



Bankett

Your meal. Our mission.

Convothem – gelebte Leidenschaft

Wer je mit einem Convothem gearbeitet hat, weiß: Convothem begeistert mit wegweisenden Lösungen für bessere Zubereitung von Produkten. Unter dem Motto „Your meal. Our mission.“ sind unsere Geräte „Made in Germany“ die Antwort auf Ihre vielfältigen Anforderungen.

Convothem 4 bringt Stil in die professionelle Großküche. Spitzentechnologie, einfache Bedienung und Hygiene werden durch die Klarheit des Designs auf den ersten Blick erlebbar. Eine durchgehende, intuitive Bedienlogik erstreckt sich über alle Gerätegrößen – ein echtes Plus

im oft hektischen Gastronomiealltag. Das skalierbare Designkonzept lässt sich auf die gesamte Kombidämpfer Serie von sieben Gerätegrößen mit jeweils vier Grundvarianten in zwei Konzepten übertragen. So entsteht eine Kombination aus funktionaler Flexibilität und durchgängigem Design, die in diesem Produktsegment völlig neu ist.

Hinter Convothem steckt immer Leidenschaft: Für Exzellenz, für Kreativität und für gelebte Partnerschaft – und für das Ziel, Sie noch erfolgreicher zu machen.



Manitowoc Foodservice – weltweit führend

Einen Schritt voraus. Manitowoc Foodservice ist ein internationaler Marktführer für innovative Lösungen im Bereich der Küchen- und Restauranttechnik für das Gastgewerbe. Wir vertreten die weltweit anerkanntesten Gerätemarken der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, die international größtes Vertrauen genießen. Bei uns finden Sie alle Geräte, die Sie benötigen, unter einem Dach – und noch vieles mehr. Unsere Lösungen für Küchen im Gastgewerbe entwickeln wir nach einer ganzheitlichen Methode. Wir integrieren unser vielfältiges Produktportfolio in effiziente, anspruchsvolle Lösungen, die dem Kunden Einsparungen in Bezug auf Stellfläche, Zeit, Energie und Wasser beschern, die alle einen Beitrag zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit

leisten. Sprechen Sie mit uns über Cleveland, Convothem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Lincoln, Manitowoc® Ice, Merrychef® und Multiplex®. Wir verfügen über die Geräte, das technische Wissen sowie die Kompetenz in Sachen Kochen, um Ihr Unternehmen optimal zu unterstützen. Sprechen Sie mit Manitowoc: Sie werden feststellen, dass wir nahezu alles liefern können, was als Spitzentechnologie angesehen wird. Entwickelt für Leistungsfähigkeit. Entwickelt für lange Lebensdauer. Und entwickelt auf der Basis kulinarischer Erkenntnisse, die gewährleisten, dass Ihr Speisenangebot im Trend bleibt, Ihr Personal seine Aufgaben in kurzer Zeit bewältigt und Ihre Tische stets voll belegt sind.

Machen Sie unser Know-how zu Ihrem Erfolg.



Convotherm 4 – Designed around you

Ihre Vorteile des Bankettsystems:

Die **Regenerierfunktion** ermöglicht die einfache, servierfertige Produktion vorgegarter Produkte! Im Convotherm 4 Kombidämpfer bereiten Sie Ihre Produkte in ruhigen Zeiten zu, dann werden sie im ConvoChill Schnellkühler schockgekühlt-/gefrostet*. Anschließend können sie bedarfsgerecht in **kürzester Zeit fertig produziert und serviert werden**. Hierfür steht eine große Auswahl an Kombidämpfern für unterschiedlichste Küchengrößen und Anforderungen zur Verfügung.

Ihre Garergebnisse im Fokus

Die Legende lebt!

Das Advanced Closed System+ (ACS+) bietet Perfektion in der 3. Generation. Es liefert gleichmäßigste Garergebnisse – immer optimal abgestimmt auf Ihre Wünsche.

Neu definiert: Klares Design trifft Funktionalität

Das neue Design von Convotherm 4 ist ideal für „Front-Cooking“. Streng entwickelt nach dem Grundsatz „Form folgt Funktion“ verbindet sich klare Ästhetik mit einer neuen Dimension der intuitiven Bedienung und Servicefreundlichkeit.



Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe

Jedes Watt und jeder Liter zählen. Convotherm 4 steht für unseren Anspruch an Energieeffizienz und minimalen Wasserverbrauch. Wir haben es prüfen lassen! Die Fabrikation mit Strom aus Wasserkraft und Wärme aus Biomasse am Standort in Eglfing sendet eine klare Botschaft – wir leben Nachhaltigkeit bereits bei der Herstellung.

Der neue Maßstab der flexiblen, sicheren Reinigung

ConvoClean+™ und ConvoClean™ wurden für maximale Flexibilität bei minimalen Verbräuchen entwickelt. Kompromisslos vollautomatisch, damit Sie jeden Kontakt mit Chemie vermeiden. Mit neuen Bedienfunktionalitäten sowie der Möglichkeit der Einzeldosierung – für wirklich jedes Anwenderprofil.

Ihre Garergebnisse im Fokus



ACS+ sorgt für beste Kochleistungen im Convotherm 4. Es garantiert perfekte Dampfsättigung, automatische Feuchteanpassung im Kombidampf sowie schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung bei Heißluft. Das Ergebnis: Ein ideales, gleichbleibendes Garraumklima für alle Produkte, von Gemüse über Fleisch und Fisch, bis zu Beilagen oder Backwaren – ob frisch, tiefgefroren oder vorgegart. Auch bei Vollbeschickung erzielen Sie konstant sehr gute Gleichmäßigkeit, Saftigkeit und Knusprigkeit.

Unser **ACS funktioniert wie der Deckel auf dem Topf**, der Wärme und Feuchtigkeit zurückhält. Die Temperatur steigt schnell und es muss weniger Energie und Wasser nachgeschoben werden.

Das neue ACS+ kann noch mehr: Es verfügt über die Intelligenz der **aktiven Zu-/Abluftsteuerung**. Möchte man eine Soße reduzieren, muss man schließlich auch **den Deckel vom Topf nehmen**.

Die Vorteile des Bankettsystems im Überblick:

- **ACS+** verhindert Tropfenbildung auf dem Teller, da die Feuchtigkeit automatisch gesteuert wird.
- Nutzen Sie ruhige Zeiten, um die Menükomponenten vorzubereiten. Garen Sie diese im Convotherm 4 vor, wobei die hohe Qualität der Speisen erhalten bleibt.
- Gleichbleibende Qualität durch automatisches Kochen
- **Regenerieren+** easyTouch®: Flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl für à la carte, Tellerbankett oder Buffet. So erzielen Sie optimale Qualität.

Der neue Maßstab der flexiblen, sicheren Reinigung



ConvoClean+™ & ConvoClean™

Entwickelt für **maximale Flexibilität bei minimalem Verbrauch**. Mit neuen Bedienfunktionen und Einzeldosierung – **für wirklich jedes Anwenderprofil**. Immer **vollautomatisch**: Jeder Kontakt mit Chemie wird vermieden.

ConvoClean+™ im easyTouch®

Die vollautomatische Garraumreinigung **mit eco, express- oder regular-Modus**, top-hygienisch wann immer Sie es wünschen – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung.

ConvoClean™ im easyDial™**

Die vollautomatische Garraumreinigung **im regular-Modus**, top-hygienisch wann immer Sie es wünschen – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung.

Die Vorteile des Bankettsystems im Überblick:

- Reinigung im express*-Modus: die schnelle Reinigung für zwischendurch
- Reinigung im eco*-Modus spart Reiniger, Energie und Wasser. Ideal, um über Nacht schonend zu reinigen.
- Einzeldosierung, z. B. für Satellitenküchen in Schulen, in denen keine großen Mengen Reiniger aufbewahrt werden können

* Nur im easyTouch® erhältlich ** Option im easyDial™

Neu definiert: Klares Design trifft Funktionalität



Das neue, ästhetische Design macht Convotherm 4 ideal, auch für Front-Cooking. Unser Grundsatz „Form folgt Funktion“ findet sich in einer klaren Formensprache, die zugleich neue Maßstäbe in Sachen intuitiver Bedienung und Serviceorientierung setzt.

Die Vorteile des Bankettsystems im Überblick:

- Die kalten Produkte werden auf Tellern angerichtet. Dank des großen Ringabstandes der Convotherm Tellerbeschickungswagen ist eine kreative, hohe Anrichtungsweise möglich. Auf einen Tellerbeschickungswagen passen je nach Gerätegröße 20 bis 122 Teller.
- A la carte regenerieren im Front-Cooking Bereich. Unsere mit Designpreisen (iF, Red Dot) ausgezeichneten Convotherm 4 sind ideal dafür geeignet.
- Flexibel reagieren auf Änderungen der Gästezahl. Vorbereitete Speisen können mehrere Tage im Kühlhaus aufbewahrt werden.
- TrayTimer auf großem 9" Full-Touch-Screen – alle Garprozesse im Blick
- Press&Go automatisches Kochen mit Schnellwahltasten – für optimale Prozesssicherheit. So kann jeder vorbereitete Speisen auf den Punkt zubereiten.

Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe



Jedes Watt und jeder Liter zählen. Convotherm 4 steht für eine neue Klasse in Sachen Energieeffizienz und Wasserverbrauch. Der Energy Star und die Umwelt-Norm ISO 14001 sind dabei die klaren Botschaften – wir leben Nachhaltigkeit bereits bei der Herstellung.

Am Fabrikationsstandort Eglfing haben wir seit der Umstellung auf grünen Strom seit 2009 bis heute bereits 1 Mio kg CO₂ jährlich eingespart.

Die Vorteile des Bankettsystems im Überblick:

- Genaues Portionieren der Speisen ermöglicht eine exakte Einkaufsplanung.
- Optimale Ausnutzung vorhandener Kapazitäten mit geringem Personalaufwand
- Entkopplung von Produktion und Ausgabe
- Anrichten nach Musterteller jederzeit auch für Hilfskräfte möglich
- 7 Gerätegrößen mit je zwei Konzepten und vier Grundvarianten – wir haben immer die richtige Gerätegröße, auch im Stapelkit.

easyTouch® und easyDial™ – 2 Konzepte in je 7 Größen



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Unser Konzept für mehr Komfort und Sicherheit.

Mit dem easyTouch® Gesamtpaket steht Ihnen eine beeindruckende und **praxisgerechte Komplettausstattung** mit 9" Full-Touch-Screen und individueller Anpassung an Ihre Wünsche zur Verfügung. Das Bedienkonzept ist denkbar einfach – mit bewährten und neuen Funktionen:

- **ACS+** mit den perfekt abgestimmten Zusatzfunktionen:
 - Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen
 - BakePro – traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
 - HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen
 - Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen
- **ConvoClean+™**: Die vollautomatische Garraumreinigung mit eco-, express- oder regular-Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung
- **Ethernet-Schnittstelle (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

Selbst ist der Koch! easyDial™ setzt **den neuen Maßstab manueller Bedienung**: Alle Eingaben sowie sämtliche Zusatzfunktionen werden auf einer Ebene eingestellt und sind jederzeit sichtbar.

- **ACS+** mit den perfekt abgestimmten Zusatzfunktionen:
 - Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen
 - BakePro – traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
 - HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen
 - Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen
- **Semi-automatische Garraumreinigung**
- **ConvoClean™** für easyDial™ (optional erhältlich), die vollautomatische Garraumreinigung im regular-Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung

Convotherm 4 Bankett

7 Gerätegrößen mit jeweils vier Grundvarianten in zwei Konzepten, die Ihnen das Leben erleichtern. Mit Convotherm 4 optimieren Sie Ihre Prozessabläufe, schonen Ihre Ressourcen, erhöhen und sichern Ihre Qualität und machen Ihre Küche noch profitabler! Das vielfältige Bankettzubehör erfüllt alle Ihre Anforderungen.

Modell	Kapazität Teller (Ø 32 cm)	Tellerabstand in mm	Veranstaltungsgröße Anzahl der Gäste	Anzahl der Durchläufe	Bedarf an Zubehör
6.10	20 15	66 79	20-60	1-3	Thermohaube, Tellergestell, Einfahrrahmen und Hordenwagen
10.10	32 26	66 79	30-130	1-4	Thermohaube, Tellergestell, Einfahrrahmen und Hordenwagen
6.20	33 27	66 79	40-160	1-4	Thermohaube, Tellergestell, Einfahrrahmen und Hordenwagen
10.20	57 48	66 79	60-250	1-4	Thermohaube, Tellergestell, Einfahrrahmen und Hordenwagen
12.20	74 59	66 79	70-300	1-4	Thermohaube, Tellerbeschickungswagen
20.10	61 50	66 79	60-240	1-4	Thermohaube, Tellerbeschickungswagen
20.20	122 98	66 79	120-500	1-4	Thermohaube, Tellerbeschickungswagen

Das Bankettgeschäft – die professionelle Veranstaltung

Tellerbeschickungswagen

Die Tellerbeschickungswagen von Convotherm ermöglichen dank des großen Ringabstandes jederzeit eine kreative Anrichteweise auf den Tellern.

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Ringabstand in mm	Telleranzahl (Ø 32 cm)	Art.-Nr.
12.20	4 Lenkrollen und Feststellbremse	66	74	3316774
12.20	4 Lenkrollen und Feststellbremse	80	59	3318555
20.10	4 Lenkrollen und Feststellbremse	66	61	3316775
20.10	4 Lenkrollen und Feststellbremse	80	50	3316967
20.20	4 Lenkrollen und Feststellbremse	66	122	3316776
20.20	4 Lenkrollen und Feststellbremse	80	98	3318563



Thermohauben

Die Convotherm Thermohaube umschließt den gesamten Wagen und lässt keine Wärme nach draußen. So können die Speisen bis zu 20 Minuten in bester Qualität warm gehalten werden. Mit Magnetverschluss besonders leicht zu reinigen für optimale Hygiene.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Beschickungswagen GN oder EN und Tellerbeschickungswagen	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



Beschickungswagen

Zusätzlicher Beschickungswagen zur Aufnahme von GN- und EN-Behältern (Standgeräte).

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
12.20	GN	3315205
20.10	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3315206
20.20		3315207
20.10	EN*	3317460
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	



Das Bankettgeschäft – die professionelle Veranstaltung

Tellergestell*

Herausfahrbares Tellergestell zur Regeneration von Speisen auf Tellern (Tischgeräte).

Gerätegrößen	Ringabstand in mm	Telleranzahl (Ø 32 cm)	Art.-Nr.
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



Hordengestell*

Herausfahrbares Hordengestell zur Aufnahme von GN-Behältern (Tischgeräte).

Gerätegrößen		Telleranzahl (Ø 32 cm)	Art.-Nr.
6.10	GN	6 Einschübe Einschubabstand 67 mm	3355760
6.10	EN	5 Einschübe Einschubabstand 80 mm	3355764
6.20	GN	6 Einschübe Einschubabstand 72 mm	3355761
10.10	GN	10 Einschübe Einschubabstand 67 mm	3355762
10.10	EN	8 Einschübe Einschubabstand 82 mm	3355765
10.20	GN	10 Einschübe Einschubabstand 67 mm	3355763



Einfahrrahmen*

Basis für die Arbeit mit Horden- oder Tellergestell.

Gerätegrößen	Art.-Nr.
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788



Hordenwagen

Für den Transport von Tellergestell und Hordengestell. Einfahrschienen ermöglichen ein sicheres und bequemes Einfahren der Gestelle in Ihren Convothem.

Gerätegrößen	Zusätzliche Information	Art.-Nr.
6.10 / 10.10	4 Lenkrollen mit Feststellbremse	3355775
6.20 / 10.20	4 Lenkrollen mit Feststellbremse	3355776
Stapelkit x.10	4 Lenkrollen mit Feststellbremse, höhenverstellbar	3355777
Stapelkit x.20	4 Lenkrollen mit Feststellbremse, höhenverstellbar	3355778



Set Bankettsystem*

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Umfasst Tellergestell, Hordenwagen, Thermohaube, Einfahrrahmen	3155791	3155792	3155793	3155794	–	–	–
Umfasst Tellerbeschickungswa- gen (4 Lenkrollen, Ringabstand 80 mm), Thermohaube	–	–	–	–	3155795	3155796	3155797

Eine Serie, die keine Wünsche offen lässt: Convotherm 4 Kombidämpfer Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Abmessungen Rechtsanschlag (BxTxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Abmessungen Verschwindetür (BxTxH) 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
EN (600 x 400 mm)	6	–	10	–
Telleranzahl (Bankettsystem)	15 oder 20 Teller	27 oder 33 Teller	26 oder 32 Teller	48 oder 57 Teller
Bemessungsaufnahme Elektro Spritzer, Elektro Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Bemessungsaufnahme Gas Spritzer, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Heizleistung (Erdgas 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Abmessungen Rechtsanschlag (BxTxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Abmessungen Verschwindetür (BxTxH) 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
EN (600 x 400 mm)	–	17	–
Telleranzahl (Bankettsystem)	59 oder 74 Teller	50 oder 61 Teller	98 oder 122 Teller
Bemessungsaufnahme Elektro Spritzer, Elektro Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Bemessungsaufnahme Gas Spritzer, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Heizleistung (Erdgas 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW



Manitowoc Foodservice ist einer der weltweit größten Hersteller und Anbieter von professioneller Gastrotechnik. Wir bieten unseren Kunden energiesparende, zuverlässige und marktführende Technologien aus einer Hand.

Wenn Sie mehr über Manitowoc Foodservice und seine Einzelmarken wissen wollen, dann besuchen Sie uns auf www.manitowocfoodservice.com

