



Le meilleur choix pour les grillades et le fumage

Convotherm 4 easyTouch[®]

Notre recommandation



Convotherm 4 easyTouch® 6.10 avec charnière à droite

Support fermé sur trois côtés avec compartiment pour nettoyant et bidon collecteur de graisses



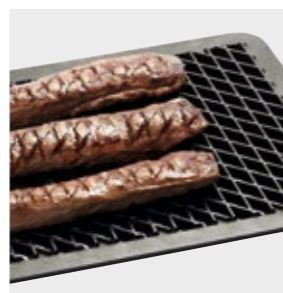
Convotherm 4 easyTouch® 10.10 avec porte escamotable

Support entièrement fermé à deux portes battantes et deux bac à glissières pour deux bidons

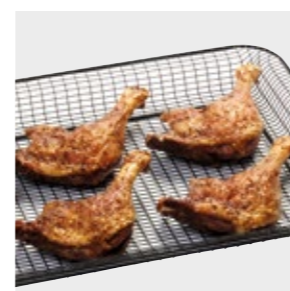
Avec ce kit de démarrage, vous êtes équipés au mieux pour les grillades et le fumage dans votre Convotherm 4.

Contenu	6.10
3 paniers de cuisson / friture	3055640
3 grilles de cuisson	

Contenu	10.10
5 paniers de cuisson / friture	3055641
5 grilles de cuisson	



Des résultats de fumage parfaits et un nettoyage facile grâce au panier de cuisson et friture anti-adhérent.



Le motif réticulé de la grille de cuisson confère aux steaks, poissons et hors d'oeuvre un aspect encore plus appétissant

Convotherm 4 easyTouch® Le plein de saveurs toute l'année

La délectation des grillades et mets fumés, avec un arôme authentique de dégustation : Voilà ce qu'offre la fonction de grillade « ConvoGrill » en option, ainsi que la fonction de fumage « ConvoSmoke », également en option du four mixte* Convotherm 4 easyTouch®.

Votre plus-value est dans l'assiette – donnez à vos plats une touche unique avec les possibilités illimitées de création en matière de fumage. Les plats les plus différents se préparent ainsi à un haut niveau et avec une grande constance : depuis les steaks, travers de porc ou ailes de poulets jusqu'aux produits végétariens tels que fromage, beurre ou épices en passant par le saumon grillé ou fumé. Toujours avec une touche particulière de saveur pour vos convives exigeants !



- Tout dans un même appareil** – grillades, fumage, cuisson, à la carte et en banquet. Avec les options ConvoGrill et ConvoSmoke de l'appareil vous utilisez la pleine capacité productive de votre four mixte.
- Fumage sous couvert** – Advanced Closed System+ (ACS+), le système fermé, garantit que la fumée reste dans l'enceinte de cuisson lors du processus de fumage.
- Des résultats de grillade parfaits** – la grille de cuisson à motif en croix et la fonction supplémentaire Crisp&Tasty assurent des mets bien goûteux et juteux, avec une apparence particulièrement appétissante.
- La pré-production astucieuse** – la fonction grill et fumage fonctionne en tout automatique et en toute sécurité de procédé. La fonction fumage peut être mémorisée dans un profil de cuisson à plusieurs étapes et se combine ainsi également avec la cuisson BT.
- Clarté du design, fonctionnalité maximale** – en tant que pionnier de la technologie des écrans tactiles dans les fours mixtes, Convotherm offre dorénavant avec easyTouch® une nouvelle dimension du confort de manipulation. Naturellement cela vaut également pour la fonction Grill comme pour la fonction Fumage.
- Gestion bien pensée des graisses**** – la graisse s'égouttant des aliments à cuire est pompée dans le bidon collecteur de graisse avec une grande pureté, protégeant ainsi votre réseau de tout à l'égout et peut se transformer en argente liquide.
- Tout de suite prêt à l'emploi** – le système de nettoyage tout automatique élimine même les résidus tenaces obtenus après les grillades et le fumage. En mode express, le temps de nettoyage est réduit jusqu'à 30 minutes, ensuite le Convotherm 4 est de nouveau prêt pour toute application, de rôtissage ou autre.

* ConvoGrill : en option dans easyTouch®, appareils sur pieds et de table ; ConvoSmoke : en option dans easyTouch®, uniquement appareils de table ** ConvoGrill : en option dans easyTouch®, appareils sur pieds et de table

Le tout-en-un - fumage, grillades, cuisson et vapeur dans un même appareil



Avec le Convotherm 4 easyTouch® vous disposez d'un appareil supplémentaire de production réunissant toutes les méthodes de cuisson dans un seul four mixte. Depuis le petit déjeuner jusqu'aux soirées grillades en passant par le buffet du déjeuner, la créativité de la préparation des repas n'est soumise à aucune limite.

Advanced Closed System+ (ACS+) assure de très bons résultats de cuisson, dans tous les Convotherm 4. Le système garantit une saturation parfaite de la vapeur, une adaptation automatique de l'humidité à la vapeur mixte ainsi qu'une transmission homogène de la chaleur en air pulsé. Le résultat : des conditions idéales et constantes à l'intérieur de l'enceinte de cuisson pour tous les produits, depuis les légumes jusqu'aux accompagnements ou à la pâtisserie, en passant par la viande et le poisson – qu'ils soient frais, surgelés ou pré-cuits.

Même pour un enfournement maximum, ACS+ assure avec la fonction supplémentaire **Crisp&Tasty** (déshumidification en 5 niveaux) des résultats juteux ou croustillants, en toute constance !

Chargement mixte - une plus grande souplesse en cuisine.
La discipline légendaire du « Closed System » (système fermé) : le chargement mixte en vapeur combinée, permettant de cuire par ex. du rôti de porc, des croissants, du poisson, des légumes surgelés et un quatre-quarts simultanément.

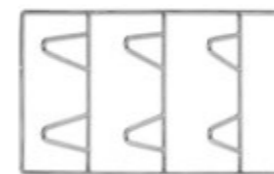
Grillades – les bonnes raisons pour le Convotherm 4

- Par l'ACS+ avec fonction supplémentaire Crisp&Tasty vous obtenez des résultats de grillade constamment en haute qualité
- ACS+ préserve au maximum les aliments à cuire et les maintient tendres et juteux
- La fonction supplémentaire Crisp&Tasty peut être sélectionnée manuellement et programmée en cinq niveaux, ce qui autorise ainsi de grandes quantités de chargements d'une même qualité, comme tirées fraîchement du grill
- La graisse s'écoulant est automatiquement recueillie dans le bidon collecteur de graisses et peut s'éliminer tout simplement ou être valorisée en post-traitement (uniquement avec l'option ConvoGrill).

Fumage – les bonnes raisons pour le Convotherm 4 avec option ConvoSmoke

- Programmable en profils de cuisson à plusieurs niveaux, par ex. par cuisson Delta-T / cuisson BT (une cuisson en douceur – même pendant la nuit) – aucune présence nécessaire sur place
- La fumée reste dans l'enceinte de cuisson – la concentration plus élevée des fumées accélère le fumage et donne un arôme de saveur plus intense
- Dépôt de cendre évité sur les aliments à cuire dans la boîte à fumage grâce aux galets

Poulets grillés



Accessoires :

Gril à poulets 1/1 GN
6 poulets, référence 3030195
8 poulets, référence 3030196

Ingrédients :

1 poulet (1000 g)
50 ml d'huile d'olive
2 cc de miel
1 gousse d'ail (pressée)
Sel
Poivre
Piment doux



Préparation :

Préparer une marinade à partir des épices et de l'huile et mariner le poulet de tous les côtés.

Griller dans le Convotherm 4 easyTouch®, régler le profil à niveaux multiples :
Air pulsé : 200°C, 15 min.
Air pulsé : 220 °C, 20 min., Crisp&Tasty niveau 5
Air pulsé : 100 °C, 1 min., Crisp&Tasty niveau 5
Air pulsé : 30 °C, 1 min., Crisp&Tasty niveau 5

Nous conseillons comme accompagnement une pomme de terre au four aux herbes.

Brochette mangue-tofu



Accessoires :

Grille de cuisson à motif croisé,
GN 1/1
Référence 3055636
Panier de cuisson-friture GN 1/1
Référence 3055637

Ingrédients

(pour 4 personnes) :

800 g de tofu
2 grosses mangues
pour la marinade :
100 ml d'huile d'olive
100 g de purée de tomates
100 ml de vinaigre balsamique
100 ml de sauce soja
½ piment chili
2 cs de sel dispersé
1 cc de poivre noir dispersé
½ cc de curry en poudre
2 cs de miel liquide



Préparation :

Couper le tofu en gros cubes d'env. 3 cm.
Laisser ensuite mariner et tremper 3 à 4 heures.
Verser maintenant le tofu au fumage dans un panier de cuisson-friture.

Le fumage dans le Convotherm 4 easyTouch®

1. Remplir la boîte à fumage de trois galets de bois puis les mettre sur les cartouches chauffantes.
- 2 Placer dans le Convotherm le panier à friture ainsi équipé.
- 3 Régler le profil multi-niveaux : Fumage : 2 heures
Air pulsé : 30 °C, 5 min., vitesse de ventilateur niveau 2, Crisp&Tasty niveau 2

Éplucher les mangues et couper la pulpe en dés.
Enfiler alternativement le tofu et la mangue sur les brochettes en bois.
Poser les brochettes sur la grille de cuisson chaude à motif en croix et laisser griller.

Griller dans le Convotherm 4 easyTouch®, régler le profil : Air pulsé : 235 °C, 6 min.

Nous conseillons comme accompagnement des rouleaux de tofu-courgette, ragoût de pois chiches et salade.

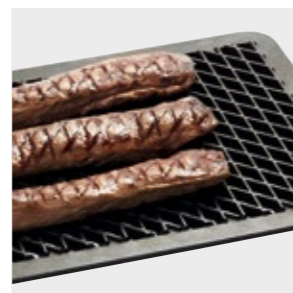
Un design clair, une fonctionnalité maximale



Dès les études et le développement des appareils Convotherm 4 nous avons eu à cœur d'associer Design et fonctionnalité en une même entité. Cela vaut de même pour le lot d'accessoires, dimensionné pour des résultats parfaits de grillade et de fumage. Pour un fumage optimal, l'élément chauffant de la boîte de fumage a été intégré directement dans l'enceinte de cuisson et se manipule de ce fait plus aisément. Autre avantage de confort : La boîte de fumage est très robuste et conçue sans composants électroniques, elle est ainsi facile d'entretien.

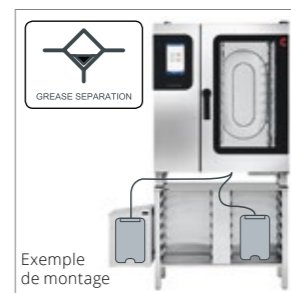


ConvoGrill avec fonction de gestion des graisses

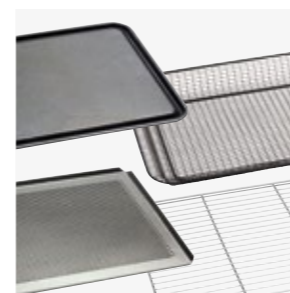


Pour chaque besoin l'accessoire en parfait accord

ConvoSmoke : la fonction de fumage intégrée pour easyTouch® (appareils de table uniquement) élément chauffant de la boîte de fumage intégré en même temps dans l'enceinte de cuisson.



Le motif réticulé de la grille de cuisson confère aux steaks, poissons et hors d'oeuvre un aspect encore plus appétissant.



Avec l'option ConvoGrill avec fonction de gestion des graisses vous recevez les accessoires d'origine suivants :

- Bidon collecteur de graisses (bidon vide pour la graisse pompée), tuyau de raccordement flexible compris
- Support en fourche, pour vidanger simplement et en sécurité ainsi que pour nettoyer le bidon de collecte de graisse

La nouvelle dimension de la flexibilité et de la sécurité de nettoyage



Le système automatique de nettoyage ConvoClean+ dans easyTouch® en mode eco, express ou regular (normal), assure un nettoyage sans complication et en toute fiabilité - au moment où vous le désirez. Selon le degré de saleté, le système automatique de nettoyage se règle en quatre niveaux d'intensité. Le nettoyage en mode express économise du temps et permet un nettoyage rapide, de sorte que les appareils sont immédiatement à nouveau prêts à l'emploi. Avec lui, vous pouvez cuire le soufflé au chocolat pour le dessert, juste après une phase de grillade et/ou de fumage.

Réduction des coûts d'exploitation pour penser également à l'environnement



Utilisez toute la capacité de production de votre Convotherm 4 et économisez de l'argent. Le système ACS+, unique, assure une consommation nettement moindre d'énergie. ConvoGrill avec fonction de gestion des graisses, préserve le séparateur de graisses existant. En outre, la graisse ainsi séparée peut, grâce à sa haute pureté, être valorisée en réemploi et transformée en espèces sonnantes et trébuchantes.

Accessoires – kit de démarrage

Plaques et grilles

Kit de démarrage

En plus de notre jeu d'accessoires, nous vous proposons le kit de démarrage composé des éléments suivants :

Contenu	Informations supplémentaires	6.10 et 10.10
1 panier de cuisson/friture	à revêtement anti-adhérent, 40 mm, profond, GN 1/1	3055642
1 plaque de cuisson	perforée, revêtement anti-adhérent, plate, GN 1/1	
1 plaque de cuisson et à rôtir	avec rigole de collecte, revêtement anti-adhérent, utilisable des deux côtés, plate, GN 1/1	
1 grille de cuisson	à motif croisé, revêtement anti-adhérent, plate, GN 1/1	

Nos plaques et grilles sont équipées d'un revêtement anti-adhérent de haute qualité, assurant ainsi une préparation simple et rapide tout en offrant un confort supplémentaire par un nettoyage simple et efficace.

Panier de cuisson/friture à revêtement anti-adhérent, 40 mm, profond, GN 1/1

Le panier aluminium convient tout particulièrement pour frire sans graisse les frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps, ailes de poulet, et autres.



Plaque de cuisson et à rôtir avec rigole de collecte, revêtement anti-adhérent, utilisable des deux côtés, plate, GN 1/1

Cette plaque aluminium fait office d'excellent conducteur thermique et convient ainsi parfaitement à la préparation de la fameuse « escalope viennoise » mais également pour les cuissons traditionnelles. De plus, la rigole de collecte offre plus de confort et de sécurité.



Plaque de cuisson perforée, revêtement anti-adhérent, plate, GN 1/1

Cette plaque aluminium est prévue entre autres pour la préparation des viennoiseries surgelées, bretzels, tartes flambées, pizzas, pains grillés et ne nécessite pas de papier de cuisson.



Grille de cuisson à motif croisé, revêtement anti-adhérent, plate, GN 1/1

La grille applique un motif sur les steaks, poissons et hors d'oeuvre de façon appétissante et excite ainsi le palais. Sa conductivité thermique étant excellente, il assure que les aliments restent également juteux à l'intérieur.

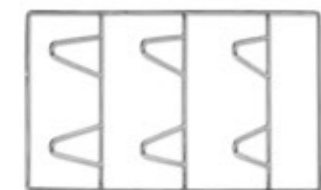


Devenez expert en grillades ! Grâce à nos accessoires spéciaux pour les grillades, les poulets bien dorés et les juteux maquereaux feront désormais partie des incontournables de votre cuisine !

Gril à poulets

Des poulets bien dorés, à chair tendrement juteuse – n'en attendez pas moins de nos fours mixtes. Embrocher simplement les poulets sur le dispositif prévu, les griller et c'est terminé.

	6 poulets	8 poulets
GN 1/1	3030195	3030196



Autres accessoires

Bidon collecteur de graisses

Convient pour ConvoGrill avec fonction de gestion des graisses

Désignation du produit

Bidon collecteur de graisses	3057878
------------------------------	---------



Les hottes – toujours de l'air frais en cuisine

Grâce à leur forte puissance aspirante, les hottes à condensation de Convotherm garantissent à tout moment un climat frais dans la cuisine ! Facilité de prise en main, faible consommation d'énergie et grand confort de manipulation répondent à tous les désirs. De plus, nos hottes sont ré-équipables à tout moment.

ConvoVent 4+ :

Lors de la mise en service du four mixte, la hotte à condensation s'active automatiquement. La vapeur sortant du manchon d'évacuation d'air pollué est récupérée puis condensée. Les buées chaudes s'échappant à l'ouverture de la porte sont également aspirées et traitées. Aucune prise d'eau froide n'est nécessaire pour la hotte. Un module supplémentaire de filtrage réduit le dégagement de fumée et d'odeurs.

ConvoVent 4+*

Tailles des appareils	Référence
Convotherm 4 6.10 / 10.10	3455876



Accessoires

Supports

Support fermé sur trois côtés, 14 paires de glissières

6.10 / 10.10		
standard	GN	3251508
Dimensions en mm (H x L x P) 670 x 866 x 644		
sur roulettes	GN	3251510
Dimensions en mm (H x L x P) 682 x 866 x 644		



Châssis intermédiaire pour supports

Ce châssis intermédiaire met les fours 6.10 à la même hauteur que les 10.10. Idéal pour l'installation avec ConvoVent 4+.

6.10		
standard	GN	3455900
Dimensions en mm (H x L x P) 272 x 866 x 644		
Avec plateau escamotable, extensible	GN	3455902
Dimensions en mm (H x L x P) 272 x 866 x 644		



Autres accessoires

Supports et systèmes de conservation

Désignation du produit	Informations supplémentaires	6.10 et 10.10	
		GN	EN
Bac à glissières pour deux bidons, avec passage de tube	convient pour les supports GN	3456310	-
Compartment pour nettoyant et bidon collecteur de graisses (Le support associé et le rail support doivent être commandés séparément)	s'adapte sur les rails support/ montage mural	3456306	
Compartment pour filtre à eau (support et rail support doivent être commandés séparément)	s'adapte sur les rails support/ montage mural	3456307	
Rail support pour bidon de nettoyant et de collecte de graisse (Le support associé et les boîtes doivent être commandés séparément)	convient pour les supports	3456527	



Produits de nettoyage et d'entretien

Tous les produits de nettoyage et d'entretien de Convotherm sont adaptés de façon optimale à l'utilisation de nos fours mixtes. En employant des nettoyants liquides, aucun résidu ne subsiste dans l'enceinte de cuisson. Nous avons également pensé à l'environnement – ainsi, tous les produits satisfont à la norme ISO et sont biodégradables. De plus, tous les produits de nettoyage sont certifiés halal et cashère.

Pour tous les fours mixtes Convotherm

Désignation du produit	Informations supplémentaires	
ConvoClean new	Quantité minimale de commande 3 unités, assorties 10 l de nettoyant, sans marquage, respecte l'environnement, degré de saleté modéré	3007015
ConvoClean forte	Quantité minimale de commande 3 unités, assorties 10 l de nettoyant (prêt à l'emploi) fort degré de saleté	3007017
ConvoCare K	Quantité minimale de commande 3 unités, assorties 1 l de produit de rinçage concentré doit être dilué dans de l'eau selon la notice donne 30 l de solution prête à l'emploi	3007028
Bidon vide pour ConvoCare K	Pour mélanger le ConvoCare K avec de l'eau douce	3007029
Pulvérisateur haute pression	Pour 1 l, en nettoyage manuel	3007025



uniquement pour Convotherm 4

Désignation du produit	Informations supplémentaires	
ConvoCare forte	Quantité minimale de commande 3 unités, assorties 10 l de produit de rinçage, pour éliminer les résidus de tartre. Uniquement si fonctionnement à l'eau dure, de plus de 20 °dH (dureté allemande)	3063095
Dosage individuel	(quantité minimale 1 carton de 20 bouteilles)	
ConvoClean new S	Dosage individuel, 125 ml par bouteille	3050884
ConvoClean forte S	Dosage individuel, 125 ml par bouteille	3050883
ConvoCare S	Dosage individuel, 125 ml par bouteille	3050882



