



Convotharm 4 navržen právě pro Vás

Your meal. Our mission.

Convotherm – žít svou vášní

Kdo někdy pracoval s nějakým zařízením Convotherm, ten ví: Convotherm dovede nadchnout ukázkovými řešeními pro lepší přípravu produktů. Naše výrobky „Made in Germany“ vyráběné pod heslem „Your meal. Our mission.“ jsou odpovědí na rozmanitost vašich požadavků.

Nový konvektomat řady Convotherm 4 přináší do profesionální kuchyně styl. Špičková technologie, jednoduchá obsluha a hygiena jsou díky čistotě designu zřejmé na první pohled. Intuitivní ovládání je společné pro všechny velikosti, což v často hektickém

každodenním gastronomickém provozu představuje významné plus. Škálovatelná koncepce designu se vztahuje na celou řadu čítající sedm různých velikostí zařízení po šesti základních variantách. Vzniká tak v tomto produktovém segmentu dosud nevídaná kombinace funkční flexibility a konzistentního designu.

Za zařízeními Convotherm se vždy ukrývá vášeň: pro vynikající kvalitu, pro kreativitu a pro partnerství – a také pro cíl, kterým je pomoci vám k ještě většímu úspěchu.



Manitowoc Foodservice – vedoucí postavení na celém světě

Skupina Manitowoc Foodservice je součástí společnosti Manitowoc Company Inc. Vytváří, vyrábí a distribuuje přední řešení v oblasti gastronomického vybavení.

Manitowoc Foodservice vám nabízí jedinečné uživatelské znalosti a znalosti z oboru, kompletní řešení pro kuchyně, kulinářské zkušenosti a prvotřídní služby. Po celém světě a všude přímo na místě. Se svými obchodními aktivitami v Americe, Evropě i Asii nabízí Manitowoc Foodservice přední značky.

K těm patří: Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Fabriteel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc® Beverage Systems a TRUpour.

Více o Manitowoc Foodservice a o našich možnostech, jak vás podpořit s pomocí předních značek, se dozvíte na našich webových stránkách.

Na adrese www.manitowocfoodservice.com naleznete také naše regionální a lokální pobočky.



Convotherm 4 – designed around you

Protože vám jako našim zákazníkům nasloucháme, vyvinuli jsme řadu Convotherm 4 tak, aby vyhovovala vašim potřebám v kuchyni – s oběma koncepty easyTouch a easyDial, pro manuální i automatizované procesy nebo maximální individualitu – podle vašeho přání. Hlavní je vždy uživatelské pohodlí a funkčnost.

Strany 8–9 Nově definováno: Čistý design se snoubí s funkcí

Nový design Convotherm 4 je ideální pro „vaření, které je na očích“. Byl vytvořen přísně podle zásady „forma následuje funkci“ a spojuje čistou estetiku s novým rozměrem intuitivního ovládání a snadnosti údržby.

Strany 14–15
Nové měřítko flexibilního, bezpečného čištění
ConvoClean+ a ConvoClean byly vyvinuty pro maximální flexibilitu při minimální spotřebě. Nekompromisně plně automatické, aby se zabránilo jakémukoli kontaktu s chemikáliemi. S novými ovládacími funkcemi a s možností jednotlivého dávkování – skutečně pro každý uživatelský profil.



Strany 16–17 Snižování provozních nákladů – také s ohledem na životní prostředí

Každý watt a každý litr se počítá. Convotherm 4 je ztělesněním našeho požadavku na energetickou úspornost a minimální spotřebu vody. Nechali jsme si to otestovat! Výroba s využitím proudu z vodní elektrárny a tepla z biomasy v Eglfingu přináší jasné poselství – žijeme trvalou udržitelností, a to už při výrobě.

Strana 11 Zaostřeno na vaše výsledky

Legenda žije!
Advanced Closed System+ (ACS+) přináší dokonalost třetí generace. Poskytuje nejstejnější výsledky při tepelné úpravě – vždy optimálně přizpůsobené vašim přáním.

easyTouch a easyDial – 2 koncepty vždy v 7 velikostech



6.10 easyDial



6.20 easyTouch



10.10 easyDial



10.20 easyTouch



12.20 easyDial



20.10 easyTouch



20.20 easyDial

Convotherm 4 easyTouch

Náš koncept pro větší pohodlí a bezpečnost.

S kompletním balíčkem easyTouch máte k dispozici impozantní a **praktické kompletní vybavení** s devítipalcovou plně dotykovou obrazovkou a možností plného přizpůsobení vašim přáním. Tento koncept ovládání je tak jednoduchý, jak je to jen možné – s osvědčenými i novými funkcemi:

- **ACS+** s dokonale vyladěnými přídatnými funkcemi:
 - Crisp&Tasty – odstraňování vlhkosti v 5 stupních
 - BakePro – tradiční pečicí funkce v 5 stupních
 - HumidityPro – zvlhčování v 5 stupních
 - Rychlost ventilátoru – pětistupňová
- **ConvoClean+**: Plně automatický systém čištění s režimy eko, expres nebo normální a na přání také s jednorázovým dávkováním
- **Rozhraní Ethernet/LAN**

Convotherm 4 easyDial

Je sám kuchařem! easyDial je **novým měřítkem manuálního ovládání**: Vše včetně veškerých přídatných funkcí se nastavuje na jedné úrovni a je vždy viditelné.

- **ACS+** s dokonale vyladěnými přídatnými funkcemi:
 - Crisp&Tasty – odstraňování vlhkosti v 5 stupních
 - BakePro – tradiční pečicí funkce v 5 stupních
 - HumidityPro – zvlhčování v 5 stupních
 - Rychlost ventilátoru – pětistupňová
- **Poloautomatický systém čištění**

Co je společné pro celou řadu Convotherm 4

To nejlepší vybavení sériově

- Ukázkový design, ideální pro vaření, které je na očích
- ACS+: dokonalost třetí generace
- Malé vnější rozměry, takže se vejdou do každé (jakkoli malé) kuchyně*
- Dveře s funkcí dorazu (pouze stolní přístroje)
- HygienicCare: antibakteriální povrch ovládání, kliky dveří a ruční sprchy – nový koncept pro ještě větší bezpečnost
- USB rozhraní integrované do ovládacího panelu
- Kvalita „Made in Germany“, známka nároků, které klademe sami na sebe!

Vaše možnosti

- Zasouvací dveře pro více prostoru a lepší bezpečnost
- ConvoSmoker: zabudovaná funkce udírny pro easyTouch (pouze stolní přístroje, elektro)
- ConvoClean pro easyDial, plně automatický systém čištění v normálním režimu – na přání s jednorázovým dávkováním
- Rozhraní Ethernet/LAN pro easyDial
- Sonda Sous Vide – externí
- Lapač par (integrováná kondenzační digestoř)
- Grilovací verze
- Věžeňská verze
- Lodní verze (jen elektrozařízení)
- Zvláštní napětí

Nově definováno: Čistý design se snoubí s funkčností

Díky novému, estetickému designu je Convotherm 4 ideální i pro vaření, které je na očích. Naše zásada „forma následuje funkci“ se projevuje čistou formou, která zároveň také stanoví nová měřítka pro intuitivní ovládání a servis.



easyTouch – ovládací plocha

Convotherm jako pionýr technologie plně dotykových obrazovek u konvektomatů nyní nabízí další rozměr pohodlného ovládání. U Convotherm 4 easyTouch na vás čeká nejmodernější plně dotykové ovládání pomocí devítipalcové plně dotykové obrazovky s novou, konfigurovatelnou ovládací plochou.

- **Press&Go:** automatické vaření s tlačítky rychlé volby – pro optimální jistotu zpracování. Odpadá zadávání velikosti, stupně zhnědnutí nebo teploty uvnitř pokrmu
- **Flexibilní funkce regenerace:** s předvolbami à la carte, raut a bufet
- **Manuální vaření**
- **Integrovaný easySystem** s oddělenými režimy pro řízení a personál, který je řešením pro gastronomii ve velkém
- **Podrobné servisní informace** pro rychlou a cílenou pomoc v případě poruchy
- **399 profilů** po až 20 krocích
- **Nápověda na obrazovce** s funkcí videa pro podporu jednotlivých témat
- **TrayTimer:** řízení nakládání – dokonalé načasování od první až po poslední přihrádku
- **Cook&Hold:** ke konci procesu tepelné úpravy automaticky sníží teplotu – vaření a udržování v teplém stavu sloučené do jednoho procesu
- **Úprava Delta-T/NT:** ta nejjemnější úprava – i přes noc

easyDial – ovládací plocha

Nové měřítko manuálního ovládání!

Díky tomuto chytrému konceptu můžete s easyDial rychle sami nastavovat profily tepelné úpravy. Všechny funkce naleznete na jedné úrovni. Na velkých, jasně osvětlených digitálních displejích s centrální řídicí jednotkou Convotherm-Dial (C-Dial) máte vždy přehled o všem – i na dálku. Trojbarevná indikace ukazuje vždy aktuální provozní stav: žlutá znamená „přípravu“, červená „proces běží“ a zelená „hotovo“.

- **Funkce regenerace easyDial:** nejvyšší úroveň regenerace produktů
- **99 profilů**
- **C-Dial a TriColor:** naše nová filozofie ovládání



Zaostřeno na vaše výsledky



Rozhraní USB

Uživatelsky pohodlné, na přední straně přístroje. USB disk se jednoduše zasune za kolébku, která se po jeho vytažení sama vrátí na původní místo – ochrana proti tryskající vodě podle IPX5:

- Jednoduchá aktualizace, nahrávání profilů a obrázků a načítání HACCP dat



„Mizející“ dveře*

Tento vynález Convotherm šetří místo a snižuje riziko zranění:

- Ideální, chcete-li mít více volnosti pohybu při práci
- Snižuje riziko úrazů a popálení o horké dveře zařízení
- Umožňuje umístit velké konvektomaty se zavážecími vozíky prakticky kamkoli, a to i tam, kde je málo místa



Integrovaný předehřívací můstek

Sériově u všech samostatně stojících zařízení Convotherm 4:

- Předehřívací můstek se automaticky zaklapne do rámu dveří
- Rychlé předehřívání i bez zavážecího vozíku
- Žádné tepelné ztráty
- Lepší bezpečnost



HygienicCare

Nový hygienický koncept Convotherm zahrnuje vše důležité, s čím uživatel přijde do styku: Ovládací panel, klika dveří a ruční sprcha jsou zhotoveny z inovativního materiálu obsahujícího ionty stříbra:

- Součástí tohoto konceptu jsou nyní důsledně všechny kontaktní povrchy nacházející se v prostoru obsluhy
- Permanentní antibakteriální účinek
- Snižuje přenos bakterií

ACS+ se stará o ty nejlepší výsledky u všech zařízení Convotherm 4. Zaručuje dokonalé nasycení párou, automatické přizpůsobení vlhkosti při kombinovaném parním ohřevu i rovnoměrný přenos tepla při horkovzdušném ohřevu. Výsledek: ideální, rovnoměrné prostředí v pečicím prostoru pro všechny produkty od zeleniny přes maso a ryby až po přílohy nebo pečivo – čerstvé, zmrazené i předpečené. I při plném naložení trouby je stále zaručena rovnoměrnost, šťavnatost a křupavost.

Naše funkce **ACS** je něco jako poklička na hrnci, pod kterou se drží teplo a vlhkost. Teplota naroste rychle a spotřebuje se méně energie a vody.

Nový systém ACS+ umí ještě víc: Dokáže inteligentně **aktivně řídit přívod a odvod vzduchu**. Při přípravě omáček je koneckonců také potřeba **pokličku z hrnce sundat**.

Nové a vylepšené funkce ACS+



Crisp&Tasty

V tom nejkratším čase docílíte při horkovzdušném ohřevu těch nejkřupavějších výsledků s jemným vnitřkem:

- Odstranění vlhkosti v 5 stupních
- Všechny 5 stupňů lze navolit ručně nebo naprogramovat



BakePro

Zvolte při horkovzdušném ohřevu množství páry přesně pro váš produkt, navazující klidová fáze se přidá automaticky:

- Tradiční pečicí funkce v 5 stupních
- Díky vhánění páry a klidovým fázím vypadají výsledky jako z klasické trouby
- Zmrazené pečivo již není před pečením potřeba rozmrazovat
- Programovatelné i pro vícestupňové profily



Rychlost ventilátoru

Pro špičkové výsledky i u těch nejcitlivějších produktů, jako jsou třeba větrníky:

- Rychlost ventilátoru v 5 stupních
- Na přání programovatelná trvale
- Dokonalá rovnoměrnost i při plném naložení



HumidityPro

Díky této nové funkci máte nyní při kombinovaném parním ohřevu již od 30 °C kromě automatické regulace vlhkosti možnost vlhkost regulovat také manuálně, aby nastavení mohlo být zcela podle vašeho přání:

- Zvyšování vlhkosti v 5 stupních
- Nejjemnější výsledky individuálně přizpůsobené vašim přáním
- Není zapotřebí zadávat žádná procenta
- Ideální také pro udržování v teplém stavu

Základní funkce systému ACS+



Pára: Obzvlášť účinný parní ohřev při teplotách 30 °C až 130 °C, při kterém zůstává systém během celého procesu uzavřený. Pro špičkové výsledky, mimo jiné u zeleniny, těstovin a ryb. Vitamíny a barvy zůstanou zachovány a minimalizuje se oxidace.



Kombinovaný parní ohřev: Od teploty 30 °C s automatickou regulací vlhkosti. Systém zůstává v průběhu celého procesu uzavřený. Vlastní vlhkost a chuťové látky produktů zůstanou zachovány. Zaručeně dosáhnete obzvlášť jemných, šťavnatých a chutných výsledků a minimalizujete úbytek hmotnosti.



Horkovzdušný ohřev: Od teploty 30 °C se díky vlastní vlhkosti produktů v kompletně uzavřeném systému vytvoří mírně vlhké klima zajišťující plynulý, rovnoměrný přenos tepla do vnitřku produktů. Tvorbu kůrky a křupavost si můžete řídit podle vlastního přání, a to jednoduše zapnutím funkce Crisp&Tasty.



Regenerace easyDial: Vaše regenerované produkty budou jako uvařené přímo na místě.

Regenerace+ easyTouch: Flexibilní funkce regenerace s předvolbami à la carte, raut nebo bufet. Docílíte tak optimální kvality.



Kombinované naložení

Legendární ukázková disciplína uzavřeného systému: v kombinovaném parním ohřevu se připravují např. vepřová pečeně, croissanty, ryby, mražená zelenina a koláč **současně, aniž by docházelo k přenosu chutí.**

S optimálním výsledkem a maximálním užitekem:

- Větší flexibilita v kuchyni
- Díky automatické regulaci vlhkosti v parním ohřevu ACS+ dostane každý produkt tolik vlhkosti, kolik potřebuje

Plné naložení

Nasávací plech, přizpůsobený na míru každé velikosti zařízení, zajišťuje rovnoměrné rozdělení vzduchu, díky kterému vždy produkty stejnoměrně zhnědnou, i když je trouba plně naložena:

- Nové softwarové algoritmy, adaptovaná technika solid state relé, nová vzduchová technologie a optimalizované výměníky tepla zajišťují krátké reakční doby a rychlé ohřátí pečicího prostoru na požadovanou teplotu – a to i pokud jsou v něm umístěny mražené produkty.
- Nová funkce Crisp&Tasty odvede z pečicího prostoru značnou část vlhkosti, čímž zajistí rychlé a spolehlivé pečení a grilování – i obtížně zpracovatelných produktů, jako je například změkčené maso

ecoCooking*

Úsporná funkce je ideální pro potraviny, které se pečou dlouho, jako například pečeně nebo rostbíf:

- Úspora energie až 25 % při porovnání s DIN 18873-1
- Obzvlášť šetrný proces dokonce vylepšuje kvalitu produktů
- ecoCooking lze zapnout při horkovzdušném a kombinovaném ohřevu vždy individuálně od 30 °C

Nové měřítko flexibilního, bezpečného čištění

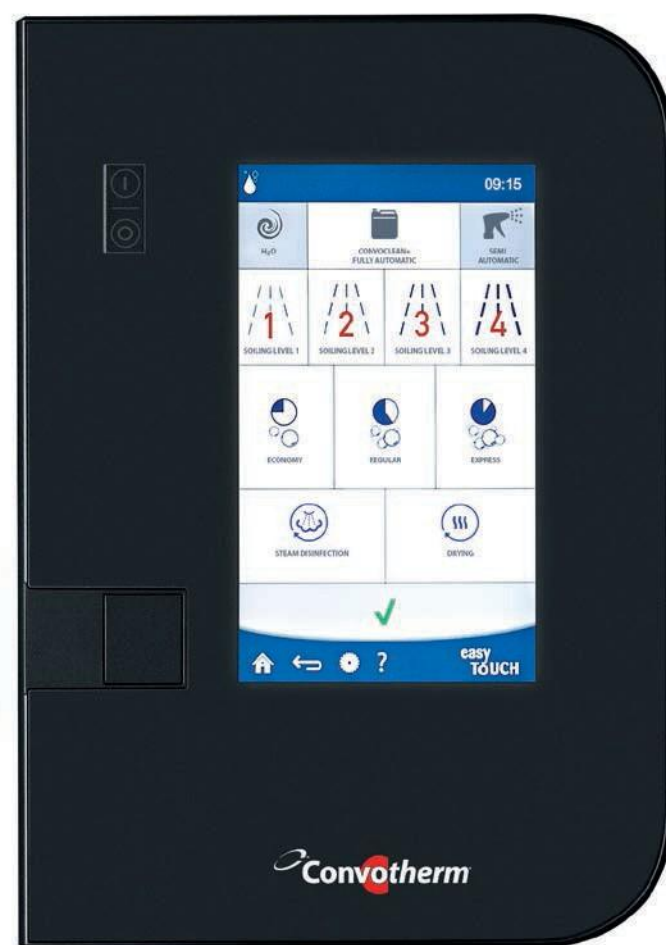
ConvoClean+ a ConvoClean

Vyvinuté pro **maximální flexibilitu při minimální spotřebě**. S novými ovládacími funkcemi a jednorázovým dávkováním – **pro skutečně každé použití**. Stále ještě **plně automatické**: Nedochází k žádnému kontaktu s chemií.

ConvoClean+ v easyTouch

Plně automatický systém čištění **ve volitelném režimu eko, expres nebo normálním**, vysoce hygienický a kdykoli potřebujete – na přání také s jednorázovým dávkováním:

- Čtyřstupňová regulace intenzity čištění s plně automatickým dávkováním
- **Eko režim** šetří čisticí prostředky, energii a vodu
- **Expres režim** šetří čas a umožňuje nejrychlejší čištění i za provozu
- V **normálním režimu** je zajištěna vyvážená kombinace
- Maximální bezpečnost, protože proces čištění je plně automatický
- Závěrečná parní dezinfekce a sušení zaručí dokonalou hygienu
- Spuštění jedním prstem, kdykoli a bez manuálního rychloochlazení
- Bez kontaktu s čisticími při zahajování čisticího procesu



ConvoClean v easyDial*

Plně automatický systém čištění **v normálním režimu**, vysoce hygienický a kdykoli potřebujete – na přání také s jednorázovým dávkováním:

- Čtyřstupňová regulace intenzity čištění s plně automatickým dávkováním
- Bez kontaktu s čisticími při zahajování čisticího procesu
- Spuštění jedním prstem, kdykoli a bez manuálního rychloochlazení
- Maximální bezpečnost, protože proces čištění je plně automatický
- Závěrečná parní dezinfekce a sušení zaručí dokonalou hygienu



Snižování provozních nákladů – také s ohledem na životní prostředí

Každý watt a každý litr se počítá. Convotherm 4 představuje novou třídu energetické úspornosti a spotřeby vody. Oznáčení Energy Star a ekologická norma ISO 14001 přitom mluví jasně – žijeme trvalou udržitelností, a to už při výrobě.

V továrně Eglfing jsme od přechodu na „zelený“ proud v roce 2009 až dodnes ušetřili již 1 milion CO₂.

Doba zahřívání při horkovzdušném ohřevu při nastavení 165°C [min] podle DIN 18873-1 2012-06 6.2*

	Convotherm 4 10.10	3:00 min	-22%
	P3 10.10	3:50 min	

Spotřeba naprázdno při horkovzdušném ohřevu (citlivé předávání tepla) [kWh] podle DIN 18873-1 2012-06 6.3*

	Convotherm 4 10.10	1,0 kWh	-23%
	P3 10.10		

Spotřeba při zatížení při parním ohřevu [kWh] podle DIN 18873-1 2012-06 8.3*

	Convotherm 4 10.10	2,9 kWh	-7%
	P3 10.10	3,1 kWh	

Spotřeba vody při zatížení při parním ohřevu [l] podle DIN 18873-1 2012-06 8.3*

Convotherm 4 10.10	2,3 l	-15%
P3 10.10	2,7 l	

* tyto hodnoty ověřil nezávislý institut TÜV



Spotřeba čisticích prostředků

	Convotherm 4 10.10	400 ml	-38%
	P3 10.10	640 ml	

Spotřeba energie

	Convotherm 4 10.10	3,5 kWh	-43%
	P3 10.10	6,2 kWh	

Spotřeba vody

	Convotherm 4 10.10	35 l	-44%
	P3 10.10	63 l	

Příslušenství



Podstavce

U stolních přístrojů zajišťují stabilitu, na přání mohou být i s kolečky. K dispozici jsou otevřené i uzavřené verze se 14 hygienickými přihrádkami.



Banket

Perfektně vyhovuje stolním i samostatně stojícím zařízením, a to i v případě stohování. Termopoklop s novým magnetickým uzávěrem pro dokonalou čistotu a hygienu ve vaší kuchyni. Rautové vozíky s různými vzdálenostmi mezi talíři nabízejí spoustu prostoru pro vaše kreativní uspořádání.



Speciální příslušenství

Convotherm nabízí to správné příslušenství pro každou příležitost:

- Signální sloupek ukazuje uživateli provozní stav konvektomatu i na velkou vzdálenost.
- Tepelný štít umožňuje instalaci konvektomatu u zdrojů tepla, například sporáků.

Kondenzační digestoře

Výkonné kondenzační digestoře umožňují tepelnou úpravu v prostoru u zákazníků a v kuchyních zajišťují příjemné pracovní klima. Pára a výpary se během úpravy a při otevření dveří odsávají a kondenzují.



ConvoConnect

Softwarový balíček ConvoConnect je kompletním řešením pro HACCP a řízení profilů tepelné úpravy. Software se instaluje na PC a lze jej používat pro zařízení Convotherm 4 a zařízení řady +3.

Řízení konvektomatu

- Propojení zařízení Convotherm 4 s počítačem
- Kontrola a řízení Convotherm 4 pomocí počítače
- Nejjednodušší způsob sestavování, nahrávání nebo stahování a správy profilů

Řízení HACCP

Můžete jednoduše načítat HACCP data, zobrazovat je na počítači a zde je také spravovat. Kromě toho lze zobrazovat a spravovat také pasterizační hodnoty.



Čistící a pečující prostředky

Aby bylo vše opět snadno hygienicky čisté, jsou zde pečující přípravky s optimálním složením ConvoClean.

- ConvoClean forte (silný)
- ConvoClean new (střední)
- ConvoCare (oplachování/neutralizace)



Plechý a rošty

Zde běží všechno ve vyjetých kolejkách: plechy a rošty z ušlechtilé oceli i speciální příslušenství s povrchy odolnými proti ulpívání jsou k dostání v nejrůznějších povrchových úpravách, velikostech GN i v evropsky normované velikosti.

Řada, která vám splní všechna přání: Konvektomaty Convotherm 4 navržené právě pro Vás.

	6.10	6.20	10.10	10.20
Rozměry dveře pravé (š×h×v) v mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Rozměry zarovnané dveře (š×h×v) v mm	922 x 792 x 786	1167 x 992 x 786	922 x 792 x 1058	1167 x 992 x 1058
GN	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
Plechů (600 x 400 mm)	6	–	10	–
Talířů (rautový systém)	15 nebo 20 talířů	27 nebo 33 talířů	26 nebo 32 talířů	48 nebo 57 talířů

Podmínky instalace C4 EB/ES

Jmenovitý příkon	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Jmenovitý proud (3N~400V 50/60 Hz)	15,9 A	28,1 A	28,1 A	48,7 A

	12.20	20.10	20.20
Rozměry dveře pravé (š×h×v) v mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Rozměry zarovnané dveře (š×h×v) v mm	1182 x 1020 x 1406	937 x 820 x 1942	1182 x 1020 x 1942
GN	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
Plechů (600 x 400 mm)	–	17	–
Talířů (rautový systém)	59 nebo 74 talířů	50 nebo 61 talířů	98 nebo 122 talířů

Podmínky instalace C4 EB/ES

Jmenovitý příkon	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Jmenovitý proud (3N~400V 50/60 Hz)	48,7 A	56,2 A	97,3 A

Více na www.montycon.cz



Manitowoc Foodservice je jedním z největších výrobců a distributorů profesionální kuchyňské techniky na světě.
Nabízíme našim zákazníkům energeticky úsporné a spolehlivé technologie, kterým náleží přední postavení na trhu.

Chcete-li se o společnosti Manitowoc Foodservice a jejich značkách dozvědět víc,
navštivte náš web www.manitowocfoodservice.com

