



Accessoires

Convotherm 4 | Convotherm mini

Convotherm – Your meal. Our mission.

Celui qui a déjà travaillé avec un Convotherm le sait : Convotherm passionne par ses solutions avant-gardistes pour une meilleure préparations des produits. Selon notre devise « Your meal. Our mission. », nos appareils « Made in Germany » constituent la réponse à vos multiples exigences.

Convotherm 4 met du style dans les cuisines professionnelles des collectivités. Technologie de pointe, simplicité de manipulation et hygiène deviennent tangibles au premier coup d'oeil grâce à la clarté du design. Toutes les tailles d'appareil profitent de la logique de commande, homogène et intuitive, un avantage réel dans le

quotidien souvent trépidant de la gastronomie. Le concept, évolutif, s'adapte à toute la gamme des fours mixtes dans ses sept tailles d'appareil, dont chacune comporte quatre variantes de base déclinée en deux concepts. Il en résulte un accord réussi entre flexibilité fonctionnelle et conception homogène, un fait totalement nouveau dans ce segment de produits.

Convotherm sera toujours synonyme de passion : De l'excellence, de la créativité et pour un partenariat vécu – et avec l'objectif d'accroître encore votre succès.



Convotherm 4 – Designed around you

Parce que vous, nos clients, nous vous écoutons, nous avons développé Convotherm 4 autour de vos besoins en cuisine – avec les deux concepts easyTouch® et easyDial™, pour les processus manuels et automatisés ou pour une individualité maximale – selon vos souhaits. L'accent est toujours mis sur la convivialité de la commande et la fonctionnalité.

Nouvelle définition : Une esthétique claire alliée à la fonctionnalité

Le nouveau design de Convotherm 4 est idéal pour cuisiner devant les clients en « Front-Cooking ». Conçu en suivant strictement la devise « La forme obéit à la fonction », une esthétique claire se joint à une nouvelle dimension de commande intuitive et à la convivialité de service.

Focus sur vos résultats de cuisson

La légende est vivante !
Le système ACS+ (Advanced Closed System+) offre la perfection dans sa 3ème génération. Il donne des résultats de cuisson des plus homogènes – toujours en accord optimal avec vos attentes.

La nouvelle dimension du nettoyage, flexible et sûr

ConvoClean+™ et ConvoClean™ ont été conçus pour une flexibilité maximale et une consommation minimale. Toujours tout automatique : Pas de contact avec le nettoyant lors du démarrage du processus de nettoyage. Avec de nouvelles fonctionnalités de manipulation et la possibilité de dosage individuel, pour véritablement s'adapter à tous les profils d'utilisateurs.

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

Chaque Watt et chaque litre comptent.
Convotherm 4 représente une nouvelle classe en termes d'efficacité énergétique et de consommation d'eau comparé au précédent modèle P3. Nous l'avons fait vérifier ! La fabrication avec de l'électricité issue de l'énergie hydraulique et de la chaleur issue de la biomasse sur le site d'Egfling envoient un message clair : nous vivons le développement durable, et ce dès la production.



easyTouch® et easyDial™ – 2 concepts, se déclinant chacun en 7 tailles



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®

Convotherm 4 easyTouch®

Notre concept pour davantage de confort et de sécurité.

Avec l'offre globale easyTouch®, vous disposez d'un **équipement complet et pratique** impressionnant, avec écran tactile 9" et adaptation individuelle à vos désirs. Le concept de la manoeuvre est d'une simplicité extrême – avec des fonctions éprouvées et de nouvelles fonctions :

- **ACS+** avec les fonctions supplémentaires suivantes en parfait accord :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - vitesse de ventilateur – en 5 niveaux
- **ConvoClean+** : Le système de nettoyage automatique avec mode éco, express ou normal – sur demande, existe également avec dosage individuel
- **Interface Ethernet (réseau local)**

Convotherm 4 easyDial™

Le cuisinier est autonome ! easyDial® pose **les nouveaux jalons du service en manuel** : Toutes les saisies ainsi que toutes les fonctions supplémentaires se règlent sur un même niveau et peuvent être visualisées à tout moment.

- **ACS+** avec les fonctions supplémentaires suivantes en parfait accord :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - vitesse de ventilateur – en 5 niveaux
- **système de nettoyage semi-automatique**



12.20 easyDial™

20.10 easyTouch®

20.20 easyDial™

Le point commun de tous les Convotherm 4 ? Le meilleur équipement, de série

- un langage de conception d'avant garde, idéal même pour la cuisson en face avant
- ACS+ : la perfection dans sa 3ème génération.
- des dimensions externes réduites, offrant ainsi des tailles adaptées pour toute cuisine (même petite !)
- portes d'appareil avec fonction fermeture (appareils de table uniquement)
- HygienicCare : traitement antibactérien de l'interface utilisateur, de la poignée de porte et de la douchette à enrouleur – le nouveau concept pour une plus grande sécurité
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- la qualité « Made in Germany », label de l'exigence envers nous-mêmes !

Vos options

- la porte escamotable, pour gagner plus de place et de sécurité au travail
- ConvoSmoke : la fonction de fumage intégrée pour easyTouch® (appareils de table uniquement)
- ConvoClean pour easyDial™, le système de nettoyage tout automatique en mode normal – sur demande, existe également avec dosage individuel
- interface Ethernet (réseau local) pour easyDial™
- capteur pour cuisson sous-vide – à raccorder en externe
- suppression des buées chaudes (hotte à condensation intégrée)
- ConvoGrill avec fonction de gestion des graisses (sur demande)
- version pénitentiaire
- Version marine (appareils électriques uniquement)
- tensions spéciales

Supports – la stabilité assurée

Tous les supports sont fabriqués en acier inox de grande qualité et offrent les plus hauts niveaux d'hygiène. Pour faciliter l'installation, tous les supports comportent un raidisseur permettant de transporter l'appareil sur un chariot élévateur.

Supports pour fours mixtes

Support ouvert avec plateau de dépose*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
standard	GN	3251517	3251519
Dimensions en mm (H x L x P)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
sur roulettes	GN	3251541	3251542
Dimensions en mm (H x L x P)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Support ouvert avec plateau de dépose et plaque de couverture

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
standard	GN	3251500	3251501
Dimensions en mm (H x L x P)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 644
sur roulettes	GN	3251502	3251503
Dimensions en mm (H x L x P)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Support fermé des deux côtés, 14 paires de glissières de gradin

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
standard	GN	3251504	3251505
Dimensions en mm (H x L x P)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 644
sur roulettes	GN	3251506	3251507
Dimensions en mm (H x L x P)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Support fermé sur trois côtés, 14 paires de glissières de gradin

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
standard	GN	3251508	3251509
Dimensions en mm (H x L x P)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
sur roulettes	GN	3251510	3251511
Dimensions en mm (H x L x P)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844
version NSF standard	GN	3251547	3251548
Dimensions en mm (H x L x P)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
version NSF sur roulettes	GN	3251549	3251551
Dimensions en mm (H x L x P)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



support entièrement fermé à deux portes battantes, 14 paires de glissières de gradin

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
standard	GN	3251512	3251513
Dimensions en mm (H x L x P)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
sur roulettes	GN	3251514	3251515
Dimensions en mm (H x L x P)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844
version NSF standard	GN	3251552	3251553
Dimensions en mm (H x L x P)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
version NSF sur roulettes	GN	3251554	3251555
Dimensions en mm (H x L x P)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Support fermé des deux côtés pour dimensions EN, 14 paires de glissières de gradin

		6.10 / 10.10
standard	EN	3251516
Dimensions en mm (H x L x P)		670 x 866 x 706
sur roulettes	EN	3251518
Dimensions en mm (H x L x P)		682 x 866 x 706



Supports – la stabilité assurée

Supports pour Convotherm 4

Châssis intermédiaire pour supports

Cette rehausse met les fours 6.10 et 6.20 à la même hauteur que les 10.10 et 10.20. Idéal pour l'installation avec ConvoVent 4/4+.

		6.10	6.20
standard	GN	3455900	3455901
Dimensions en mm (H x L x P)		272 x 866 x 644	272 x 1111 x 844
Avec plateau escamotable, extensible	GN	3455902	3455903
Dimensions en mm (H x L x P)		272 x 866 x 644	272 x 1111 x 844



Supports pour mini

Support ouvert

	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Plateau de dépose	3218570	3223762	3224362
Dimensions en mm (H x L x P)	900 x 515 x 475	900 x 515 x 653	670 x 1111 x 844
7 paires de glissières de gradin	-	-	3224365
Dimensions en mm (H x L x P)	-	-	698 x 515 x 653
10 paires de glissières de gradin	3219163	3223839	-
Dimensions en mm (H x L x P)	900 x 515 x 475	900 x 515 x 653	-



Support ouvert, sur roulettes

	6.06 mini / mini mobil	6.10 mini	10.10 mini
Plateau de dépose	3426949	-	3226422
Dimensions en mm (H x L x P)	900 x 622 x 711	-	700 x 693 x 693
7 paires de glissières de gradin	-	-	3229993
Dimensions en mm (H x L x P)	-	-	700 x 693 x 693
10 paires de glissières de gradin	3424215	3225701	-
Dimensions en mm (H x L x P)	900 x 622 x 711	900 x 622 x 791	-

Kit de superposition – gain de place astucieux

L'empilement judicieux de deux appareils de table de la gamme Convotherm 4 ou de l'univers mini devient un jeu d'enfant. Les avantages sont là : une performance double dans le même encombrement. Si seul un Convotherm est nécessaire lors des périodes de moindre affluence, grâce aux plus faibles consommations vous réalisez de réelles économies comparativement à l'appareil sur pieds, plus imposant. Veuillez observer nos kits de prise d'eau en page 30/31.

Kits de superposition mini

Hauteur maximum de gradin 1,60 m.

Types d'appareil	Référence
6.06 mini sur 6.06 mini	3418572
6.06 mini avec réservoir de nettoyage sur 6.06 mini avec réservoir de nettoyage	3423558
6.06 mini sur 6.10 mini	3424913
6.10 mini sur 6.10 mini	3423832
6.10 mini avec réservoir de nettoyage sur 6.10 mini avec réservoir de nettoyage	3425638
6.10 mini sur 10.10 mini	3426383



Kits de superposition mini avec casier de bidon de nettoyage, sur roulettes

Hauteur maximum de gradin 1,60 m.

Types d'appareil	Référence
6.06 mini dessous, 6.06 mini dessus	3429540
6.10 mini dessous, 6.10 mini dessus	3429550



Kits de superposition pour appareils de table Convotherm 4 (appareils électriques*)

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10	6.20 / 6.20	6.20 / 10.20
Kit de superposition hauteur de pied 150 mm	3455861	3455861	3455864	3455864
Kit de superposition hauteur de pied 300 mm	3456266	-	3456267	-
Kit de superposition sur rouleaux Hauteur de pied 100 mm	3455862	3455862	3455865	3455865

Kits de superposition pour appareils de table Convotherm 4 (appareils à gaz*)

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10	6.20 / 6.20	6.20 / 10.20
Kit de superposition hauteur de pied 150 mm	3456171	3456171	3456174	3456174
Kit de superposition hauteur de pied 300 mm	3456276	-	3456277	-
Kit de superposition sur rouleaux Hauteur de pied 100 mm	3456172	3456172	3456175	3456175



1

+

1

Kit de superposition hauteur de pied 150 mm

Kit de superposition hauteur de pied 300 mm



* rapporté à l'appareil du dessous

Les hottes – toujours de l'air frais en cuisine

Avec les hottes à condensation très efficaces de Convotherm, vous assurez à tout moment dans votre cuisine un air frais grâce à leur fort pouvoir d'extraction. La facilité de prise en main, la faible consommation d'énergie et le confort pratique de manipulation répondent à tous les désirs. Et bien sûr, toutes les hottes peuvent être rééquipées à tout moment.

ConvoVent mini : La hotte se met en service à l'aide d'un interrupteur MARCHE/ARRÊT. La vapeur sortant du manchon d'évacuation d'air pollué est récupéré puis condensé. L'air est à nouveau renvoyé dans le local. Aucune prise d'eau froide n'est nécessaire pour la hotte. Ne convient pas pour mini mobil.

ConvoVent mini*

Tailles des appareils	Référence
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012



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 récupéré puis condensé. 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.

ConvoVent 4**

Tailles des appareils	Référence
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 à utiliser avec kit de superposition	3455874
Convotherm 4 6.20 / 10.20 à utiliser avec kit de superposition	3455875



* incompatible avec mini mobil

** uniquement appareils électriques

Condenseur frontal (en option pour ConvoVent 4)

Module supplémentaire pour une condensation frontale accrue.

Tailles des appareils	Référence
x.10	3455892
x.20	3455893

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 récupéré puis condensé. 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
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 à utiliser avec kit de superposition	3455880
Convotherm 4 6.20 / 10.20 pour utilisation en kit de superposition	3455881



Éclairage en option pour ConvoVent 4 et ConvoVent 4+, 12 V

Tailles des appareils	Référence
x.10	3455894
x.20	3455985

Plaques, grilles, récipients en Gastronorm et Euronorm

Dans les fours mixte Convothem, vous pouvez cuire à la vapeur, rôtir, cuire, griller, frire et remettre en température. Quels que soient vos souhaits de préparation culinaire, nous avons les accessoires qui conviennent.

Récipients en acier inox, perforés

Nos récipients perforés en acier inoxydable conviennent à merveille pour la cuisson à la vapeur des légumes, pommes de terre, saucisses, poisson etc..

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Profondeur 40 mm	3013023	-	-	-
Profondeur 65 mm	3013022	3003074	3003080	-
Profondeur 100 mm	-	3003076	3003081	-



Récipients en acier inox, non perforés :

Convient de manière idéale pour la préparation du riz, des nouilles, des sauces, du boeuf mode, du gâteau sur plaque etc..

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



Plaque émaillée granit

Cette plaque polyvalente convient parfaitement pour la préparation des rôtis courts, des pièces de volaille, gratins et crevettes.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Profondeur 40 mm	3013028	3004034	-	-
profondeur 60 mm	-	3013030	-	-



Grille en acier inox, polissage électrolytique

Convient aussi bien pour préparer de grosses pièces rôties, en support de plaques ainsi que pour remettre en température des assiettes pour les activités à la carte.

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



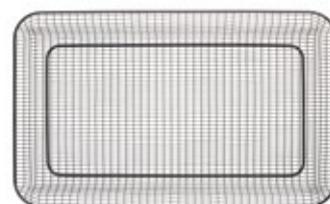
Plaques, grilles, récipients en Gastronorm et Euronorm

Les accessoires suivants vous offrent un confort supplémentaire grâce au revêtement anti-adhérent, de grande valeur. Celui-ci empêche les aliments d'attacher et facilite le nettoyage.

Panier de cuisson / de friture, à revêtement anti-adhérent

Le panier aluminium convient tout particulièrement pour frire sans graisse les frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps, ailes de poulet, croques-en-doigts etc..

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Profondeur 40 mm	3055638	3055637	-	-



Plaque de cuisson, perforée, revêtement anti-adhérent

Cette plaque aluminium convient parfaitement pour préparer toutes les pâtisseries surgelées, bretzels, tartes flambées, pizzas, toasts etc...
Pas de papier cuisson nécessaire.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Plate	3055634	3055633	-	3055635



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

Cette plaque aluminium convient parfaitement, par son excellente conductivité thermique, à la préparation de la fameuse « escalope viennoise » mais également pour les cuissons traditionnelles. La rigole de collecte offre plus de confort et de sécurité.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Plaque	3055631	3055630	-	3055632



Accessoires de grillades – croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur

Devenez expert en grillades ! Grâce aux accessoires spéciaux pour grillades, les poulets dorés et les maquereaux fondants seront en grande demande dans votre commerce.

Grille de cuisson à motif croisé, revêtement anti-adhérent

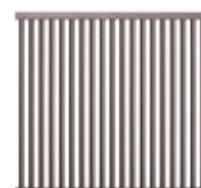
La grille de cuisson confère à vos steaks, poissons et hors d'oeuvre un motif de grille appétissant. Grâce à l'excellente conduction et inertie thermiques, les aliments restent juteux à l'intérieur.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Plate	-	3055636	-	-



Grille de cuisson à barreaux, revêtement anti-adhérent

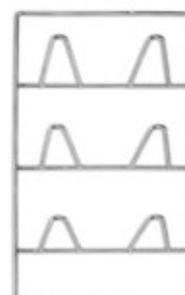
	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Plate	3012004	-	-	-



Gril à poulets

Des poulets bien dorés avec de la viande juteuse ne sont plus un problème, même dans un four mixte. Embrocher simplement les poulets sur le dispositif prévu, les griller et c'est terminé.

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



Égouttoir à graisse

Pour éliminer la graisse en excédent lors de la préparation de plats très gras dans l'enceinte de cuisson. Il suffit de mettre en place l'égouttoir à graisse, puis de le vider en fin de cuisson.

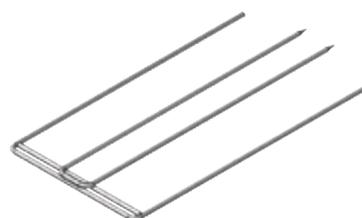
	1/1 GN	2/1 GN Appareils de table	2/1 GN Appareils sur pieds
6.10	3417011	-	-
6.20	-	3417014	-
10.10	3417011	-	-
10.20	-	3417014	-
12.20	-	3417014	3417098
20.10	3417011	-	-
20.20	-	3417014	3417098



Broche spéciale - pour cochons de lait, agneau

Grâce à cette broche spéciale, vous pouvez griller à la perfection même des cochons de lait entiers ou des agneaux dans le Convotherm.

	Version horizontale	Version verticale
6.10	3418674	-
6.20	-	-
10.10	3418674	3418914
10.20	-	-
12.20	-	3403925
20.10	3418674	3417028
20.20	-	3403923



Support multibroche

	13 broches	sans broche	12 broches	sans broche	Capacité
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



Accessoires de grillades – croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur

Broche individuelle

pour support multibroche, à commander à l'unité

Référence : 3317568



Gants de protection thermique

Les gants à revêtement thermique tiennent même de hautes températures sur une longue période.

Référence : 3007035



Bidon collecteur de graisses

Convient pour ConvoGrill avec fonction de gestion des graisses.

Référence : 3057878





Les banquets – une organisation professionnelle

Ce qui compte ici : la qualité, le temps et l'esprit d'équipe. Vous connaissez vos ingrédients, vous connaissez votre personnel, vous connaissez vos invités. Vous ne pouvez faire une confiance aveugle qu'à la seule technique. Faites-le ! Depuis des années, Convotherm est l'un des chefs de file également dans le domaine des banquets en matière de technologie, de confort d'utilisation et de fiabilité.

Chariot d'assiettes de banquet

Les chariots d'assiettes de banquet de Convotherm permettent, grâce au grand écartement entre assiettes, toute la créativité du dressage de celles-ci.

	Informations supplémentaires	Écartement entre assiettes en mm	Nombre d'assiettes (Ø 32 cm)	Référence
12.20	4 roulettes orientables à frein	66	74	3316774
12.20	4 roulettes orientables à frein	80	59	3318555
20.10	4 roulettes orientables à frein	66	61	3316775
20.10	4 roulettes orientables à frein	80	50	3316967
20.20	4 roulettes orientables à frein	66	122	3316776
20.20	4 roulettes orientables à frein	80	98	3318563



Chariots de chargement

Chariot supplémentaire de chargement, recevant les récipients GN et EN (appareil sur pieds).

Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
12.20	GN	3315205
20.10	4 roulettes orientables, dont 2 avec frein	3315206
20.20	Espacement entre niveaux 67 mm	3315207
20.10	EN 4 roulettes orientables, dont 2 avec frein Espacement entre niveaux 80 mm	3317460



Les banquets – une organisation professionnelle

Chariot à glissières*

Pour transporter des châssis à glissières ou porte-assiettes Des glissières permettent de rentrer les châssis en tout confort et en toute sécurité dans votre Convotherm.

Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
6.10 / 10.10	Avec 4 roulettes orientables à frein, convenant pour appareil de table sur support	3355775
6.20 / 10.20	Avec 4 roulettes orientables à frein, convenant pour appareil de table sur support	3355776

Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
Kit de superposition x.10	Avec 4 roulettes orientables à frein, réglables en hauteur, convenant pour kit de superposition	3355777
Kit de superposition x.20	Avec 4 roulettes orientables à frein, réglables en hauteur, convenant pour kit de superposition	3355778



Cadre d'enfournement*

Accessoire de base pour travailler avec des châssis à glissières ou porte-assiettes.

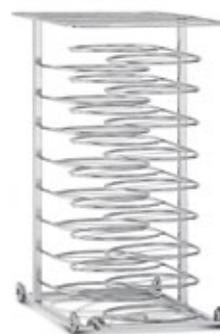
Tailles des appareils	Référence
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788



Casier d'assiettes*

Châssis amovible permettant de remettre à température les mets sur assiettes (appareils de table).

Tailles des appareils	Écartement entre assiettes en mm	Nombre d'assiettes (Ø 32 cm)	Référence
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



Casier à glissières*

Châssis amovible à glissières, recevant les récipients GN (appareils de table).

Tailles des appareils		Informations supplémentaires	Référence
6.10	GN	6 niveaux Espacement entre niveaux 67 mm	3355760
6.10	EN	5 niveaux Espacement entre niveaux 80 mm	3355764
6.20	GN	6 niveaux Espacement entre niveaux 67 mm	3355761
10.10	GN	10 niveaux Espacement entre niveaux 67 mm	3355762
10.10	EN	8 niveaux Espacement entre niveaux 80 mm	3355765
10.20	GN	10 niveaux Espacement entre niveaux 67 mm	3355763



* incompatible avec l'option ConvoSmoke

Les banquets – une organisation professionnelle

Housses isothermes

Les housses isothermes de Convothem enveloppent la totalité du chariot et ne laisse aucune chaleur s'échapper. Ainsi il est possible de maintenir au chaud les plats jusqu'à 20 minutes, dans toute leur qualité. A fermeture magnétique, particulièrement hygiénique et facile à nettoyer.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Chariots de chargement GN ou EN et chariot d'assiettes de banquet	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



Ensemble système de banquet*

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Comprend casier d'assiettes, chariot à glissières, housse isotherme, cadre d'enfournement	3155791	3155792	3155793	3155794	-	-	-
Comprend le chariot de chargement d'assiettes (écartement entre assiettes 80 mm), housse isotherme	-	-	-	-	3155795	3155796	3155797





Cook&Chill

Avec sa marque **ConvoChill**, Convotherm offre la méthode la plus efficace pour conserver les aliments durablement et en toute préservation. Cook&Chill implique une partie Cook (= production des plats dans le four mixte) et une partie Chill (= refroidissement rapide des aliments préparés). Bien évidemment, tous les chariots de chargement sont compatibles entre eux.

1

Cuisson

Grâce à l'ACS+, les aliments préparés sont cuits dans le four mixte en toute préservation. Les vitamines et les minéraux sont entièrement conservés.

2

Refroidissement rapide ou surgélation

En ConvoChill, les aliments précuits sont rapidement refroidis à la température désirée. Ainsi les plats peuvent être entreposés pendant une durée allant jusqu'à 72 heures.

3

Portionnage et remise en température

Les aliments refroidis peuvent maintenant être dressés sur les assiettes, puis dans le chariot d'assiettes de banquets être remis en température entièrement dans le four mixte.



Production



Refroidissement



Remise en température

ConvoChill – refroidissement rapide et surgélation

Le refroidissement rapide ou surgélation est la méthode la plus efficace pour conserver les aliments durablement et en toute préservation.

Refroidissement rapide

+90°C → +3°C

Entreposer des aliments dans une plage de température comprise entre +65 °C et +10 °C est une opération particulièrement critique. Aux alentours de +37 °C, le nombre de bactéries double toutes les 20 minutes. Avec nos refroidisseurs rapides, cette dangereuse plage de température est rapidement quittée et la température à cœur est abaissée à +3 °C dans les 90 minutes. La quantité de bactéries se trouvant dans les aliments après cuisson est maintenue à un faible niveau. La qualité, la couleur et l'arôme des plats sont en très grande partie conservés, et leur durée de conservation significativement prolongés.

Surgélation

+90°C → -18°C

Avec le surgélateur de ConvoChill, un système de refroidissement particulièrement puissant permet avec une température d'air de -40 °C d'atteindre une température de -18 °C au cœur des aliments, en moins de 240 minutes. Grâce à cette diminution rapide de la température, la structure cellulaire n'est pas détruite. Ainsi, lors de la décongélation des aliments il n'en résulte aucune perte de poids, de consistance ni de saveur.

Vue d'ensemble des avantages

• gain de temps jusqu'à 30 %

La plus grande durée de conservation des surgelés vous permet de planifier et de préparer de manière optimale vos produits. La préparation de plus grandes quantités de produits finis et semi-finis remplace quotidiennement des étapes de production jusqu'alors nécessaires. La fraîcheur et la qualité la plus grande des aliments sont ainsi toujours garanties.

• plus faible perte de poids

Après la cuisson, les aliments perdent de l'humidité par évaporation et de précieux composants sont perdus. Par le refroidissement rapide, ce processus est immédiatement arrêté et simultanément, il est possible de réaliser jusqu'à 7 % de gain de conservation.

Intéressé ? Veuillez contacter le responsable des ventes de votre région.

• économie à l'achat

Le choix de la fonction de congélation garantit la conservation de vos aliments avec la meilleure qualité, sur une longue durée. Vous êtes maintenant en mesure de vendre vos produits de façon saisonnière, à de plus faibles prix et en plus grandes quantités.

• moindre gaspillage

Le refroidisseur rapide/surgélateur prolonge la durée de conservation des produits et vous permet d'utiliser les aliments de manière ciblée. La perte de matière est nettement réduite.

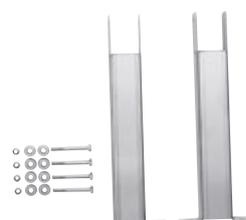


Autres accessoires

Entretoise murale, appareils sur pieds Convotherm 4 et kit de superposition Convotherm 4 avec pieds

Assure un espacement de sécurité des appareils sur pieds par rapport au mur auquel ils sont adossés.

Taille d'appareil	Distance au mur	Référence
12.20 / 20.10 / 20.20 et kit de superposition avec pieds	100 mm	3463090
12.20 / 20.10 / 20.20 et kit de superposition avec pieds	200 mm	3463091



Fixation au sol, appareils sur pieds Convotherm 4 et kit de superposition Convotherm 4 avec pieds

Pour fixer en toute sécurité deux pieds d'appareil au sol.

Taille d'appareil	Référence
12.20 / 20.10 / 20.20 et kit de superposition avec pieds	2664128



Support de poignée

Support à emploi universel pour la poignée du chariot de chargement

Taille d'appareil	Référence
12.20 / 20.10 / 20.20	3465085

Protection thermique, Convotherm 4

Protection thermique supplémentaire lorsque l'appareil est installé à côté d'une source de chaleur.

Taille d'appareil	Référence
6.10	3455849
6.20	3455851
10.10	3455850
10.20	3455852
12.20	3455853
20.10	3455854
20.20	3455855

Colonne lumineuse, Convotherm 4

Indique l'état actuel de fonctionnement, visible même à grande distance. Jaune pour « en préparation », rouge pour « processus en cours » et vert pour « terminé ».

	Référence
Lampes de signalisation pour tous les appareils Convotherm 4	3455896



Support mural, mini

Montage mural adaptable, pour appareils mini.

Taille d'appareil	Référence
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853



Douchette, mini

	6.06 mini*	6.10 mini*	10.10 mini	6.10 mini 2in1
Kit de montage pour charnière à droite/ montage à gauche	3429153	3429155	3429155	3424392
Kit de montage pour charnière à gauche/ montage à droite	3429154	3429156	3429156	3424393



Tiroir de nettoyage*

Pour les appareils de la gamme mini avec ConvoClean system.

Taille d'appareil	Référence
6.06 mini	2628820
6.10 mini et 10.10 mini	2628920



* non disponible sur mini mobil

Autres accessoires

Glissière (600 x 400 mm) EN à profil en L*

Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
6.10	5 niveaux à espacement 94 mm (jeu)	3451335
10.10	8 niveaux à espacement 94 mm (jeu)	3451337



Glissière de boucherie (600 x 400 mm) EN

Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
6.10	6 niveaux	3451993
10.10	9 niveaux	3451994

Kits de prise d'eau

Pour monter facilement un four mixte Convothem.

Désignation du produit	Informations supplémentaires	Contenu	Référence
Kit de prise d'eau simple	Pour tous les fours mixtes Convothem 4 et mini	1 tube en T 1 tuyau de raccordement (2 m)	3423745
Lot de double-raccord d'eau (si eau douce et eau brute disponibles)	Pour tous les fours mixtes Convothem 4 et mini	2 tuyaux de raccordement (2 m)	3423747
Kit d'installation pour eaux usées	Pour tous les fours mixtes mini (DN 40)		3416709
Kit d'installation pour eaux usées	Pour tous les fours mixtes Convothem 4 (DN 50)		3416730
Kit d'installation FilterCare	Relie la tête du filtre du système adoucisseur d'eau sur le Convothem 4		3465183
Filtre à sédiments	Pour montage côté appareil sur la prise d'eau douce		3465490



Systèmes adoucisseurs d'eau

Dans les régions où l'eau est particulièrement dure, nous recommandons l'installation de systèmes adoucisseurs d'eau en amont de votre four mixte Convotherm. Des systèmes modernes d'adoucissement d'eau contribuent à garantir une qualité de l'eau optimale et assurent une utilisation sans accros.

* uniquement chez Convotherm : FilterCare inclus dans tout Convotherm 4. Raccorder simplement la tête de filtrage du système adoucisseur* sur le four mixte et ne jamais oublier de remplacer la cartouche filtrante.



Désignation du produit	Informations supplémentaires	6.10/10.10		6.20/10.20	
		GN	EN	GN	EN
Bac à glissières pour deux bidons, avec passage de tube	convient pour les supports GN	3456310	-	3456310	-
Compartment pour nettoyant et bidon collecteur de graisses (support et 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 nettoyant et compartiments de filtre à eau (support et compartiments doivent être commandés séparément)	convient pour les supports	3456527		3456528	



Solutions logicielles

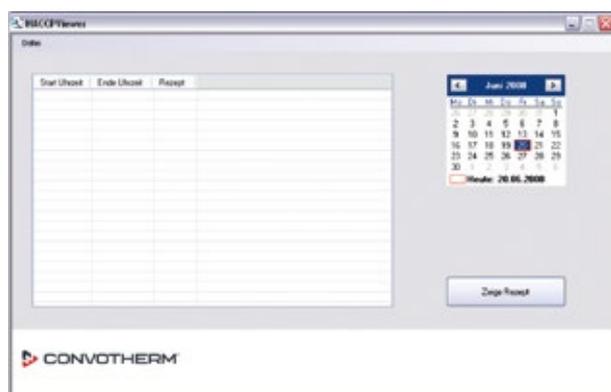
ConvoLink

Le progiciel ConvoLink est la solution complète pour la gestion ARMPC (HACCP), des profils de cuisson et la mise en réseau des appareils avec votre PC. Le logiciel s'installe sur le PC et peut s'utiliser pour le Convotherm 4, pour des appareils mini et de la série +3.

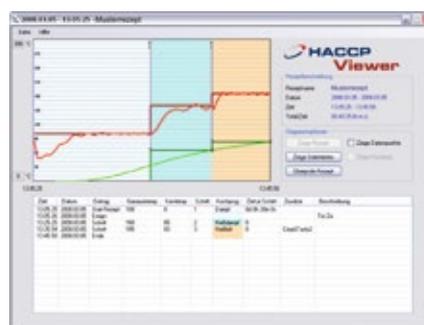
Composant : Gestion ARMPC

Pour lire tout simplement les données ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques ou HACCP en anglais) puis les afficher et gérer sur le PC. Il est possible en plus d'afficher des valeurs de pasteurisation.

Les données ARMPC sont mémorisées sur la commande de l'appareil (au moins 10 jours) et peuvent être lues à tout moment. Une connexion permanente n'est pas nécessaire.



Écran d'accueil de la gestion ARMPC



Gestion ARMPC avec visualisation de recette

Composant : easyRecipe4

pour une gestion simple du profil de cuisson. Pour créer et gérer vos profils, groupes de produits et bien plus!

Composant : ConvoLink

Connexion de Convotherm 4 sur un ordinateur par votre réseau*

- contrôle du Convotherm 4 depuis le PC
- écrire, exécuter ou charger et gérer facilement les profils de cuisson
- effectuer en toute aisance les mises à jour logicielles et téléchargement ARMPC pour votre Convotherm 4 depuis votre PC

Désignation du produit**Informations supplémentaires****Référence**

ConvoLink

Progiciel avec gestion ARMPC (HACCP),
gestion de profil de cuisson et fonctions réseautéléchargement gratuit sous
www.convotherm.com

Produits de nettoyage et d'entretien – une solution propre

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 nettoyeurs 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

ConvoClean new (quantité minimale de commande 3 unités, assorties)

10 l de nettoyeur, sans marquage, respecte l'environnement, degré de saleté modéré

Référence : 3007015



ConvoClean forte (quantité minimale de commande 3 unités, assorties)

10 l de nettoyeur (prêt à l'emploi) fort degré de saleté

Référence : 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

Référence : 3007028



Bidon vide pour ConvoCare K

Pour mélanger le ConvoCare avec de l'eau douce

Référence : 3007029



Pulvérisateur haute pression

Pour 1 l, en nettoyage manuel

Référence : 3007025



Uniquement pour Convotherm 4

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)

Réf. art. : 3063095



Dosage individuel (quantité minimale 1 carton de 20 bouteilles)

ConvoClean new S

Référence : 3050884



ConvoClean forte S

Référence : 3050883



ConvoCare S

Référence : 3050882



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