CONVOTHERM®
A Welbilt Brand



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, позволяет 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.

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.

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 моющего средства – действительно, для easyTouch® и easyDial™.

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 отрытых 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 заключений (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



***без усиливающего элемента полки, позволяющего использовать роклу.

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 выдвижным столом	GN	3455902	3455903

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 C4 (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 6.x на 6.x)	
Типы моделей	**Арт. №**
Монтажный набор (для штабельной установки) x.10	3455866
Монтажный набор (для штабельной установки) x.20	3455867



***для штабельных наборов 6.x на 6.x 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 **конвекционный 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

***только электрические модели**

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**

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.

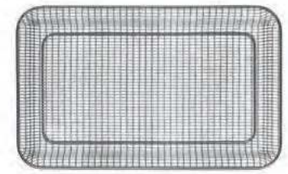
	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Плоская	3001085	3001075	3012001	3012000



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	-

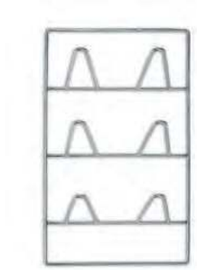
Для хрустящей корочки и оптимальной сочности.

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
GN 2/3	3030197	-	-
GN 1/1	-	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
6.10	3417011	-	-
6.20	-	3417014	-
10.10	3417011	-	-
10.20	-	3417014	-
12.20	-	3417014	3417098
20.10	3417011	-	-
20.20	-	3417014	3417098



Специальный вертел - для молочного поросенка, ягненка

Специальный вертел позволяет готовить молочных поросят и ягнят целиком.

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



Подставка для вертелов

	13 вертелов	без вертелов	12 вертелов	без вертелов	Емкость
6.10 mini	3317563	3317571	-	-	1
10.10 mini	3317563	3317571	-	-	1
6.10 mini 2in1	3317563	3317571	-	-	2
6.10	3317563	3317571	-	-	1
6.20	-	-	3417578	3417579	2
10.10	3317563	3317571	-	-	2
10.20	-	-	3417578	3417579	4
12.20	-	-	3417578	3417579	4
20.10	3317563	3317571	-	-	4
20.20	-	-	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 ингридиентов, подготовка персонала и знание запросов гостей. Все остальное сделает Convotherm. Уже много лет Convotherm занимает лидирующие мировые позиции по функциональности, удобству управления и надежности.

Банкетная тележка для тарелок

Благодаря большому расстоянию между кольцами, банкетные тележки Convotherm 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 Convotherm 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	**GN** 4 поворотных ролика, в т. ч. 2 - со стояночным тормозом	3315205
20.10		3315206
20.20		3315207
20.10	**EN/BM** 4 поворотных ролика, в т. ч. 2 - со стояночным тормозом	3317460





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 x.10	С 4 поворотными колесами, оснащенными стояночным тормозом, имеется регулировка по высоте	3355777
Стеллажный комплект x.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.

1

Приготовление

ACS+ обеспечивает предельно щадящий режим обработки продуктов в конвекционной печи Витамины, минеральные вещества и цвет блюд полностью сохраняются.

2

Быстрое охлаждение и шоковая заморозка

В ConvoChill температура приготовленных продуктов быстро снижается до требуемого уровня. Благодаря этому готовые блюда могут храниться в течение 72 часов.

3

Порционирование и регенерация

Теперь охлажденные продукты можно креативно оформить на тарелках и полностью регенерировать их на банкетной тележке в конвекционной печи.



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°, С 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

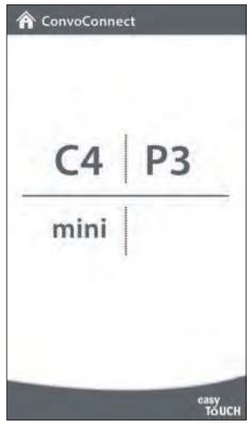
Для устройств, оснащенных системами управления easyTouch и easyDial

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*	✔



* Интерфейс Ethernet

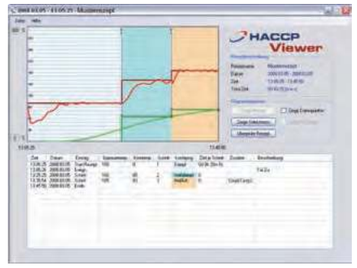
HACCPViewer

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).

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
Вставная емкость для двух канистр, со втулкой для шлангов.	подходит для подставок GN	3456310	-	3456310	-
Бокс для моющего средства	подходит для шины-держателя и настенного монтажа	3456306		3456306	
Бокс для водяного фильтра	подходит для шины-держателя и настенного монтажа	3456307		3456307	
Крепежная шина для боксов моющего средства и водяного фильтра	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

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM

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®, fitkitchen℠, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

9017500 03/2018

©2018 Welbilt Inc. Все права защищены законом.