Accessori

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.

easyTouch ed easyDial –
2 concetti in 7 dimensioni ciascuno

6.10 easyDial

6.20 easyTouch

10.10 easyDial

10.20 easyTouch

12.20 easyDial

20.10 easyTouch

20.20 easyDial

Convotherm 4 easyTouch

Non esistono livelli maggiori di comfort e sicurezza.

Con il pacchetto completo easyTouch è disponibile un eccezionale **allestimento completo conforme alle esigenze pratiche** con una superficie full touchscreen da 9" e adattamento personalizzato ai propri 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+:** Il sistema di pulizia completamente automatico 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
- **Sistema di pulizia semiautomatico**

Questo hanno tutti i Convotherm 4: la migliore dotazione di serie

- Linguaggio di design all'avanguardia, ideale per il frontcooking
- ACS+: perfezione alla 3a generazione
- Ridotte dimensioni esterne e quindi dimensioni adatte per ogni cucina (anche davvero piccola)
- Sportelli dell'apparecchio con funzione di chiusura (solo apparecchi da banco)
- HygienicCare: superfici di comando antibatteriche, maniglia dello sportello e doccia avvolgibile: il nuovo programma per una maggiore sicurezza
- Interfaccia USB integrata nel pannello di controllo
- Qualità "Made in Germany", il sigillo per la rivendicazione a noi stessi!

Le vostre opzioni

- Lo sportello a scomparsa per aumentare spazio e sicurezza sul lavoro
- ConvoSmoker: la funzione di affumicatura incorporata in easyTouch (solo apparecchi da banco, elettrici)
- ConvoClean in easyDial, il sistema di pulizia completamente automatico in modalità regular – su richiesta anche con dosaggio singolo
- Interfaccia Ethernet/LAN per easyDial
- Sensore di sotto vuoto – inseribile esternamente
- Rimozione degli sfiati (cappa di condensa integrata)
- Versione grill
- Versione prigioniera
- Versione da nave
- Tensioni speciali

Basamento: supporto sicuro

Tutti i basamenti sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità e offrono i massimi standard di igiene. Al fine di facilitare l'installazione, tutti i basamenti includono un rinforzo che consente il trasporto con l'apparecchio su una piattaforma di sollevamento.

Basamenti per forni Combi

Basamento aperto con piano di appoggio*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251517	3251519
Su ruote	GN	3251541	3251542

Basamento aperto con piano di appoggio e lamiera di copertura

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251500	3251501
Su ruote	GN	3251502	3251503

Basamento chiuso su due lati, 14 coppie di guide

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251504	3251505
Su ruote	GN	3251506	3251507

Basamento chiuso su tre lati, 14 coppie di guide

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251508	3251509
Su ruote	GN	3251510	3251511
Versione NSF standard	GN	3251547	3251548
Versione NSF su ruote	GN	3251549	3251551

Basamento completamente chiuso con due sportelli, 14 coppie di guide

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251512	3251513
Su ruote	GN	3251514	3251515
Versione NSF standard	GN	3251552	3251553
Versione NSF su ruote	GN	3251554	3251555

Basamento chiuso su due lati per EN, 14 coppie di guide

		6.10 / 10.10
Standard	EN	3251516
Su ruote	EN	3251518

Telaio intermedio per basamenti

Questo aumento porta il 6.10 e il 6.20 alla stessa altezza del 10.10 e del 10.20.

		6.10	6.20
Standard	GN	3455900	3455901
Con tavolo a spinta	GN	3455902	3455903

***** senza ulteriore rinforzo nel piano di appoggio per il trasporto con piattaforma di sollevamento

Basamento: supporto sicuro

Basamenti per mini

Basamento aperto			
	6.06 mini	**6.10 mini**	**10.10 mini**
Piano di appoggio	3218570	3223762	3224362
7 coppie di guide	-	-	3224365
10 coppie di guide	3219163	3223839	-

Basamento aperto, su ruote			
	6.06 mini / mini mobil	**6.10 mini**	**10.10 mini**
Piano di appoggio	3426949	-	3226422
10 coppie di guide	3424215	3225701	-

Kit di impilatura: lo strumento intelligente per un ingombro ridotto

L'impilatura in modo intelligente di due apparecchi da banco della serie Convotherm 4 o mini Welt diventa un gioco da ragazzi. I vantaggi sono palesi: prestazioni doppie nel medesimo spazio. Se è necessario solo un Convotherm nei periodi di calma, grazie ai valori di collegamento più ridotti si ha un risparmio di denaro rispetto agli apparecchi a libera installazione più grandi.

mini serie di kit di impilatura Altezza massima del ripiano 1,60 m.	
Tipi di apparecchio	**Cod. art.**
6.06 mini su 6.06 mini	3418572
6.06 mini con serbatoio detergente su 6.06 mini con serbatoio detergente	3423558
6.06 mini su 6.10 mini	3424913
6.10 mini su 6.10 mini	3423832
6.10 mini con serbatoio detergente su 6.10 mini con serbatoio detergente	3425638
6.10 mini su 10.10 mini	3426383

Serie di kit di impilatura per apparecchi da banco Convotherm 4 (solo per apparecchi elettrici)				
	6.10 / 6.10	**6.10 / 10.10**	**6.20 / 6.20**	**6.20 / 10.20**
Stapelkit Altezza stelo kit di impilatura 150 mm	3455861	3455861	3455864	3455864
Stapelkit Altezza stelo kit di impilatura 300 mm	3456266	-	3456267	-
Kit di impilatura su rulli Altezza stelo 100 mm	3455862	3455862	3455865	3455865

Serie di kit di impilatura per apparecchi da banco Convotherm 4 (solo per apparecchi a gas)				
	6.10 / 6.10	**6.10 / 10.10**	**6.20 / 6.20**	**6.20 / 10.20**
Stapelkit Altezza stelo kit di impilatura 150 mm	3456171	3456171	3456174	3456174
Stapelkit Altezza stelo kit di impilatura 300 mm	3456276	-	3456277	-
Kit di impilatura su rulli Altezza stelo 100 mm	3456172	3456172	3456175	3456175

Altezza stelo kit di impilatura 150 mm

Altezza stelo kit di impilatura 300 mm

Cappe, un clima sempre perfetto

Con le efficaci cappe di condensazione di Convotherm potrete sempre garantire un clima perfetto nella vostra cucina, grazie alle elevate prestazioni di aspirazione. Impiego semplice, consumo energetico ridotto e funzionamento pratico: nessun desiderio rimane insoddisfatto. Naturalmente tutte le cappe possono essere installate in qualsiasi momento.

ConvoVent mini: La cappa è messa in funzione tramite un interruttore ON/OFF sull'apparecchio. Il vapore dal bocchettone d'uscita dell'aria è raccolto e condensato. L'aria viene nuovamente convogliata nella stanza.
Non è necessario alcun allacciamento all'acqua fredda per la cappa.

ConvoVent mini

Dimensioni degli apparecchi	Cod. art.
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012

ConvoVent 4: Durante la messa in funzione del forno Combi, si attiva automaticamente la cappa di condensazione. Il vapore dal bocchettone d'uscita dell'aria è raccolto e condensato. Lo sfiato che fuoriesce dall'apertura della porta viene allo stesso modo raccolto e trattato. Non è necessario alcun allacciamento all'acqua fredda per la cappa.

ConvoVent 4*

Dimensioni degli apparecchi	Cod. art.
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 per utilizzo in kit di impilatura	3455847
Convotherm 4 6.20 / 10.20 per utilizzo in kit di impilatura	3455875

***** solo apparecchi elettrici

Condensatore frontale (opzionale per ConvoVent4)

Modulo aggiuntivo per una maggiore condensazione frontale

Dimensioni degli apparecchi	Cod. art.
x.10	3455892
x.20	3455893

ConvoVent 4+: Durante la messa in funzione del forno Combi, si attiva automaticamente la cappa di condensazione. Il vapore dal bocchettone d'uscita dell'aria è raccolto e condensato. Lo sfiato che fuoriesce dall'apertura della porta viene allo stesso modo raccolto e trattato. Non è necessario alcun allacciamento all'acqua fredda per la cappa.
Un modulo di filtro aggiuntivo riduce l'emissione di fumo e odori.

ConvoVent 4+*

Dimensioni degli apparecchi	Cod. art.
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 per utilizzo in kit di impilatura	3455880
Convotherm 4 6.20 / 10.20 per utilizzo in kit di impilatura	3455881

Illuminazione per ConvoVent e ConvoVent+

Dimensioni degli apparecchi	Cod. art.
x.10	3455894
x.20	3455985

***** solo apparecchi elettrici

Teglie, griglie, contenitori Gastronorm e con dimensioni teglia

Nei forni Combi Convotherm è possibile cuocere a vapore, arrostire, cuocere al forno, grigliare, friggere e rigenerare. Non è importante il modo in cui si desidera preparare le pietanze: abbiamo comunque l'accessorio adeguato.

Contenitori in acciaio inox, forati

I nostri contenitori forati in acciaio inossidabile sono perfetti per la cottura a vapore di verdure, patate, salsicce, pesce, ecc.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN
40 mm di profondità	-	-	3013023	-
65 mm di profondità	3003080	3003074	3013022	-
100 mm di profondità	3003081	3003076	-	-
150 mm di profondità	-	3003077	-	-

Contenitori in acciaio inox, non forati

Sono l'ideale per la preparazione di riso, pasta, salse, fianco del manzo, dolci su teglie, ecc.

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

Griglia in acciaio inox, elettro-lucidato

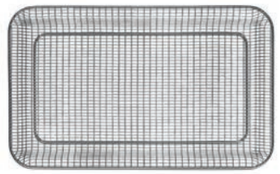
Adatta sia per la preparazione di pezzi d'arrosto di grandi dimensioni, per l'appoggio di teglie e per la rigenerazione di piatti in negozi à la carte.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN
Piatto	3001085	3001075	3012001	3012000

Cestello da forno/da frittura in acciaio inox, elettro-lucidato

Si adatta particolarmente alla frittura senza grassi di patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera, ali di pollo, fingerfood ecc.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN
40 mm di profondità	-	3005000	3013025	-



Teglie, griglie, contenitori Gastronorm e con dimensioni teglia

Griglia in alluminio, antiaderente

La griglia consente di ottenere un'ottima cottura alla griglia per le bistecche, il pesce e gli antipasti. Gli alimenti all'interno rimangono ben succulenti.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN
Piatto	-	3012003	3012004	-

Teglia, con smalto granitico

Questa teglia versatile è particolarmente adeguata per la preparazione di pezzi d'arrosto di breve cottura, parti di pollame, sformati e gamberetti.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN
20 mm di profondità	-	3004033	3013026	-
40 mm di profondità	-	3004034	3013028	-
60 mm di profondità	-	3013030	-	-

Teglie per arrosti e da forno in alluminio, con rivestimento in teflon

Questa teglia in alluminio, grazie alla sua eccellente conduzione di calore, è ottimale per la preparazione delle classiche cotolette alla milanese, ma lo è anche per la cottura al forno.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN
Piatto	-	3001091	3001092	3001093

Teglia da forno in alluminio, forata, antiaderente

Il rivestimento antiaderente impedisce che gli alimenti si attacchino, oltre ad essere ideale per prodotti da forno surgelati, salatini, torte salate, pizze, toast ecc.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN
Piatto	3004041	3004040	3004039	3013000

Griglia per rigenerazione

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN
Piatto	-	-	3001094	-

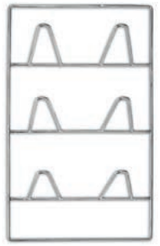
accessori per grigliature: all'esterno croccante, all'interno succulento

Per diventare maestri della cottura alla griglia! Grazie allo speciale accessorio per grigliatura, i polli dorati e i succosi sgombri saranno un successo nel vostro negozio.

Griglie per pollo

Ottenere polli dorati con una carne succosa non è più un problema grazie ai forni Combi.
È sufficiente inserire il pollo sullo spiedo previsto, cuocere e niente di più.

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



Vasca di raccolta del grasso

Per rimuovere il grasso in eccesso durante la preparazione di pietanze ad alto contenuto di grassi nella camera di cottura. Utilizzare semplicemente la vasca di raccolta del grasso e svuotarla dopo il termine della procedura di cottura.

	1/1 GN	2/1 GN apparecchi da banco	2/1 GN apparecchio a libera installazione
6.10	3417011	-	-
6.20	-	3417014	-
10.10	3417011	-	-
10.20	-	3417014	-
12.20	-	3417014	3417098
20.10	3417011	-	-
20.20	-	3417014	3417098

Spiedo speciale - per maialino da latte, agnello

Grazie allo spiedo speciale, è possibile cuocere in modo perfetto maialini da latte o agnelli interi in Convotherm.

	versione orizzontale	versione verticale
6.10	3418674	-
6.20	-	-
10.10	3418674	3418914
10.20	-	-
12.20	-	3403925
20.10	3418674	3417028
20.20	-	3403923

Griglia di spiedi

	13 spiedi	senza spiedi	12 spiedi	senza spiedi	Capacità
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

accessori per grigliature

Spiedo singolo

Per portaspiedi, da ordinare singolarmente.

Cod. art.:3317568

Guanti termici protettivi

I guanti rivestiti termicamente resistono ad alte temperature per un periodo di tempo prolungato.

Cod. art.:3007035

L’attività di banqueting: l’evento professionale

Qui contano la qualità, il tempo e lo spirito di squadra. Ciascuno conosce i propri ingredienti, il proprio personale, i propri ospiti. Ci si deve affidare ciecamente solo alla tecnologia. Ci si può fidare di Convotherm! Da anni Convotherm è leader nella tecnologia, nella semplicità d’uso e nell’affidabilità anche nel settore del banqueting.

Carrello con banchetto piatti

I telai per la rigenerazione dei piatti di Convotherm, grazie a una notevole distanza anello, consentono sempre una disposizione creativa sui piatti.

	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

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 igienica e facile da pulire.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Carrello d'infornata GN o EN e telaio per la rigenerazione dei piatti	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786

L’attività di banqueting: l’evento professionale

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

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-piatti

Struttura porta-vassoi 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

L'attività di banqueting: l'evento professionale

Telaio di introduzione

Base per lavorare con struttura porta-piatti o porta-vassoi.

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-vassoi. 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	Con 4 ruote orientabili con freno di stazionamento	3355775
6.20 / 10.20	Con 4 ruote orientabili con freno di stazionamento	3355776
Kit di impilatura x.10	Con 4 ruote orientabili con freno di stazionamento, regolabile in altezza	3355777
Kit di impilatura x.20	Con 4 ruote orientabili con freno di stazionamento, regolabile in altezza	3355778

***** non compatibile con l'opzione ConvoSmoker

Rastrelliera (600 x 400 mm) EN con profilo a L

Dimensioni degli apparecchi	Informazioni aggiuntive	Cod. art.
6.10	5 ripiani con distanza ripiano 94 mm (set)	3451335
10.10	8 ripiani con distanza ripiano 94 mm (set)	3451337

Rastrelliera per macellerie (600 x 400 mm) EN

Dimensioni degli apparecchi	Informazioni aggiuntive	Cod. art.
6.10	6 ripiani	su richiesta
10.10	10 ripiani	su richiesta

Cook & Chill

Convotherm con il suo marchio **ConvoChill** offre il metodo più efficace per la conservazione delicata e a lungo termine degli alimentari. Cook & Chill comprende Cook (= produzione di pietanze con il forno Combi) e Chill (= rapido raffreddamento degli alimentari prodotti). Naturalmente, tutti i carrelli d'infornata sono compatibili tra loro.

1

Cottura

I cibi preparati vengono cotti nel forno Combi molto delicatamente grazie all'ACS+. Si conservano quindi le vitamine e i minerali.

2

Abbattimento rapido o surgelazione

I cibi precotti vengono raffreddati rapidamente in ConvoChill alla temperatura desiderata. In tal modo è quindi possibile una conservazione degli alimenti fino a 72 ore.

3

Porzionamento e rigenerazione

Gli alimenti refrigerati possono essere serviti in modo creativo sui piatti e completamente rigenerati nel telaio per la rigenerazione dei piatti nel forno Combi.

Produrre **Far riposare** **Rigenerare**

ConvoChill: abbattitore rapido e surgelatore

L'abbattimento rapido o surgelamento è il metodo più efficace per la conservazione delicata e a lungo termine di alimentari.

Abbattimento rapido

+90°C ⇨ **+3°C**

La conservazione degli alimenti nell'intervallo di temperatura tra +65 °C e +10 °C è considerata particolarmente critica. Attorno a +37 °C ogni 20 minuti si verifica un raddoppio dei batteri. Con i nostri abbattitori rapidi questo intervallo di temperatura pericoloso è rapidamente superato e la temperatura interna è abbassata a +3 °C nel giro di 90 minuti. La quantità di batteri presente negli alimentari dopo la cottura è mantenuta ad un livello basso. La qualità, il colore e l'aroma del cibo sono conservati al massimo e la durata è prolungata in modo considerevole.

Surgelazione

+90°C ⇨ **-18°C**

Con i surgelatori di ConvoChill, in meno di 240 minuti è possibile raggiungere la temperatura di -18 °C nel cuore dell'alimento attraverso un sistema di raffreddamento particolarmente potente con una temperatura dell'aria di -40 °C. A causa del rapido abbassamento della temperatura, la struttura cellulare non viene distrutta, evitando pertanto una perdita di peso, di consistenza e di gusto durante lo scongelamento dell'alimento.

Panoramica dei vantaggi

- **Risparmio di tempo fino al 30%**
  La durata di conservazione prolungata degli alimenti surgelati consente una pianificazione e una produzione ottimali. La preparazione di grandi quantità di prodotti finiti e semilavorati sostituisce finora quotidianamente le fasi di preparazione necessarie. La massima qualità e freschezza degli alimenti sono sempre garantite.

- **Perdita di peso più ridotta**
  Dopo la cottura, gli alimenti rilasciano umidità attraverso l'evaporazione, causando la perdita di preziose sostanze nutritive. Con l'abbattimento rapido questo processo viene interrotto immediatamente, rendendo al tempo stesso possibile un aumento della conservazione fino al 7%.

- **Risparmio facendo acquisti**
  La scelta della funzione di congelamento garantisce la conservazione della migliore qualità degli alimenti per lungo tempo. Ora è possibile acquistare in anticipo i propri prodotti stagionali a prezzi più bassi e maggiore quantità.

- **Spreco minore**
  L'abbattitore rapido/surgelatore prolunga la durata dei prodotti e consente di utilizzare gli alimenti in modo più mirato. La perdita di materiale può essere ridotta significativamente.

Se interessati, contattare il responsabile commerciale di zona.

Soluzioni software:
tutto in rete in modo sicuro

Per apparecchi con comando easyTouch ed easyDial

ConvoLink

Il pacchetto software ConvoLink è la soluzione completa per la gestione di HACCP e forni Combi.
Il software viene installato sul PC e può essere utilizzato per Convotherm 4, per gli apparecchi della serie +3 e mini Welt.

Denominazione prodotto	Cod. art.
ConvoLink	3455506

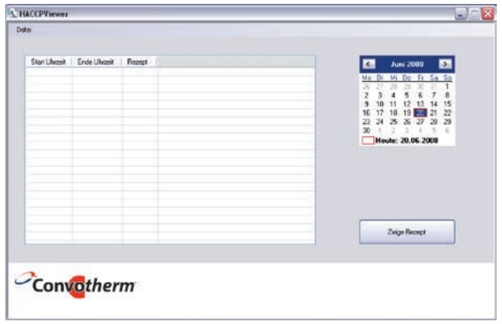
Denominazione prodotto	Distanza possibile	P3/mini		Convotherm 4	
	tra apparecchio e PC	Standard	easyTouch	easyDial	easyTouch
Ethernet (per un numero di apparecchi illimitato)	illimitato	2619134***	-	2619134***	✔

* Interfaccia Ethernet

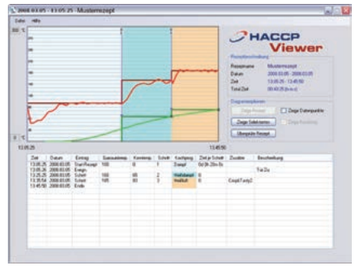
HACCPViewer

Lettura facile di dati HACCP e visualizzazione e gestione su PC. Inoltre i valori di pastorizzazione possono essere visualizzati e gestiti.

I dati HACCP sono memorizzati sul comando degli apparecchi (almeno 10 giorni) e possono essere recuperati in qualsiasi momento. Non è necessario un collegamento costante.



Schermata iniziale HACCPViewer



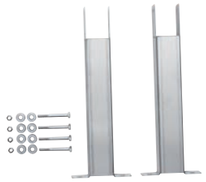
HACCPViewer con visualizzazione ricetta

Gestione dei profili di cottura

- Collegamento di un max. di 120 forni Combi (comando standard) ad un PC
- Monitoraggio e gestione del forno Combi dal PC
- Scrittura di profili di cottura, gioco o scaricamento e gestione nel modo più semplice

Altri accessori

Distanziale da parete, apparecchi a libera installazione Convotherm 4



Garantisce una distanza sicura degli apparecchi a libera installazione alla parete posteriore

Dimensioni dell'apparecchio	Distanza dalla parete	Cod. art.
12.20 / 20.10 / 20.20	100 mm	3419130
12.20 / 20.10 / 20.20	200 mm	3419129

Fissaggio a pavimento, apparecchi a libera installazione e basamento Convotherm 4

Per un fissaggio sicuro dei due piedi dell'apparecchio sul pavimento.

Dimensioni dell'apparecchio	Cod. art.
12.20 / 20.10 / 20.20	2617348

Staffa di montaggio a muro, mini

Montaggio a parete flessibile per apparecchi mini.

Dimensioni dell'apparecchio	Cod. art.
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853

Torretta di segnalazione, Convotherm 4

	Cod. art.
Spia di segnalazione per tutti gli apparecchi Convotherm 4	3455896

Scudo termico, Convotherm 4

Dimensioni dell'apparecchio	Cod. art.
6.10	3455849
6.20	3455851
10.10	3455850
10.20	3455852
12.20	3455853
20.10	3455854
20.20	3455855

Altri accessori

Set attacco acqua

Per un semplice montaggio di un forno Combi Convotherm.

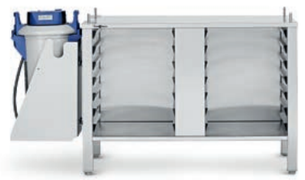
Denominazione prodotto	Informazioni aggiuntive	Sommario	Cod. art.
Set attacco dell'acqua semplice (se disponibile trattamento dell'acqua)	Attacco 6.10 fino a 20.20 solo sulla conduttura dell'acqua	1 x raccordo a T 1 x tubo flessibile di raccordo (2 m)	3423745
Set attacco dell'acqua doppio (se disponibile acqua dolce e acqua dura)	Attacco 6.10 fino a 20.20 e mini 2in1 sulla conduttura dell'acqua e trattamento dell'acqua	2 x tubo flessibile di raccordo (2m)	3423747
Set attacco dell'acqua	Attacco 6.06 / 6.10 / 10.10 mini sulla conduttura dell'acqua	2 x tubo flessibile di raccordo (2m)	3429190
Set di installazione acqua di scarico	per 6.06 / 6.10 / 10.10 mini		3416709
Set di installazione acqua di scarico	per 6.10-20.20		3416730

Sistemi di trattamento dell'acqua

In zone con particolare durezza dell'acqua, si consiglia di predisporre a monte dei sistemi di trattamento dell'acqua sul forno Combi Convotherm. I moderni sistemi di trattamento dell'acqua contribuiscono a garantire una qualità dell'acqua ottimale e un impiego senza problemi.

Solo per Convotherm: FilterCare incluso in ciascun Convotherm 4.
Collegare semplicemente la testa del filtro del sistema di trattamento dell'acqua* al forno Combi e non dimenticarsi mai di sostituire la cartuccia del filtro.

Denominazione prodotto	Informazioni aggiuntive	6.10/10.10		6.20/10.20	
		GN	EN	GN	EN
Contenitori a inserimento per due bidoni incluso condotto del tubo	adatto per basamento GN	3456310	–	3456310	–
Scatola per detergente	adatta per guida di montaggio/ montaggio a parete	3456306			
Scatola per filtro dell'acqua	adatta per guida di montaggio/ montaggio a parete	3456307			
Guida di montaggio per scatole detergente e filtro dell'acqua	adatta per basamenti	3456527		3456528	



***** attualmente solo con Brita

Prodotti per la pulizia e la cura: una soluzione pulita

Tutti i prodotti per la pulizia e la cura di Convotherm sono stati ideati in modo ottimale per l'impiego sui nostri forni Combi. Con l'utilizzo dei detergenti liquidi non rimangono residui nella camera di cottura. Abbiamo prestato attenzione anche all'ambiente: pertanto tutti i prodotti sono conformi alla normativa ISO e sono biodegradabili. Inoltre tutti i detergenti Halall e Koscher sono certificati.

ConvoClean new (acquisto minimo 3 unità ordinate)

10 l detergente per la camera di cottura per la pulizia automatica e completamente automatica senza etichettatura, ecocompatibile.
Potere di pulizia medio
Cod. art.:3007015

ConvoClean forte (acquisto minimo 3 unità ordinate)

10 l detergente per la camera di cottura per la pulizia automatica e completamente automatica.
Potere di pulizia forte
Cod. art.:3007017

ConvoCare (acquisto minimo 3 unità ordinate)

1 l brillantante concentrato per ConvoClean system, da miscelare con acqua secondo le istruzioni
Cod. art.:3007028

Polverizzatore a pressione

per 1 l
Cod. art.:3007025

Canestro vuoto ConvoCare

Cod. art.: 3007029

Dose singola (acquisto minimo 1 cartone con 20 flaconi)

ConvoClean forte S
Cod. art.:3050883

ConvoClean new S
Cod. art.:3050884

ConvoCare S
Cod. art.:3050882

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

GN = Gastronorm 325 x 530 mm
EN = Euronorm 600 x 400 mm

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.

Cod. art. 9017500; Versione ita 03/2014