автоматическая система мойки с режимами "eco", "express" и "regular" – по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- **Порт Ethernet/LAN**

## Convotherm 4 easyDial

Создавай сам! easyDial открывает **новые горизонты мануального управления:**

Все параметры, а также все дополнительные функции задаются на одном уровне и полностью отображаются на одном дисплее.

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
  - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
  - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
  - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
  - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **Полуавтоматическая система мойки**

## Этим могут похвастаться все конвекционные печи Convotherm 4: лучшее оснащение в серийном исполнении.

- Передовое дизайнерское решение, идеально для открытых кухонь
  - ACS+: совершенство в 3-ем поколении
  - Компактные габариты и, следовательно, подходящие размеры даже для небольших кухонь\*
  - Двери с функцией захлопывания (только у настольных моделей)
  - HygienicCare: антибактериальные поверхности панелей управления, дверных ручек и ручного душа со сматывающимся шлангом – новая концепция безопасности
  - USB-порт, встроенный в панель управления
  - Качество „Made in Germany“
- ответственность за соблюдение высокого стандарта качества, знак требования к нам самим!

## Дополнительные опции

- Утапливаемая дверь: обеспечивающая экономию места и повышение безопасности эксплуатации
- ConvoSmoker: интегрированная в easyTouch функция копчения (только настольные версии в электрическом исполнении)
- ConvoClean в easyDial, полностью автоматическая система мойки (режим "regular"), по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- Порт Ethernet/LAN для easyDial
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- Гриль-версия с отдельным стоком для жира (только настольные модели)
- Версии для мест заключения (тюрем)
- Версии для судов
- Специальные варианты напряжения

\*При поиске дополнительных решений -предлагаем модельный ряд серии mini

# Подставки: надежная устойчивость

Все подставки изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и соответствуют самым высоким гигиеническим требованиям. Для облегчения процесса монтажа все подставки снабжены усиливающим элементом, позволяющим одновременное перемещение конвекционной печи на подставке с помощью специальной тележки, роклы.

## Подставки для конвекционных печей

### Открытая подставка с полкой\*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251517	3251519
Передвижная (на колесах)	GN	3251541	3251542



### Открытая подставка с полкой и столешницей

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251500	3251501
Передвижная (на колесах)	GN	3251502	3251503



### Подставка, закрытая с двух сторон, с 14-ю парами направляющих

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251504	3251505
Передвижная (на колесах)	GN	3251506	3251507



### Подставка, закрытая с трех сторон, с 14-ю парами направляющих

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251508	3251509
Передвижная (на колесах)	GN	3251510	3251511
Исполнение NSF, стандартное	GN	3251547	3251548
Исполнение NSF, на роликах	GN	3251549	3251551



### Закрытая подставка с двумя распашными дверями и с 14-ю парами направляющих

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251512	3251513
Передвижная (на колесах)	GN	3251514	3251515
Исполнение NSF, стандартное	GN	3251552	3251553
Исполнение NSF, на роликах	GN	3251554	3251555



### Подставка, закрытая с двух сторон, для EN/BM, с 14-ю парами направляющих

		6.10 / 10.10	
Стандарт	EN/BM	3251516	
Передвижная (на колесах)	EN/BM	3251518	



### Промежуточная рама для подставки

Данное приспособление позволяет поднимать модели 6.10 до одной высоты с 10.10 и 10.20

		6.10	6.20
Стандарт	GN	3455900	3455901
С выдвигаемым столом	GN	3455902	3455903

\*без усиливающего элемента полки, позволяющего использовать роклы.

## Подставки: надежная устойчивость

### Опорные рамы mini

#### Открытая опорная рама

	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
с дном-полкой	3218570	3223762	3224362
7 пар полок для лотков	-	-	3224365
10 пар полок для лотков	3219163	3223839	-



#### Открытая опорная рама, На роликах

	6.06 mini / mini mobil	6.10 mini	10.10 mini
с дном-полкой	3426949	-	3226422
10 пар полок для лотков	3424215	3225701	-

## Монтажный набор (для штабельной установки) – умный способ экономии места

Задача эффективного использования пространства путем двухъярусного размещения конвекционных печей Convotherm 4 и серии mini решается проще простого.

Преимущества очевидны – двойная производительность на той же площади, а так же возможность экономии потребляемой мощности в период малых нагрузок (использование одного аппарата)

#### Стеллажный комплект mini

Максимальная высота загрузки 1,60 м

Типы аппаратов	Арт. №
6.06 mini на 6.06 mini	3418572
6.06 mini с емкостью для моющего средства на 6.06 mini с емкостью для моющего средства	3423558
6.06 mini на 6.10 mini	3424913
6.10 mini на 6.10 mini	3423832
6.10 mini с емкостью для моющего средства на 6.10 mini с емкостью для моющего средства	3425638
6.10 mini на 10.10 mini	3426383



#### Монтажный набор (для штабельной установки) устройств С4 (только электро версии)

	6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Монтажный набор (для штабельной установки) с высотой ножек 100 мм*	3455860	3455863
Монтажный набор (для штабельной установки) с высотой ножек 150 мм	3455861	3455864
Монтажный набор (для штабельной установки) на колесах, с высотой ножек 100 мм	3455862	3455865

Монтажный набор (для штабельной установки) с высотой ножек 150 мм



#### Напольная рама

Для поднятия на 200 мм (для б.х на б.х)

Типы моделей	Арт. №
Монтажный набор (для штабельной установки) х.10	3455866
Монтажный набор (для штабельной установки) х.20	3455867



\*для штабельных наборов б.х на б.х с нижней рамой

# Вытяжные зонты – всегда свежий воздух

Благодаря значительной производительности вытягивания воздуха, высокоэффективные конденсирующие вытяжные зонты Convotherm обеспечивают постоянную свежесть на кухне. Простота в обращении, низкие энергозатраты и удобство управления способны удовлетворить любые запросы. Широкий модельный ряд вытяжных зонтов позволяет доукомплектовать все модели **конвекционных печей** Convotherm.

**ConvoVent mini:** вытяжной зонт включается через двухпозиционный выключатель (ВКЛ./ВЫКЛ.). Пар, выходящий из выпускного отверстия, улавливается и конденсируется. После этого чистый воздух возвращается в помещение. Вытяжной зонт не требует подключения к холодной воде.

## ConvoVent mini

Габаритные размеры вытяжных зонтов	Арт. №
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012



**ConvoVent 4:** Конденсирующий вытяжной зонт включается автоматически, при запуске **конвекционной печи**. Пар, выходящий из выпускного отверстия, улавливается и конденсируется. Испарения, выходящие наружу при открывании двери, улавливаются и подвергаются обработке. Вытяжной зонт не требует подключения к холодной воде.

## ConvoVent 4\*

Габаритные размеры вытяжных зонтов	Арт. №
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 для двухъярусной установки	3455847
C4 6.20 / 10.20 для двухъярусной установки	3455875

## Фронтальный конденсатор (опция для ConvoVent 4)

Дополнительный модуль усиления фронтальной конденсации.

Габаритные размеры вытяжных зонтов	Арт. №
x.10	3455892
x.20	3455893

**ConvoVent 4+:** Конденсирующий вытяжной зонт включается автоматически при запуске **конвекционной печи**. Пар, выходящий из выпускного отверстия, улавливается и конденсируется. Испарения, выходящие наружу при открывании двери, улавливаются и подвергаются обработке. Вытяжной зонт не требует подключения к холодной воде. Дополнительный фильтр сокращает выброс дыма и запахов.

## ConvoVent 4+\*

Габаритные размеры вытяжных зонтов	Арт. №
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 для двухъярусной установки	3455880
C4 6.10/10.10 для двухъярусной установки	3455881

## Подсветка для ConvoVent и ConvoVent+

Габаритные размеры вытяжных зонтов	Арт. №
x.10	3455894
x.20	3455985

\*только электрические модели

\*только электрические модели

# Противни, решетки, гастроемкости GN и EN/BM

Пароконвекоматы Convotherm используются для приготовления на пару, обжаривания, выпекания и запекания, тушения, регенерации и даже в качестве замены фритюра. Наш ассортимент включает комплектующие изделия, позволяющие использовать новейшие кулинарные техники в одном аппарате.

## Гастроемкость из нержавеющей стали с перфорацией

Гастроемкости из нержавеющей стали с перфорацией идеально подходят для приготовления на пару овощей, картофеля, колбасы, рыбы и т.д.

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



## Гастроемкость из нержавеющей стали без перфорации

Гастроемкости из нержавеющей стали без перфорации идеально подходят для приготовления гарниров, например риса, макаронных изделий, а так же варки мяса, приготовления, заливных блюд, сдобы и т.д.

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



## Решетка-гриль из нержавеющей стали, электрополированная

Используется для приготовления крупных кусков мяса, регенерации блюд в тарелках, а так же при работе в режиме a la carte.

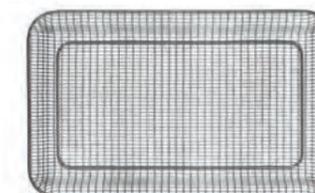
	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Плоская	3001085	3001075	3012001	3012000



## Корзина для фритюра из специальной стали, электрополированная

Отлично подходят для приготовления картофеля-фри, картофеля по-деревенски, спринг-роллов, куриных крыльев, фингер-фудс и т.д.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
глубиной 40 мм	-	3005000	3013025	-



# Противни, решетки, гастроемкости GN и EN/BM

## Решетка-гриль из алюминия, с антипригарным покрытием

Приготовленные Вами стейки из мяса и рыбы, овощи и колбаски, приобретут аппетитный рисунок-гриль и останутся удивительно сочными внутри.

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

## Противень, покрытый гранитной эмалью

Универсальный противень, идеально подходящий для приготовления продуктов быстрой обжарки, кусков мяса и птицы, картофеля, запеканок и креветок.

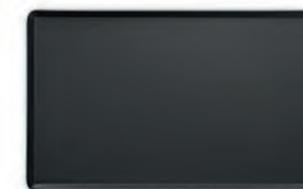
	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Глубина 20 мм	-	3004033	3013026	-
Глубина 40 мм	-	3004034	3013028	-
Глубина 60 мм	-	3013030	-	-



## Алюминиевый противень, с тефлоновым покрытием

Благодаря своей идеальной теплопроводности он оптимально подходит для приготовления панированных изделий, а также для выпечки.

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



## Алюминиевый противень, с антипригарным силиконовым покрытием, перфорированный

Антипригарное покрытие предотвращает приставание остатков пищи, идеально подходит для выпечки.

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



## Решетка для регенерирования

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

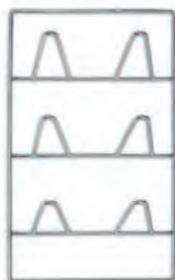
# Для хрустящей корочки и оптимальной сочности.

Станьте мастером по грилю! Благодаря специальным аксессуарам для гриля, золотистые цыплята и сочная скумбрия станут бестселлерами Вашего заведения.

## Решетка для приготовления кур-гриль

Приготовление сочных цыплят, с золотистой корочкой – больше не проблема! Просто насадите цыплят на предназначенную для этого решетку и запустите процесс приготовления.

	5 цыплят	6 цыплят	8 цыплят
<b>GN 2/3</b>	3030197	-	-
<b>GN 1/1</b>	-	3030195	3030196



## Поддон для улавливания жира

Для удаления излишнего жира, при приготовлении жирных продуктов в рабочей камере, всё что требуется - вставить поддон и слить из него жир после окончания процесса приготовления.

	1/1 GN	2/1 GN, настольные устройства	2/1 GN, напольные устройства
<b>6.10</b>	3417011	-	-
<b>6.20</b>	-	3417014	-
<b>10.10</b>	3417011	-	-
<b>10.20</b>	-	3417014	-
<b>12.20</b>	-	3417014	3417098
<b>20.10</b>	3417011	-	-
<b>20.20</b>	-	3417014	3417098



## Специальный вертел - для молочного поросенка, ягненка

Специальный вертел позволяет готовить молочных поросят и ягнят целиком.

	горизонтальная версия	вертикальная версия
<b>6.10</b>	3418674	-
<b>6.20</b>	-	-
<b>10.10</b>	3418674	3418914
<b>10.20</b>	-	-
<b>12.20</b>	-	3403925
<b>20.10</b>	3418674	3417028
<b>20.20</b>	-	3403923



## Подставка для вертелов

	13 вертелов	без вертелов	12 вертелов	без вертелов	Емкость
<b>6.10 mini</b>	3317563	3317571	-	-	1
<b>10.10 mini</b>	3317563	3317571	-	-	1
<b>6.10 mini 2in1</b>	3317563	3317571	-	-	2
<b>6.10</b>	3317563	3317571	-	-	1
<b>6.20</b>	-	-	3417578	3417579	2
<b>10.10</b>	3317563	3317571	-	-	2
<b>10.20</b>	-	-	3417578	3417579	4
<b>12.20</b>	-	-	3417578	3417579	4
<b>20.10</b>	3317563	3317571	-	-	4
<b>20.20</b>	-	-	3417578	3417579	8



# Аксессуары для гриля

## Вертел

Для подставки, заказ по 1 шт.

Арт. №: 3317568



## Термозащитные перчатки

Перчатки с термозащитным покрытием выдерживают действие высокой температуры в течение длительного времени.

Арт. №: 3007035



# Обслуживание банкетов на профессиональном уровне

**Здесь нужны качество, пунктуальность и командный дух.** От вас требуется правильный подбор ингредиентов, подготовка персонала и знание запросов гостей. Все остальное сделает Convothem. Уже много лет Convothem занимает лидирующие мировые позиции по функциональности, удобству управления и надежности.

## Банкетная тележка для тарелок

Благодаря большому расстоянию между кольцами, банкетные тележки Convothem предоставляют широкие возможности креативного оформления блюд в тарелках.

	Дополнительная информация	Межкольцевое расстояние, мм	Количество тарелок (Ø 32 см)	Арт. №
12.20	4 поворотных колеса и стояночный тормоз	66	74	3316774
12.20	4 поворотных колеса и стояночный тормоз	80	59	3318555
20.10	4 поворотных колеса и стояночный тормоз	66	61	3316775
20.10	4 поворотных колеса и стояночный тормоз	80	50	3316967
20.20	4 поворотных колеса и стояночный тормоз	66	122	3316776
20.20	4 поворотных колеса и стояночный тормоз	80	98	3318563



## Термокожухи

Термокожух Convothem охватывает всю тележку и предотвращает выход тепла наружу. Блюда полностью сохраняют температуру и качество в течение 20 минут. Магнитный замок обеспечивает идеальную гигиеничность и легко моется.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.10	20.10	20.20
Загрузочные тележки GN и EN/BM, а также банкетные тележки для тарелок	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



# Обслуживание банкетов на профессиональном уровне

## Загрузочные тележки

Дополнительная загрузочная тележка для емкостей типа GN и EN/BM (к напольным моделям)

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт. №
12.20	<b>GN</b>	3315205
20.10	4 поворотных ролика, в т. ч. 2 - со стояночным тормозом	3315206
20.20		3315207
20.10	<b>EN/BM</b>	3317460
	4 поворотных ролика, в т. ч. 2 - со стояночным тормозом	



## Банкетная структура

Выдвижная структура для регенерации блюд в тарелках (к настольным моделям)

Габаритные размеры	Межкольцевое расстояние, мм	Количество тарелок (Ø32 см)	Арт. №
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



## Структура для GN

Выдвижная структура стойка для емкостей GN (к настольным моделям)

Размеры аппаратов		Количество тарелок (Ø 32 см)	Арт. №
6.10	GN	6 секций, расстояние между секциями 67 мм	3355760
6.10	EN/BM	5 секций, расстояние между секциями 80 мм	3355764
6.20	GN	6 секций, расстояние между секциями 72 мм	3355761
10.10	GN	10 секций, расстояние между секциями 67 мм	3355762
10.10	EN/BM	8 секций, расстояние между секциями 82 мм	3355765
10.20	GN	10 секций, расстояние между секциями 67 мм	3355763



# Обслуживание банкетов на профессиональном уровне

## Направляющая рама

Служит для вкатывания ярусных или банкетных тележек в рабочую камеру настольных аппаратов.

Размеры аппаратов	Арт.№
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788



## Транспортировочная тележка

Служит для перемещения ярусных или банкетных тележек. Направляющие для загрузки позволяют безопасно и удобно закатывать стеллажи в конвекционную печь.

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт.№
6.10 / 10.10	С 4 поворотными колесами, оснащенными стояночным тормозом	3355775
6.20 / 10.20	С 4 поворотными колесами, оснащенными стояночным тормозом	3355776
Стеллажный комплект х.10	С 4 поворотными колесами, оснащенными стояночным тормозом, имеется регулировка по высоте	3355777
Стеллажный комплект х.20	С 4 поворотными колесами, оснащенными стояночным тормозом, имеется регулировка по высоте	3355778



## Навесные направляющие (600x400мм) EN/BM с L-профилем

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт.№
6.10	5 секций, расстояние между секциями 94 мм (комплект)	3451335
10.10	8 секций, расстояние между секциями 94 мм (комплект)	3451337



## Навесные направляющие для мясных производств и магазинов (600x400мм), EN/BM

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт.№
6.10	6 лотков	по запросу
10.10	10 лотков	по запросу



# Cook & Chill

В аппаратах марки **ConvoChill**, принадлежащей компании Convotherm, реализован наиболее эффективный метод бережного охлаждения продуктов, обеспечивающий их длительную сохранность. Cook & Chill включает функции Cook (= приготовление блюд в конвекционной печи Chill (= быстрое охлаждение приготовленных продуктов). Разумеется, все загрузочные тележки совместимы с аппаратами Convotherm и ConvoChill.

<p>1</p> <p><b>Приготовление</b></p> <p>ACS+ обеспечивает предельно щадящий режим обработки продуктов в конвекционной печи. Витамины, минеральные вещества и цвет блюд полностью сохраняются.</p>	<p>2</p> <p><b>Быстрое охлаждение и шоковая заморозка</b></p> <p>В ConvoChill температура приготовленных продуктов быстро снижается до требуемого уровня. Благодаря этому готовые блюда могут храниться в течение 72 часов.</p>	<p>3</p> <p><b>Порционирование и регенерация</b></p> <p>Теперь охлажденные продукты можно креативно оформить на тарелках и полностью регенерировать их на банкетной тележке в конвекционной печи.</p>
---	---	---



Производство



Охлаждение



Регенерация

# ConvoChill: системы быстрого охлаждения и шоковой заморозки

Быстрое охлаждение и шоковая заморозка являются наиболее эффективными методами бережной обработки для обеспечения длительной сохранности продуктов.

## Быстрое охлаждение

+90°C → +3°C

Диапазон температур от +65°C до +10°C является наиболее рискованным для хранения продуктов. Начиная с 37 °C, в течение каждых 20 минут численность бактерий удваивается. В нашей системе быстрого охлаждения температура быстро минует этот опасный диапазон, опускаясь до +3 °C в течение 90 минут. В максимальной степени сохраняется качество, цвет и вкус блюд, существенно продлевается срок годности.

## Шоковая заморозка

+90°C → -18°C

Исключительно мощная система быстрой заморозки аппаратов ConvoChill, при температуре воздуха -40°C, позволяет понизить внутреннюю температуру продукта до -18 °C менее, чем за 240 минут. Благодаря большой скорости охлаждения не происходит разрушения клеточной структуры, поэтому при разморозке потери веса минимальны, а текстура и вкусовые качества блюд остаются превосходными.

### Преимущества

#### • Экономия времени до 30%

Увеличенный срок годности быстро охлажденной продукции, создает возможности для оптимального планирования и производства. Возможность приготовления больших объемов готовых продуктов и полуфабрикатов избавляет от необходимости заниматься этим каждый день. Высочайший уровень свежести и качества продуктов всегда гарантирован.

#### • Экономия на закупках

Экономия на закупках. Функция глубокой заморозки обеспечивает идеальное сохранение высочайшего качества продуктов в течение длительного времени. Продукты высокого качества можно закупать в сезон, по сниженным ценам и в больших объемах.

#### • Минимальная потеря веса

После кулинарной обработки, в результате испарения, происходит снижение влажности продуктов и потеря содержащихся в них ценных веществ. Быстрое охлаждение немедленно останавливает этот процесс, одновременно обеспечивая сохранение до 7% веса.

#### • Минимум потерь

Системы быстрого охлаждения/шоковой заморозки продлевают срок годности продуктов и позволяют использовать их более рационально. Существенно снижаются потери веса.

За дополнительной информацией просим обращаться к руководителю регионального отдела продаж



# Программные решения: надежное сетевое интегрирование всех систем

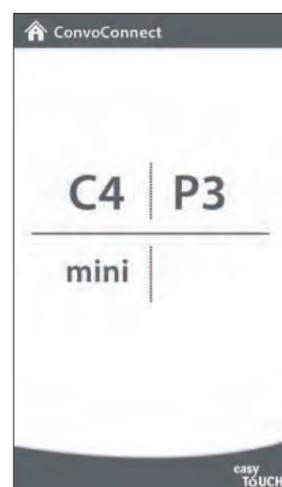
Для устройств, оснащенных системами управления easyTouch и easyDial

## ConvoConnect

Программный пакет ConvoConnect – комплексное решение для использования HACCP и организации работы конвекционных печей. Программное обеспечение устанавливается на ПК и может использоваться для управления аппаратами серий Convotherm 4, +3 и mini.

Наименование продукта	Арт. №
ConvoConnect	3455506

Наименование продукта	Допустимое расстояние между печью и ПК	P3/mini		Convotherm 4	
		Стандарт	easyTouch	easyDial	easyTouch
Ethernet (для неограниченного числа конвекционных печей)	не ограничено	2619134*	-	2619134*	✓



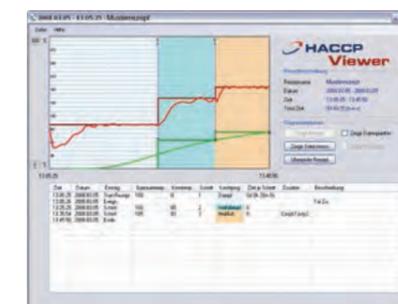
## HACCPViewer

Простая организация считывания и отображения данных HACCP на экране ПК и управления ими. Помимо этого существует возможность отображения параметров пастеризации и их обработка.

Данные HACCP сохраняются в системе управления аппаратами (не менее 10 дней) и доступны для запроса в любой момент. Постоянное подключение не требуется.



Стартовое окно HACCPViewer



HACCPViewer: отображение рецептов

## Управление технологическими профилями

- Соединение Convotherm 4 с компьютером
- Использование ПК для управления и контроля за работой комбинированных печей
- Предельная простота операций создания, инсталляции и загрузки рецептов (профайлов).

\* Интерфейс Ethernet

# Прочие комплектующие изделия

## Настенная распорка для напольных устройств серии Convotherm 4



Для обеспечения безопасного расстояния напольных устройств от задней стены

Размер устройства	Расстояние от стены	Арт. №
12.20 / 20.10 / 20.20	100 мм	3419130
12.20 / 20.10 / 20.20	200 мм	3419129

## Напольное крепление для напольных устройств и подставок серии Convotherm 4



Для надежного крепления двух ножек к полу

Размер аппаратов	Арт.№
12.20 / 20.10 / 20.20	2617348

## Настенное крепление для устройств серии mini



Гибкие возможности настенного монтажа

Размер устройства	Арт.№
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853

## Сигнальная колонна для серии Convotherm 4



	Арт.№
Сигнальная колонна для всех аппаратов C4	3455896

## Теплозащитный экран для аппаратов Convotherm 4

Размер аппаратов	Арт.№
6.10	3455849
6.20	3455851
10.10	3455850
10.20	3455852
12.20	3455853
20.10	3455854
20.20	3455855

# Прочие комплектующие изделия

## Комплекты для подключения к линии водоснабжения

Для облегчения монтажа комбинированных печей Convotherm.

Наименование продукта	Дополнительная информация	Состав комплекта	Арт. №
Комплект для однолинейного подключения к линии водоснабжения (при наличии системы очистки воды)	Для устройств 6.10 - 20.20, только для подключения к водопроводу	1 тройник 1 шланг для подключения (2м)	3423745
Комплект для двухлинейного подключения к линии водоснабжения (при наличии мягкой и жесткой воды)	Для устройств 6.10 - 20.20 и mini 2in1, для подключения к водопроводу и системе очистки воды	2 шланга для подключения (2м)	3423747
Комплект для подключения к линии водоснабжения	Для устройств 6.06/6.10/10.10 mini, для подключения к водопроводу	2 шланга для подключения (2м)	3429190
Комплект для подключения к системе канализации	Для устройств 6.06/6.10/10.10 mini		3416709
Комплект для подключения к системе канализации	Для всех устройств Convotherm 4 и mini 2in1		3416730

## Системы очистки воды

В районах с очень жесткой водой комбинированные печи рекомендуется подключать к водопроводу через систему очистки воды. Современные системы очистки воды помогают обеспечить оптимальное качество воды и гарантируют бесперебойную работу аппаратов.



Только в аппаратах Convotherm: Система FilterCare входит в комплектацию каждого аппарата Convotherm 4. Все, что требуется - подсоединить к печи электронный индикатор (системы очистки воды) и не забывать о замене фильтрующих картриджей. Аппарат сам будет предупреждать о необходимости замены картриджа.

Наименование продукта	Дополнительная информация	6.10/10.10		6.20/10.20	
		GN	EN/BM	GN	EN/BM
<b>Вставная емкость для двух канистр, со втулкой для шлангов.</b>	подходит для подставок GN	3456310	-	3456310	-
<b>Бокс для моющего средства</b>	подходит для шины-держателя и настенного монтажа	3456306		3456306	
<b>Бокс для водяного фильтра</b>	подходит для шины-держателя и настенного монтажа	3456307		3456307	
<b>Крепежная шина для боксов моющего средства и водяного фильтра</b>	подходит для подставок	3456302	3456302	3456305	3456305



\*в настоящий момент только с системами Brita

# Продукты для мойки и ухода: решение вопроса чистоты.

Все моющие средства и средства ухода марки Convotherm, идеально адаптированы к особенностям эксплуатации наших печей. Жидкие чистящие средства позволяют полностью удалить остатки из рабочей камеры. Мы уделили должное внимание экологии – все продукты соответствуют требованиям стандарта ISO и способны к биологическому разложению. Помимо этого, все чистящие средства сертифицированы на соответствие требований к халяльной и кошерной пище.

## ConvoClean new (минимальная партия - 3 единицы в ассортименте)



10 л, средство для автоматической и полностью автоматической очистки рабочей камеры, не подлежит маркировке, экологически безвредно. Средняя очищающая способность

**Арт. №:** 3007015

## ConvoClean forte (минимальная партия - 3 единицы в ассортименте)



10 л, средство для автоматической и полностью автоматической очистки. Высокая очищающая способность

**Арт. №:** 3007017

## ConvoCare (минимальная партия - 3 единицы в ассортименте)



1 л концентрата, ополаскиватель для системы ConvoClean system, должен смешиваться с водой согласно инструкции.

**Артикул №:**3007028

## Напорный распылитель



для 1 л

**Артикул №:**3007025

## Пустая канистра ConvoCare



**Арт. №:** 3007029

## Разовая доза (минимальная партия - коробка с 20 бутылками)

ConvoClean forte S

**Арт. №:** 3050884

ConvoClean new S

**Арт. №:** 3050883

ConvoCare S

**Арт. №:** 3050882

GN = Гастронорм 325 x 530 мм  
EN = Евронорм 600 x 400 мм



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)*