



Zubehör

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 bescherten, 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.



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+™**: Das vollautomatische Reinigungssystem 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-automatisches Reinigungssystem**

Das haben alle Convotherm 4 Beste Ausstattung serienmäßig

- Wegweisende Designsprache, ideal auch für Front-Cooking
- ACS+: Perfektion in der 3. Generation
- Schmale Außenmaße und somit passende Größen für jede (noch so kleine) Küche
- Gerätetüren mit Zuschlagfunktion (nur Tischgeräte)
- HygienicCare: antibakterielle Bedienoberfläche, Türgriff und Rollhandbrause – das neue Konzept für mehr Sicherheit
- USB-Schnittstelle in der Bedienblende integriert
- Qualität „Made in Germany“, das Siegel für den Anspruch an uns selbst!

Ihre Optionen

- Die Verschwindetür für mehr Platz und Arbeitssicherheit
- ConvoSmoker: die eingebaute Räucherfunktion für easyTouch® (nur Tischgeräte, Elektro)
- ConvoClean™ für easyDial™, das vollautomatische Reinigungssystem im regular-Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung
- Ethernet-Schnittstelle (LAN) für easyDial™
- Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar
- Wrasenablösung (integrierte Kondensationshaube)
- Grillversion mit Fettabscheidung
- Gefängnisversion
- Marineversion (nur Elektrogeräte)
- Sonderspannungen

Untergestelle – Sicherer Stand

Alle Untergestelle sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bieten höchste Hygienestandards. Zur einfacheren Installation beinhalten alle Untergestelle eine Versteifung, die den Transport mit Gerät auf einem Hubwagen ermöglicht.

Untergestelle für Kombidämpfer

Untergestell offen mit Ablageboden*

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|-------------------|----|--------------|--------------|
| Standard | GN | 3251517 | 3251519 |
| Auf Rollen | GN | 3251541 | 3251542 |



Untergestell offen mit Ablageboden und Abdeckblech

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|-------------------|----|--------------|--------------|
| Standard | GN | 3251500 | 3251501 |
| Auf Rollen | GN | 3251502 | 3251503 |



Untergestell zweiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|-------------------|----|--------------|--------------|
| Standard | GN | 3251504 | 3251505 |
| Auf Rollen | GN | 3251506 | 3251507 |



Untergestell dreiseitig geschlossen, 14 Paar Einschubleisten

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|----------------------------------|----|--------------|--------------|
| Standard | GN | 3251508 | 3251509 |
| Auf Rollen | GN | 3251510 | 3251511 |
| NSF Ausführung Standard | GN | 3251547 | 3251548 |
| NSF Ausführung auf Rollen | GN | 3251549 | 3251551 |



Untergestell komplett geschlossen mit zwei Flügeltüren, 14 Paar Einschubleisten

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|----------------------------------|----|--------------|--------------|
| Standard | GN | 3251512 | 3251513 |
| Auf Rollen | GN | 3251514 | 3251515 |
| NSF Ausführung Standard | GN | 3251552 | 3251553 |
| NSF Ausführung auf Rollen | GN | 3251554 | 3251555 |



Untergestell zweiseitig geschlossen für EN/BM, 14 Paar Einschubleisten

| | | 6.10 / 10.10 |
|-------------------|-------|--------------|
| Standard | EN/BM | 3251516 |
| Auf Rollen | EN/BM | 3251518 |



Zwischenrahmen für Untergestelle

Diese Erhöhung bringt 6.10 und 6.20 auf die gleiche Höhe wie 10.10 und 10.20.

| | | 6.10 | 6.20 |
|-----------------------------------|----|---------|---------|
| Standard | GN | 3455900 | 3455901 |
| Mit Schubtisch, ausziehbar | GN | 3455902 | 3455903 |

*ohne zusätzlicher Versteifung im Ablageboden zum Transport mit Hubwagen

Untergestelle – Sicherer Stand

Untergestelle für mini

Untergestell offen

| | 6.06 mini | 6.10 mini | 10.10 mini |
|-------------------------|-----------|-----------|------------|
| Ablageboden | 3218570 | 3223762 | 3224362 |
| 7 Paar Einschubleisten | - | - | 3224365 |
| 10 Paar Einschubleisten | 3219163 | 3223839 | - |



Untergestell offen, auf Rollen

| | 6.06 mini / mini mobil | 6.10 mini | 10.10 mini |
|-------------------------|------------------------|-----------|------------|
| Ablageboden | 3426949 | - | 3226422 |
| 10 Paar Einschubleisten | 3424215 | 3225701 | - |

Stapelkit – Der clevere Platzsparer

Das sinnvolle Stapeln zweier Tischgeräte der Convotherm 4 Geräteserie oder der mini Welt wird zum Kinderspiel. Die Vorteile liegen auf der Hand – doppelte Leistung auf gleichem Raum. Wird in ruhigen Zeiten nur ein Convotherm benötigt, so sparen Sie dank der geringeren Anschlusswerte bares Geld im Vergleich zum größeren Standgerät.

mini Stapelkitsatz

Maximale Einschubhöhe 1,60 m.

| Gerätetypen | Art.-Nr. |
|---|----------|
| 6.06 mini auf 6.06 mini | 3418572 |
| 6.06 mini mit Reinigertank auf 6.06 mini mit Reinigertank | 3423558 |
| 6.06 mini auf 6.10 mini | 3424913 |
| 6.10 mini auf 6.10 mini | 3423832 |
| 6.10 mini mit Reinigertank auf 6.10 mini mit Reinigertank | 3425638 |
| 6.10 mini auf 10.10 mini | 3426383 |



Stapelkitsatz für Convotherm 4 Tischgeräte (nur für Elektrogeräte)

| | 6.10 / 6.10 | 6.20 / 6.20 |
|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Stapelkit Fußhöhe 100 mm | 3455860 | 3455863 |
| | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
| Stapelkit Fußhöhe 100 mm | 3455860 | 3455863 |
| Stapelkit Fußhöhe 150 mm | 3455861 | 3455864 |
| Stapelkit auf Walzen Fußhöhe 100 mm | 3455862 | 3455865 |

Bodenrahmen für Stapelkit Fußhöhe 100 mm

Zur Erhöhung um 200 mm (für 6.x auf 6.x).

| | 6.10 | 6.20 |
|-------------|---------|---------|
| Bodenrahmen | 3455866 | 3455867 |



Stapelkit
Fußhöhe 150 mm



Hauben – Immer frisches Raumklima

Mit den effektiven Kondensationshauben von Convotherm sorgen Sie in Ihrer Küche dank hoher Absaugleistung jederzeit für frisches Raumklima. Einfache Handhabung, der geringe Energieverbrauch und der praktische Bedienkomfort lassen keine Wünsche offen. Natürlich sind alle Hauben jederzeit nachrüstbar.

ConvoVent mini: Die Haube wird über einen EIN-/AUS-Geräteschalter in Betrieb genommen. Der Dampf aus dem Abluftstutzen wird erfasst und kondensiert. Die Luft wird wieder in den Raum befördert. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich.

ConvoVent mini

| Gerätegrößen | Art.-Nr. |
|----------------|----------|
| 6.06 mini | 3424725 |
| 6.10 mini | |
| 10.10 mini | |
| 6.10 mini 2in1 | 3425012 |



ConvoVent 4: Bei Inbetriebnahme des Kombidämpfers schaltet sich die Kondensationshaube automatisch ein. Der Dampf aus dem Abluftstutzen wird erfasst und kondensiert. Die beim Öffnen der Tür austretenden Wrasen werden ebenfalls erfasst und behandelt. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich.

ConvoVent 4*

| Gerätegrößen | Art.-Nr. |
|---|----------|
| Convotherm 4 6.10 / 10.10 | 3455870 |
| Convotherm 4 6.20 / 10.20 | 3455871 |
| Convotherm 4 20.10 | 3455872 |
| Convotherm 4 12.20 / 20.20 | 3455873 |
| Convotherm 4 6.10 / 10.10 für Verwendung im Stapelkit | 3455874 |
| Convotherm 4 6.20 / 10.20 für Verwendung im Stapelkit | 3455875 |



Frontkondensator (optional für ConvoVent 4)

Zusatzmodul für erhöhte Frontkondensation.

| Gerätegrößen | Art.-Nr. |
|--------------|----------|
| x.10 | 3455892 |
| x.20 | 3455893 |

ConvoVent 4+: Bei Inbetriebnahme des Kombidämpfers schaltet sich die Kondensationshaube automatisch ein. Der Dampf aus dem Abluftstutzen wird erfasst und kondensiert. Die beim Öffnen der Tür austretenden Wrasen werden ebenfalls erfasst und behandelt. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich. Ein zusätzliches Filtermodul reduziert den Ausstoß von Rauch und Gerüchen.

ConvoVent 4+*

| Gerätegrößen | Art.-Nr. |
|--|----------|
| Convotherm 4 6.10 / 10.10 | 3455876 |
| Convotherm 4 6.20 / 10.20 | 3455877 |
| Convotherm 4 20.10 | 3455878 |
| Convotherm 4 12.20 / 20.20 | 3455879 |
| Convotherm 4 6.10 / 10.10 für Verwendung mit Stapelkit | 3455880 |
| Convotherm 4 6.20 / 10.20 für Verwendung im Stapelkit | 3455881 |



Beleuchtung für ConvoVent 4 und ConvoVent 4+

| Gerätegrößen | Art.-Nr. |
|--------------|----------|
| x.10 | 3455894 |
| x.20 | 3455985 |

*nur Elektrogeräte

Bleche, Roste, Behälter in Gastronorm und Backmaß

In Convothem Kombidämpfern können Sie dämpfen, braten, backen, grillen, frittieren und regenerieren. Egal, wie Sie Ihre Speisen zubereiten möchten, wir haben das passende Zubehör.

Behälter aus Edelstahl, gelocht

Unsere gelochten Behälter aus Edelstahl eignen sich hervorragend zum Dämpfen von Gemüse, Kartoffeln, Würsten, Fisch etc..

| | 2/1 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | EN/BM |
|--------------------|---------|---------|---------|-------|
| 40 mm tief | - | - | 3013023 | - |
| 65 mm tief | 3003080 | 3003074 | 3013022 | - |
| 100 mm tief | 3003081 | 3003076 | - | - |
| 150 mm tief | - | 3003077 | - | - |



Behälter aus Edelstahl, ungelocht

Sind ideal geeignet für die Zubereitung von Reis, Nudeln, Saucen, Tafelspitz, Blechkuchen etc..

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



Gitterrost aus Edelstahl, elektropoliert

Ob zur Zubereitung von Großbratstücken, zur Auflage von Blechen sowie zum Regenerieren von Tellern im à la carte Geschäft geeignet.

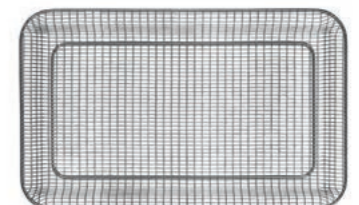
| | 2/1 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | EN/BM |
|--------------|---------|---------|---------|---------|
| Flach | 3001085 | 3001075 | 3012001 | 3012000 |



Back-/Frittierkorb aus Edelstahl, elektropoliert

Sie eignen sich besonders zum fettfreien Frittieren von Pommes frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Chicken Wings, Fingerfood etc..

| | 2/1 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | EN/BM |
|-------------------|--------|---------|---------|-------|
| 40 mm tief | - | 3005000 | 3013025 | - |



Bleche, Roste, Behälter in Gastronorm und Backmaß

Grill-Rost aus Aluminium, antihafbeschichtet

Der Grill-Rost verhilft Ihren Steaks, Fisch und Antipasti zu einem appetitlichen Grillmuster. Die Lebensmittel bleiben innen schön saftig.

| | 2/1 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | EN/BM |
|-------|--------|---------|---------|-------|
| Flach | - | 3012003 | 3012004 | - |

Blech, granitemailliert

Dieses vielseitige Blech eignet sich bestens für die Zubereitung von Kurzbratstücken, Geflügelteilen, Aufläufen und Garnelen.

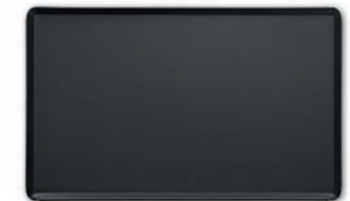
| | 2/1 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | EN/BM |
|------------|--------|---------|---------|-------|
| 20 mm tief | - | 3004033 | 3013026 | - |
| 40 mm tief | - | 3004034 | 3013028 | - |
| 60 mm tief | - | 3013030 | - | - |



Brat- und Backblech aus Aluminium, teflonbeschichtet

Dieses Aluminiumblech ist durch seine exzellente Wärmeleitung optimal für die Zubereitung des Klassikers „Wiener Schnitzel“ aber auch zum Backen geeignet.

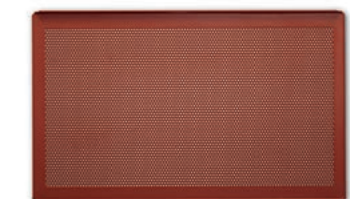
| | 2/1 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | EN/BM |
|-------|--------|---------|---------|---------|
| Flach | - | 3001091 | 3001092 | 3001093 |



Backblech aus Aluminium, gelocht - antihafbeschichtet

Die Antihafbeschichtung verhindert das Festkleben von Lebensmitteln und eignet sich ideal für Tiefkühl-Backwaren, Brezeln, Flammkuchen, Pizza, Toasts etc..

| | 2/1 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | EN/BM |
|-------|---------|---------|---------|---------|
| Flach | 3004041 | 3004040 | 3004039 | 3013000 |



Regenerierrost

| | 2/1 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | EN/BM |
|-------|--------|--------|---------|-------|
| Flach | - | - | 3001094 | - |

Grillzubehör – außen kross, innen saftig

Werden Sie zum Grillmeister! Dank des speziellen Grillzubehörs werden goldbraune Hähnchen und saftige Makrelen zum Renner in Ihrem Betrieb.

Hähnchen-Grillrost

Goldbraune Hähnchen mit saftigem Fleisch sind selbst im Kombidämpfer kein Problem mehr. Einfach die Hähnchen auf die vorgesehene Vorrichtung spießen, garen und fertig.

| | 5 Hähnchen | 6 Hähnchen | 8 Hähnchen |
|---------------|------------|------------|------------|
| GN 2/3 | 3030197 | - | - |
| GN 1/1 | - | 3030195 | 3030196 |



Fettauffangwanne

Zur Beseitigung des überschüssigen Fettes bei der Zubereitung sehr fetthaltiger Speisen im Garraum. Einfach die Fettauffangwanne einsetzen und nach Ende des Garvorgangs entleeren.

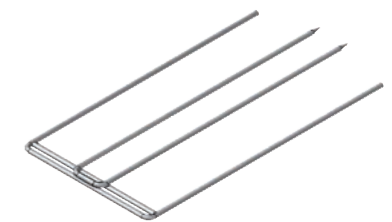
| | 1/1 GN | 2/1 GN Tischgeräte | 2/1 GN Standgeräte |
|--------------|---------|-----------------------|-----------------------|
| 6.10 | 3417011 | - | - |
| 6.20 | - | 3417014 | - |
| 10.10 | 3417011 | - | - |
| 10.20 | - | 3417014 | - |
| 12.20 | - | 3417014 | 3417098 |
| 20.10 | 3417011 | - | - |
| 20.20 | - | 3417014 | 3417098 |



Spezialspieß - für Spanferkel, Lamm

Dank des Spezialspießes können Sie selbst ganze Spanferkel oder Lämmer im Convotharm perfekt garen.

| | waagerechte Version | senkrechte Version |
|--------------|---------------------|--------------------|
| 6.10 | 3418674 | - |
| 6.20 | - | - |
| 10.10 | 3418674 | 3418914 |
| 10.20 | - | - |
| 12.20 | - | 3403925 |
| 20.10 | 3418674 | 3417028 |
| 20.20 | - | 3403923 |



Spießgestell

| | 13 Spieße | ohne Spieße | 12 Spieße | ohne Spieße | Kapa- zität |
|---------------------------|--------------|----------------|--------------|----------------|----------------|
| 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 |



Grillzubehör

Spieß einzeln

Für Spießgestell, einzeln zu bestellen.

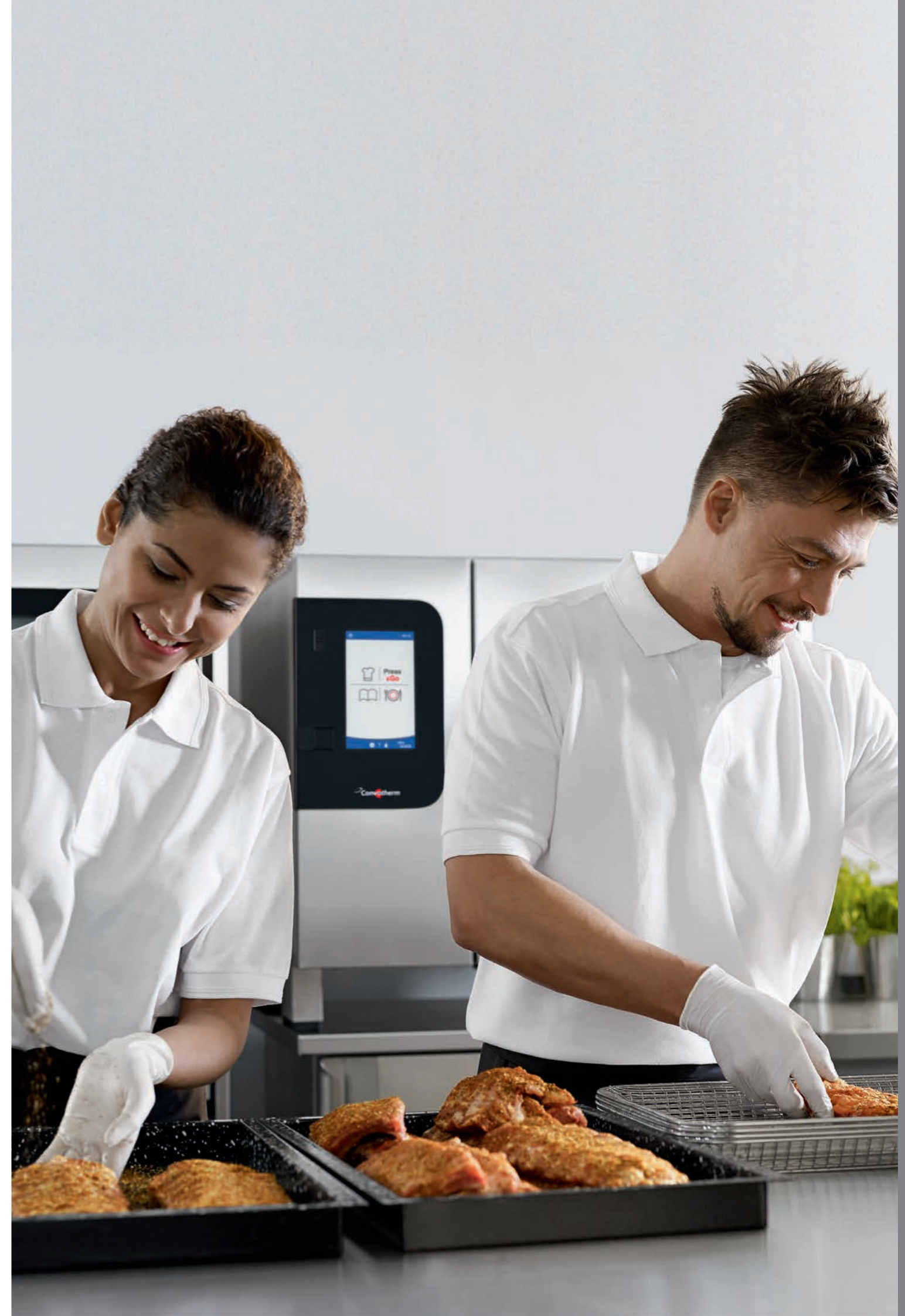
Art.-Nr.: 3317568



Wärmeschutz-Handschuhe

Die thermobeschichteten Handschuhe halten selbst hohe Temperaturen über einen längeren Zeitraum aus.

Art.-Nr.: 3007035



Das Bankettgeschäft – die professionelle Veranstaltung

Hier zählen Qualität, Zeit und Teamgeist. Sie kennen Ihre Zutaten, Sie kennen Ihr Personal, Sie kennen Ihre Gäste. Nur auf die Technik müssen Sie sich sozusagen blind verlassen. Tun Sie es! Convotherm ist seit Jahren weltweit auch im Bankettgeschäft führend in Technologie, Bedienbarkeit und Zuverlässigkeit.

Tellerbankettwagen

Die Tellerbankettwagen von Convotherm ermöglichen dank des großen Ringabstandes jederzeit eine kreative Anrichtweise auf den Tellern.

| | 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 hygienisch und leicht zu reinigen.

| | 6.10 | 6.20 | 10.10 | 10.20 | 12.20 | 20.10 | 20.20 |
|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Beschickungswagen GN oder EN/BM und Tellerbankettwagen | 3055780 | 3055781 | 3055782 | 3055783 | 3055784 | 3055785 | 3055786 |



Das Bankettgeschäft – die professionelle Veranstaltung

Beschickungswagen

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

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



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/BM | 5 Einschübe Einschubabstand 80 mm | 3355764 |
| 6.20 | GN | 6 Einschübe Einschubabstand 67 mm | 3355761 |
| 10.10 | GN | 10 Einschübe Einschubabstand 67 mm | 3355762 |
| 10.10 | EN/BM | 8 Einschübe Einschubabstand 82 mm | 3355765 |
| 10.20 | GN | 10 Einschübe Einschubabstand 67 mm | 3355763 |



Das Bankettgeschäft – die professionelle Veranstaltung

Einfahrrahmen*

Basis für die Arbeit mit Horden- oder Tellergerstell.

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



Einhängegestell (600 x 400 mm) EN/BM mit L Profil

| Gerätegrößen | Zusätzliche Information | Art.-Nr. |
|--------------|---|----------|
| 6.10 | 5 Einschübe mit Einschubabstand 94 mm (Set) | 3451335 |
| 10.10 | 8 Einschübe mit Einschubabstand 94 mm (Set) | 3451337 |



Hordenwagen*

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

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



Metzgereieinhängegestell (600 x 400 mm) EN/BM

| Gerätegrößen | Zusätzliche Information | Art.-Nr. |
|--------------|-------------------------|-------------|
| 6.10 | 6 Einschübe | auf Anfrage |
| 10.10 | 10 Einschübe | auf Anfrage |



*nicht kompatibel mit ConvoSmoker Option

Cook & Chill

Convotherm bietet mit seiner Marke **ConvoChill** die effektivste Methode zur schonenden und längeren Haltbarmachung von Lebensmitteln. Cook & Chill beinhaltet Cook (= Produktion der Speisen im Kombidämpfer) und Chill (= schnelles Herunterkühlen der produzierten Lebensmittel). Natürlich sind alle Beschickungswägen untereinander kompatibel.

1

Garen

Die vorbereiteten Lebensmittel werden im Kombidämpfer dank des ACS+ besonders schonend gegart. Vitamine und Mineralstoffe bleiben vollständig erhalten.

2

Schnellkühlen oder Schockfrostern

Die vorgegaren Lebensmittel werden im ConvoChill rapide auf die gewünschte Temperatur heruntergekühlt. Eine Lagerung der Speisen von bis zu 72 Stunden wird dadurch möglich.

3

Portionieren und Regenerieren

Die gekühlten Lebensmittel können nun kreativ auf Tellern angerichtet und im Tellerbankettwagen komplett im Kombidämpfer regeneriert werden.

Convotherm



Produzieren

Convochill



Chillen

Convotherm



Regenerieren

ConvoChill – Schnellkühler und Schockfroster

Das Schnellkühlen bzw. Schockfrostern ist die effektivste Methode zur schonenden und längeren Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Schnellkühlen

+90°C → +3°C

Die Lebensmittellagerung im Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C gilt als besonders kritisch. Im Bereich von +37°C ergibt sich alle 20 Minuten eine Bakterienverdoppelung. Mit unseren Schnellkühlern wird dieser gefährliche Temperaturbereich schnellstens überwunden und die Kerntemperatur innerhalb von 90 Minuten auf +3°C gesenkt. Die nach dem Garen in den Speisen sich befindliche Bakterienmenge wird auf geringem Niveau gehalten. Qualität, Farbe und das Aroma der Speisen werden im höchsten Maße bewahrt und ihre Haltbarkeit entscheidend verlängert.

Schockfrostern

+90°C → -18°C

Mit den Schockfrosteren von ConvoChill wird durch ein besonders leistungsstarkes Kühlsystem mit einer Lufttemperatur von -40°C die Temperatur von -18°C im Produktkern in weniger als 240 Minuten erreicht. Durch die rapide Herabsenkung der Temperatur wird die Zellstruktur nicht zerstört; so ergibt sich beim Auftauen der Lebensmittel kein Gewichts-, Konsistenz- oder Geschmacksverlust.

Ihr Vorteile im Überblick

• Zeitersparnis bis zu 30%

Die längere Haltbarkeit der Schnellkühlware ermöglicht Ihnen eine optimale Planung und Produktion. Die Vorbereitung größerer Mengen von Fertig- und Halbfertigprodukten ersetzt bisher täglich nötige Zubereitungsschritte. Höchste Frische und Qualität der Speisen sind so stets garantiert.

• Ersparnis beim Einkaufen

Die Wahl der Tiefkühlfunktion gewährleistet die Bewahrung bester Qualität Ihrer Lebensmittel über längere Zeit. Sie sind jetzt in der Lage, Ihre Produkte saisonal, zu niedrigeren Preisen und in höherer Menge vor zu kaufen.

• Geringerer Gewichtsverlust

Nach der Garung geben die Lebensmittel durch Verdunstung Feuchtigkeit ab und wertvolle Inhaltsstoffe gehen verloren. Mit der Schnellkühlung wird dieser Prozess unmittelbar gestoppt und gleichzeitig lässt sich Erhaltungsgewinn von bis zu 7% realisieren.

• Weniger Verschwendung

Der Schnellkühler/Schockfroster verlängert die Haltbarkeit der Produkte und ermöglicht es Ihnen, die Lebensmittel gezielter zu verwenden. Der Materialverlust lässt sich deutlich reduzieren.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Ihren Gebietsverkaufsleiter.



Softwarelösungen – Alles sicher vernetzt

Für Geräte mit easyTouch- und easyDial-Steuerung

ConvoLink

Das ConvoLink Software-Paket ist die Komplettlösung für HACCP und Kombidämpfermanagement. Die Software wird am PC installiert und kann für Convotherm 4, Geräte der Serie +3 und der mini Welt genutzt werden.

| Produktbezeichnung | Art.-Nr. |
|--------------------|----------|
| ConvoLink | 3455506 |

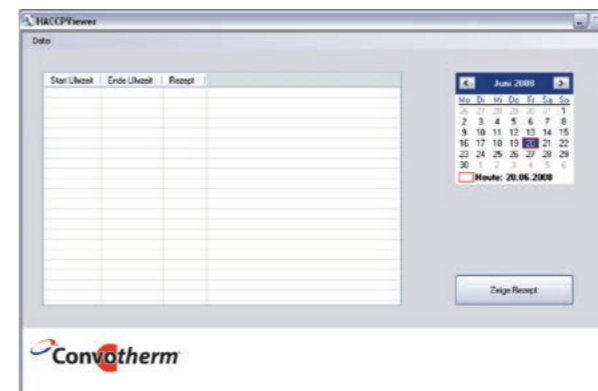
| Produktbezeichnung | Möglicher Abstand zwischen Gerät und PC | P3/mini | | Convotherm 4 | |
|---|--|----------|-----------|--------------|-----------|
| | | Standard | easyTouch | easyDial | easyTouch |
| Ethernet (für unbegrenzte Geräteanzahl) | unbegrenzt | 2619134* | - | 2619134* | ✓ |



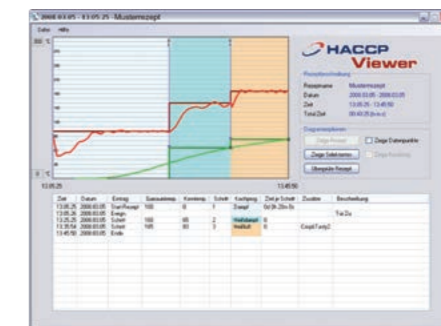
HACCPViewer

HACCP-Daten einfach auslesen und auf dem PC anzeigen und verwalten. Zusätzlich können Pasteurisierungswerte angezeigt und verwaltet werden.

Die HACCP-Daten werden auf der Geräte-Steuerung gespeichert (mind. 10 Tage) und können zu einem beliebigen Zeitpunkt abgerufen werden. Eine ständige Verbindung ist nicht notwendig.



HACCPViewer Startbildschirm



HACCPViewer mit Rezeptansicht

Garprofilmanagement

- Verbindung von Convotherm 4 mit einem PC
- Überwachung und Verwaltung der Kombidämpfer vom PC aus
- Garprofile schreiben, aufspielen oder herunterladen und verwalten auf einfachste Weise

* Schnittstelle Ethernet

Sonstiges Zubehör

Wandabstandshalter, Standgeräte Convotherm 4



Sorgt für sicheren Abstand der Standgeräte zur Rückwand

| Gerätegröße | Wandabstand | Art.-Nr. |
|-----------------------|-------------|----------|
| 12.20 / 20.10 / 20.20 | 100 mm | 3419130 |
| 12.20 / 20.10 / 20.20 | 200 mm | 3419129 |

Bodenbefestigung, Standgeräte oder Untergestelle Convotherm 4



Zum sicheren Befestigen zweier Gerätefüße am Boden.

| Gerätegröße | Art.-Nr. |
|-----------------------|----------|
| 12.20 / 20.10 / 20.20 | 2617348 |

Wandhalterung, mini



Flexible Wandmontage für mini Geräte.

| Gerätegröße | Art.-Nr. |
|-------------|----------|
| 6.06 mini | 3418571 |
| 6.10 mini | 3423853 |

Signalturm, Convotherm 4



| Art.-Nr. |
|----------|
| 3455896 |

Signalleuchte für alle Convotherm 4 Geräte




Hitzeschild, Convotherm 4

| Gerätegröße | Art.-Nr. |
|-------------|----------|
| 6.10 | 3455849 |
| 6.20 | 3455851 |
| 10.10 | 3455850 |
| 10.20 | 3455852 |
| 12.20 | 3455853 |
| 20.10 | 3455854 |
| 20.20 | 3455855 |

Sonstiges Zubehör

Set Wasser-Anschluss

Zur einfachen Montage eines Convotherm Kombidämpfers.

| | Produktbezeichnung | Zusätzliche Informationen | Inhalt | Art.-Nr. |
|---|--|--|---|----------|
|  | Set Wasser-Einfachanschluss (wenn Wasseraufbereitung vorhanden) | Anschluss 6.10 bis 20.20 nur an Wasserleitung | 1 x T-Stück 1 x Anschlussschlauch (2m) | 3423745 |
|  | Set Wasser-Doppelanschluss (wenn Weichwasser und Hartwasser vorhanden) | Anschluss 6.10 bis 20.20 und mini 2in1 an Wasserleitung und Wasseraufbereitung | 2 x Anschlussschlauch (2m) | 3423747 |
| | Set Wasseranschluss | Anschluss 6.06/6.10/10.10 mini an Wasserleitung | 2 x Anschlussschlauch (2m) | 3429190 |
|  | Abwasser-Installationsset | Für 6.06 mini/6.10 mini/10.10 mini | | 3416709 |
| | Abwasser-Installationsset | Für 6.10 bis 20.20 | | 3416730 |

Wasseraufbereitungssysteme

Wir empfehlen in Gebieten mit besonders hartem Wasser das Vorschalten von Wasseraufbereitungssystemen an Ihren Convotherm Kombidämpfer. Moderne Wasseraufbereitungssysteme helfen, die optimale Wasserqualität sicherzustellen und sorgen für einen reibungslosen Einsatz.

Nur bei Convotherm: FilterCare inklusive in jedem Convotherm 4. Einfach den Filterkopf des Wasseraufbereitungssystems* am Kombidämpfer anschließen und nie mehr das Wechseln der Filterpatrone vergessen.



| Produktbezeichnung | Zusätzliche Information | 6.10/10.10 | | 6.20/10.20 | |
|--|---|------------|-------|------------|-------|
| | | GN | EN/BM | GN | EN/BM |
| Einschubbehälter für zwei Kanister inkl. Schlauchdurchführung | passend für GN Untergestelle | 3456310 | – | 3456310 | – |
| Box für Reiniger | passend für Halterungsschiene / Wandmontage | | | 3456306 | |
| Box für Wasserfilter | passend für Halterungsschiene / Wandmontage | | | 3456307 | |
| Halterungsschiene für Reiniger und Wasserfilterboxen | passend für Untergestelle | 3456527 | | 3456528 | |



*derzeit nur mit Brita

Reinigungs- und Pflegeprodukte – saubere Lösung

Alle Reinigungs- und Pflegeprodukte von Convotherm sind optimal auf die Anwendung unserer Kombidämpfer abgestimmt. Durch den Einsatz von Flüssigreinigern verbleiben keine Rückstände im Garraum. Auch auf die Umwelt haben wir geachtet – so entsprechen alle Produkte der ISO-Norm und sind biologisch abbaubar. Zudem sind alle Reinigungsmittel Halall und Koscher zertifiziert.

ConvoClean new (Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert)



10 l Garraumreiniger für automatische und vollautomatische Reinigung, kennzeichnungsfrei, umweltschonend.
Mittlere Reinigungskraft
Art.-Nr.: 3007015

ConvoClean forte (Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert)



10 l Garraumreiniger für automatische und vollautomatische Reinigung.
Starke Reinigungskraft
Art.-Nr.: 3007017

ConvoCare (Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert)



1 l Konzentrat, Klarspüler für ConvoClean system, muss nach Anleitung mit Wasser gemischt werden.
Art.-Nr.: 3007028

Druckzerstäuber



für 1 l
Art.-Nr.: 3007025

ConvoCare Leerkarister



Art.-Nr.: 3007029

Einzel dosierung (Mindestabnahme 1 Karton mit 20 Flaschen)



ConvoClean forte S
Art.-Nr.: 3050883



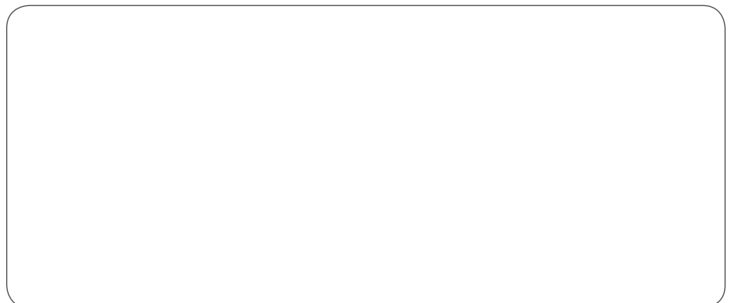
ConvoClean new S
Art.-Nr.: 3050884



ConvoCare S
Art.-Nr.: 3050882



GN = Gastronorm 325 x 530 mm
EN/BM = Euronorm/Bäckermaß 600 x 400 mm



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

