Banchetti

Your meal. Our mission.

Convotherm – Passione vitale

Chi ha lavorato con un Convotherm, lo sa: Convotherm entusiasma con soluzioni innovative per una migliore preparazione dei prodotti. Col motto "Your meal. Our mission.", i nostri apparecchi "Made in Germany" sono la risposta alle vostre molteplici esigenze.

Convotherm 4 porta lo stile nella cucina professionale. Tecnologia all'avanguardia, facile controllo e igiene saltano subito all'occhio grazie alla chiarezza del design. Una logica di controllo continua e intuitiva si estende a tutte le dimensioni di apparecchio: un vero vantaggio nella gastronomia, spesso frenetica, di tutti i giorni. Il concetto di design scalabile può essere trasmesso in due concetti sull'intera serie di forni Combi in sette dimensioni di apparecchi, ciascuna con quattro varianti di base. Il risultato è una flessibilità funzionale con un design piacevole, che in questo segmento di prodotto sono una grande novità.

Dietro Convotherm c'è sempre passione: Per l'eccellenza, per la creatività e per la partnership vitale … e per l'obiettivo di fare sempre meglio.

Manitowoc Foodservice – leader globali

Un passo avanti. Manitowoc Foodservice è leader mondiale in soluzioni innovative di apparecchiature per ristoranti e cucine professionali. Rappresentiamo alcuni dei marchi di apparecchiature più famosi e fidati al mondo nel settore alimentare e delle bevande. Siamo una fonte completa e super fornita in grado di soddisfare tutte le vostre esigenze di apparecchiature (e molto altro). Adottiamo un approccio olistico per creare soluzioni per le cucine impegnate nei servizi alimentari. Integriamo il nostro portafoglio diversificato di prodotti in soluzioni efficaci e dalle prestazioni elevate, che permettono ai clienti di risparmiare spazio, tempo, energia e acqua: soluzioni queste utili per migliorare la redditività. Parlate con noi di Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Lincoln, Manitowoc® Ice, Merrychef® e Multiplex®. Noi disponiamo delle apparecchiature, della conoscenza tecnica e della competenza culinaria per supportare la vostra attività nel miglior modo possibile. Parlate con Manitowoc e scoprirete che quando si tratta di apparecchiature di primo livello, noi offriamo quasi tutto. Costruite per offrire le massime prestazioni. Costruite per durare. E costruite intorno a conoscenze culinarie reali che aiutano a mantenere il vostro menu secondo le tendenze, i vostri dipendenti aggiornati e i vostri tavoli sempre occupati.
Fate del nostro know-how il vostro successo.

Convotherm 4 – Designed around you
I vostri vantaggi grazie al sistema per banchetti:

La **funzione di rigenerazione** consente la produzione, semplice e pronta per essere servita, di prodotti precotti! Nel forno Combi Convotherm 4 potete preparare i vostri prodotti nei periodi di calma, quindi sottoporli ad abbattimento rapido/congelamento nell'abbattitore ConvoChill*. Successivamente potete **produrli e servirli in pochissimo tempo** al momento del bisogno. Per questo è disponibile una grande selezione di forni Combi per le più diverse dimensioni delle cucine e per tutte le esigenze.

Attenzione ai vostri risultati di cottura
La leggenda vive!
L'Advanced Closed System+ (ACS+) offre perfezione alla 3a generazione. Fornisce risultati di cottura estremamente uniformi: sempre ottimamente tagliati sui vostri desideri.

Nuova definizione: Un design chiaro incontra la funzionalità
Il nuovo design di Convotherm 4 è ideale per il "Front-Cooking". Rigorosamente sviluppato in base al principio "La forma segue la funzione", collega una chiara estetica con una nuova dimensione di utilizzo intuitivo e facilità di assistenza.

Riduzione dei costi e attenzione all'ambiente
Ogni watt e ogni litro contano. Convotherm 4 risponde alle nostre pretese sull'efficienza energetica e il consumo minimo di acqua. Lo abbiamo fatto testare! La fabbricazione con corrente elettrica da energia idrica e dal calore della biomassa sul posto a Eglfing manda un messaggio chiaro - noi viviamo la persistenza, già durante la realizzazione.

Il nuovo standard di pulizia flessibile e sicura
ConvoClean+™ e ConvoClean™ sono stati sviluppati per garantire flessibilità massima e consumi minimi.
Completamente automatico e senza compromessi, in modo da evitare ogni contatto con le sostanze chimiche. Con nuove funzionalità di utilizzo e con possibilità di dosaggio singolo, davvero per ogni profilo di utente.

* In alternativa potete anche utilizzare Convenienceware

Attenzione ai vostri risultati di cottura

ACS+ garantisce le migliori prestazioni di cottura nel Convotherm 4. Garantisce saturazione del vapore perfetta, adattamento dell'umidità automatico in modalità combinata a vapore e rapido e uniforme trasferimento del calore con aria calda. Il risultato:
Un clima di area forno ideale e costante per tutti i prodotti, dalla verdura sulla carne e sul pesce fino a contorni o prodotti di pasticceria, che siano freschi, congelati o precotti. Anche con l'infornata completa si ottiene costantemente un'ottima uniformità, succulenza e croccantezza.

Il nostro **ACS funziona come coperchio sulla pentola,** mantiene calore e umidità. La temperatura sale rapidamente ed è necessario usare meno energia e acqua.

Il nuovo ACS+ può inoltre vantare: L'intelligenza del **controllo attivo dell'aria in ingresso/uscita.** Se si desidera ridurre una salsa, è necessario infine anche **rimuovere il coperchio dalla pentola.**

Panoramica dei vantaggi del sistema per banchetti:

- **ACS+** impedisce l'accumulo di gocce sul piatto, in quanto l'umidità è controllata automaticamente.
- Utilizzate i momenti tranquilli per preparare i componenti del menu. Precuoceteli nel Convotherm 4, in modo che l'alta qualità degli alimenti resti invariata.
- La qualità resta invariata grazie alla cottura automatica
- **Rigenerare+** easyTouch®: Funzione di rigenerazione flessibile: con preselezione per à la carte, banchetto piatti o buffet. In questo modo ottenete una qualità ottimale.

Il nuovo standard di pulizia flessibile e sicura

ConvoClean+™ e ConvoClean™
sviluppati per **flessibilità massima con consumo minimo.** Con nuove funzioni di utilizzo e dosaggio singolo, **praticamente per ogni profilo di utilizzo.** Sempre **completamente automatico:** Ogni contatto con sostanze chimiche è evitato.

ConvoClean+™ in easyTouch®
Il sistema di pulizia completamente automatico dell'area forno **con modalità eco, express o regular,** del tutto igienico ogni volta che lo desiderate - su richiesta anche con dosaggio singolo.

ConvoClean™ in easyDial™**
Il sistema di pulizia completamente automatico dell'area forno **con modalità regular,** del tutto igienico ogni volta che lo desiderate - su richiesta anche con dosaggio singolo.

Panoramica dei vantaggi del sistema per banchetti:

- Pulizia in modalità express*: la pulizia rapida per gli intervalli
- La pulizia in modalità eco* permette di risparmiare detergente, energia e acqua. Ideale per pulire delicatamente durante la notte.
- Dosaggio singolo, ad es. per cucine satelliti nelle scuole, in cui non è possibile mantenere grandi quantità di detergenti

* Disponibile solo in easyTouch® ** Opzionale in easyDial™

Nuova definizione: Un design chiaro incontra la funzionalità

Il nuovo design estetico rende Convotherm 4 ideale anche per il Front-Cooking. Il nostro principio "La forma segue la funzione" si trova in una chiara lingua formale che contemporaneamente stabilisce nuovi standard per funzionamento intuitivo e orientamento al servizio.

Panoramica dei vantaggi del sistema per banchetti:

- I prodotti freddi sono preparati sui piatti. Grazie alla grande distanza anello dei carrelli d'infornata dei piatti Convotherm è possibile una preparazione creativa di alto livello. Su un carrello d'infornata piatti è possibile disporre, a seconda delle dimensioni dell'apparecchio, da 20 a 122 piatti.
- Rigenerazione à la carte nell'area del "Front-Cooking". I nostri Convotherm 4, vincitori di premi di design (iF, Red Dot), sono particolarmente adatti.
- Reazione flessibile alle modifiche del numero degli ospiti. Gli alimenti preparati possono essere conservati per più giorni nel magazzino frigorifero.
- TrayTimer su un grande schermo touch-screen da 9" – tutti i processi di cottura sott'occhio
- Press&Go: cottura automatica con tasti di scelta rapida – per una sicurezza di processo ottimale. Quindi potete preparare sul posto ogni alimento preparato in precedenza.

Riduzione dei costi e attenzione all'ambiente

Ogni watt e ogni litro contano. Convotherm 4 rappresenta una nuova classe per efficienza energetica e consumo di acqua. Energy Star e la norma ambientale ISO 14001 sono in tal senso un messaggio chiaro: sostenibilità ambientale, già dalla produzione.

Nello stabilimento di produzione di Eglfing abbiamo risparmiato, con la conversione a energia verde, dal 2009 fino a oggi già 1 milione di kg di CO_2 all'anno.

Panoramica dei vantaggi del sistema per banchetti:

- Il porzionamento preciso degli alimenti consente una pianificazione esatta degli acquisti.
- Sfruttamento ottimale delle capacità disponibili con limitato sforzo personale
- Separazione della produzione dall'uscita
- Possibili preparazioni in base a piatti campione in ogni momento anche per gli assistenti
- 7 dimensioni dell'apparecchio, ciascuna con due concetti e quattro varianti di base: abbiamo sempre la dimensione giusta dell'apparecchio, anche nel kit di stoccaggio.

easyTouch® ed easyDial™ – 2 concetti ciascuno in 7 dimensioni

6.10 easyDial™

6.20 easyTouch®

10.10 easyDial™

10.20 easyTouch®

12.20 easyDial™

20.10 easyTouch®

20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Il nostro concetto per un maggiore comfort e sicurezza.

Col pacchetto completo easyTouch® è a vostra disposizione una impressionante e **pratica dotazione completa** con Full-Touch-Screen da 9" e adattamento individuale ai vostri desideri. Il concetto di utilizzo è assolutamente facile, con funzioni sperimentate e nuove:

- **ACS+** con le funzioni aggiuntive perfettamente adattate:
  - Crisp&Tasty - deumidificazione in 5 livelli
  - BakePro – funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
  - HumidityPro – umidificazione in 5 livelli
  - Velocità del ventilatore – in 5 livelli
- **ConvoClean+™:**Pulizia completamente automatica dell'area forno con modalità eco, express o regular - su richiesta anche con dosaggio singolo
- **Interfaccia Ethernet (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

È lui il cuoco! easyDial™ stabilisce **il nuovo standard di funzionamento manuale:** Tutti gli inserimenti e tutte le funzioni aggiuntive sono impostate su un piano e sono sempre visibili.

- **ACS+** con le funzioni aggiuntive perfettamente adattate:
  - Crisp&Tasty - deumidificazione in 5 livelli
  - BakePro – funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
  - HumidityPro – umidificazione in 5 livelli
  - Velocità del ventilatore – in 5 livelli
- **Pulizia semiautomatica dell'area forno**
- **ConvoClean™** per easyDial™ (disponibile come opzione), la pulizia completamente automatica dell'area forno, in modalità regular – su richiesta anche con dosaggio singolo

Convotherm 4 Banchetto

7 dimensioni dell'apparecchio, ciascuna con quattro varianti base in due concetti, che vi semplificheranno la vita. Con Convotherm 4 ottimizzate le vostre procedure di processo, avete riguardo delle vostre risorse, migliorate e assicurate la vostra qualità e rendete la vostra cucina ancora più redditizia! Il versatile accessorio per banchetti soddisfa tutte le vostre esigenze.

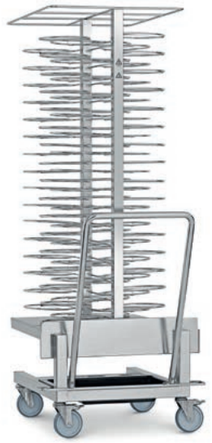
Modello	Capacità Piatto (Ø 32 cm)	Distanza tra i piatti in mm	Dimensione dell'evento Numero di ospiti	Numero di passaggi	Necessità di accessori
6.10	20 15	66 79	20-60	1-3	Calotta termica, struttura porta-piatti, telaio di introduzione e carrello con ripiani
10.10	32 26	66 79	30-130	1-4	Calotta termica, struttura porta-piatti, telaio di introduzione e carrello con ripiani
6.20	33 27	66 79	40-160	1-4	Calotta termica, struttura porta-piatti, telaio di introduzione e carrello con ripiani
10.20	57 48	66 79	60-250	1-4	Calotta termica, struttura porta-piatti, telaio di introduzione e carrello con ripiani
12.20	74 59	66 79	70-300	1-4	Calotta termica, carrello d'infornata piatti
20.10	61 50	66 79	60-240	1-4	Calotta termica, carrello d'infornata piatti
20.20	122 98	66 79	120-500	1-4	Calotta termica, carrello d'infornata piatti

L'attività di banqueting: l'evento professionale

Carrello di informata per piatti

I carrelli d'infornata per piatti di Convotherm, grazie a una notevole distanza anello, consentono sempre una disposizione creativa sui piatti.

Dimensioni degli apparecchi	Informazioni aggiuntive	Distanza anello in mm	Numero piatti (Ø 32 cm)	Cod. art.
12.20	4 ruote orientabili e freno di stazionamento	66	74	3316774
12.20	4 ruote orientabili e freno di stazionamento	80	59	3318555
20.10	4 ruote orientabili e freno di stazionamento	66	61	3316775
20.10	4 ruote orientabili e freno di stazionamento	80	50	3316967
20.20	4 ruote orientabili e freno di stazionamento	66	122	3316776
20.20	4 ruote orientabili e freno di stazionamento	80	98	3318563



Carrello d'infornata

Ulteriore carrello d'infornata per l'inserimento di contenitori GN e EN (apparecchi a libera installazione).

Dimensioni degli apparecchi	Informazioni aggiuntive	Cod. art.
12.20	**GN** 4 ruote orientabili, di cui 2 con freno di stazionamento	3315205
20.10		3315206
20.20		3315207
20.10	**EN*** 4 ruote orientabili, di cui 2 con freno di stazionamento	3317460

Calotte termiche

La calotta termica Convotherm racchiude l'intero carrello, evitando la fuoriuscita di calore. In questo modo le pietanze possono essere tenute al caldo per un tempo fino a 20 minuti mantenendo la migliore qualità. Con una chiusura magnetica è particolarmente facile da pulire per un'igiene ottimale.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Carrello d'infornata GN o EN e carrello d'infornata piatti	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786

* EN = Euronorm 400 mm x 600 mm

L'attività di banqueting: l'evento professionale

Struttura porta-piatti*

Struttura porta-piatti estraibile per la rigenerazione delle pietanze sui piatti (apparecchi da banco)

Dimensioni degli apparecchi	Distanza anello in mm	Numero piatti (Ø 32 cm)	Cod. art.
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

Struttura porta-teglie*

Struttura porta-teglie estraibile per l'inserimento di contenitori GN (apparecchi da banco)

Dimensioni degli apparecchi		Numero piatti (Ø 32 cm)	Cod. art.
6.10	GN	6 ripiani Distanza ripiano 67 mm	3355760
6.10	EN	5 ripiani Distanza ripiano 80 mm	3355764
6.20	GN	6 ripiani Distanza ripiano 72 mm	3355761
10.10	GN	10 ripiani Distanza ripiano 67 mm	3355762
10.10	EN	8 ripiani Distanza ripiano 82 mm	3355765
10.20	GN	10 ripiani Distanza ripiano 67 mm	3355763

* non compatibile con l'opzione ConvoSmoker

Telaio di introduzione*

Base per lavorare con struttura porta-piatti o porta-teglie

Dimensioni degli apparecchi	Cod. art.
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788

Carrello con ripiani

Per il trasporto di struttura porta-piatti e porta-teglie. Le guide consentono di inserire in modo comodo e sicuro le strutture nel proprio Convotherm.

Dimensioni degli apparecchi	Informazioni aggiuntive	Cod. art.
6.10 / 10.10	4 ruote orientabili con freno di stazionamento	3355775
6.20 / 10.20	4 ruote orientabili con freno di stazionamento	3355776
Kit di impilatura x.10	4 ruote orientabili con freno di stazionamento, regolabile in altezza	3355777
Kit di impilatura x.20	4 ruote orientabili con freno di stazionamento, regolabile in altezza	3355778

Set sistema per banchetti*

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Comprende struttura porta-piatti, carrello con ripiani, calotta termica, telaio di introduzione	3155791	3155792	3155793	3155794	–	–	–
Comprende carrello d'infornata piatti (4 ruote orientabili, distanza anello 80 mm), calotta termica	–	–	–	–	3155795	3155796	3155797

* non compatibile con l'opzione ConvoSmoker

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE,
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

Una serie che soddisfa qualsiasi desiderio: Forno Combi Convotherm 4 Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Dimensioni battuta a destra (LxPxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Dimensioni sportello a scomparsa (LxPxH) in 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
Dimensioni teglia (600 x 400 mm)	6	–	10	–
Numero piatti (sistema portapiatti per banchetti)	15 o 20 piatti	27 o 33 piatti	26 o 32 piatti	48 o 57 piatti
Potenza assorbita nominale Impianto elettrico Iniettore, Impianto elettrico Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Potenza assorbita nominale Gas Iniettore, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Potenza di riscaldamento (Gas naturale 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Dimensioni battuta a destra (LxPxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Dimensioni sportello a scomparsa (LxPxH) in 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
Dimensioni teglia (600 x 400 mm)	–	17	–
Numero piatti (sistema portapiatti per banchetti)	59 o 74 piatti	50 o 61 piatti	98 o 122 piatti
Potenza assorbita nominale Impianto elettrico Iniettore, Impianto elettrico Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Potenza assorbita nominale Gas Iniettore, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Potenza di riscaldamento (Gas naturale 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW

Manitowoc Foodservice è uno dei maggiori produttori e fornitori al mondo di attrezzature professionali per la ristorazione. Offriamo ai nostri clienti tecnologie volte al risparmio energetico, affidabili e leader nel settore.

Per maggiori informazioni su Manitowoc Foodservice e sui suoi marchi unici: www.manitowocfoodservice.com

© 2014 Manitowoc Foodservice Inc., se non indicato diversamente. Tutti i diritti riservati.

Art. Nr. 9017354; Version ita 04/2015