



# Banquet

*Your meal. Our mission.*



# Convothem – la passion au quotidien

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

Convothem 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 quoti-

dien 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.

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



# Manitowoc Foodservice – des chefs de fil planétaires

**Une longueur d'avance.** Manitowoc Foodservice est un leader international en solutions d'équipement innovantes pour les restaurants et les cuisines. Nous représentons l'une des marques d'équipements les plus reconnues et bénéficiant de la plus grande confiance dans le monde en matière de restauration. Nous sommes une source complète, unique pour tous vos besoins en équipements – et bien plus. Nous adoptons une approche holistique afin d'élaborer des solutions pour les cuisines de restauration. Nous intégrons notre portefeuille diversifié de produits en solutions efficaces et de haute performance, permettant aux clients d'économiser de l'espace, du temps, de l'énergie et de l'eau – tous ces facteurs qui contribuent à améliorer

la rentabilité. Parlons de Cleveland, de Convothem®, Frymaster®, Garland®, Lincoln, Manitowoc® Ice, Merrychef® et de Multiplex®. Nous avons les équipements, les connaissances techniques et l'expertise culinaire pour vous assister dans votre activité, du mieux possible. Parlez avec Manitowoc et vous découvrirez qu'en matière de meilleurs équipements de leur catégorie, nous les fournissons pratiquement tous. Construits pour les performances. Construits pour durer. Et construits autour de réelles connaissances culinaires vous aidant à garder votre menu dans la tendance, votre personnel avec toute sa célérité et vos tables en pleine capacité.

**Transformez notre savoir-faire en votre succès.**





# Convotherm 4 – Designed around you

## Les avantages du système de banquet pour vous :

La **fonction Remise en température** permet de produire en toute simplicité des plats précuits prêts à servir ! Dans le four mixte Convotherm 4, vous préparez vos produits dans des moments calmes, puis vous les surgelez dans le refroidisseur rapide ConvoChill\*. Ils peuvent ensuite être **finis de préparer et servis en très peu de temps**, au gré des besoins. Il existe à cet effet un grand choix de fours mixtes pour les tailles de cuisine et les exigences les plus diverses.

---

### 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.

---

### Nouvelle définition : une esthétique claire alliée à la fonctionnalité

Le nouveau design de Convotherm 4 est idéal pour la « cuisson en face avant ».

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.



---

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

Chaque Watt et chaque litre comptent. Convotherm 4 souligne notre exigence en efficacité énergétique et consommation d'eau minimale. 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'Eglfing envoient un message clair : nous vivons le développement durable, et ce dès la production.

---

### La nouvelle dimension du nettoyage, flexible et sûr

ConvoClean+™ et ConvoClean™ ont été conçus pour une flexibilité maximale et une consommation minimale.

En version tout automatique, pour vous éviter tout contact avec des produits chimiques. Avec de nouvelles fonctionnalités de manipulation et la possibilité de dosage individuel, pour véritablement s'adapter à tous les profils d'utilisateurs.

## Focus sur vos résultats de cuisson



ACS+ assure de meilleures performances de cuisson dans le 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 précuits. Même à pleine charge, vous obtiendrez une cuisson très homogène, succulente et croustillante, en permanence.

### Vue d'ensemble des avantages du systèmes de banquet :

- **ACS+** empêche la formation de gouttes sur l'assiette, car l'humidité est en permanence contrôlée.
- Mettez à profit les temps calmes pour préparer les composants des menus. Précuisez ceux-ci dans le Convotherm 4, la haute qualité des mets est ainsi conservée.
- Qualité constante par cuisson automatique

Notre **ACS fonctionne comme le couvercle sur la casserole**, qui retient la chaleur et l'humidité. La température monte rapidement et il faut apporter moins d'énergie et d'eau.

**Le nouvel ACS+ sait faire encore plus :** il possède l'intelligence de la **commande active d'air neuf/air extrait**. Si l'on souhaite réduire une sauce, finalement il faut également **enlever le couvercle de la casserole**.

- **Remise en température+ easyTouch®** : • souplesse de la fonction de remise en température : avec présélection entre à la carte, banquet ou buffet. Vous obtiendrez une qualité optimale.

## La nouvelle dimension du nettoyage : flexibilité et sécurité



### ConvoClean+™ et ConvoClean™

Conçus pour une **souplesse maximale, à consommation minimale**. Avec de nouvelles fonctions de commande et le dosage individuel – **pour s'adapter vraiment à tous les profils d'utilisation**. Toujours **tout automatique** : Tout contact avec des produits chimiques est évité.

### ConvoClean+™ sur easyTouch®

Le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson **avec mode eco, express ou regular**, hygiène maximum exactement quand vous le souhaitez – sur demande, il existe également avec dosage individuel.

### ConvoClean™ sur easyDial™\*\*

Le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson **en mode regular**, à l'hygiène parfaite quand vous le désirez – sur demande également avec dosage individuel.

### Vue d'ensemble des avantages du systèmes de banquet :

- Nettoyage en mode express\* : le nettoyage rapide sans attente
- Nettoyage en mode éco\* : économise du produit de nettoyage, de l'énergie et de l'eau. Idéal pour nettoyer en préservation pendant la nuit.
- Dosage individuel, par ex. pour les cuisines satellite dans les écoles dans lesquels il n'est pas possible de conserver de grosses quantités de nettoyant.

\* Disponible uniquement sur easyTouch® \*\* Option sur easyDial™

## Nouvelle définition : Une esthétique claire alliée à la fonctionnalité



La nouvelle conception, esthétique, rend le Convotherm 4 idéal même pour la cuisson en face avant. Notre devise « La forme obéit à la fonction » se retrouve dans un langage clair des formes, lequel pose de nouveaux jalons en termes d'utilisation intuitive et d'orientation axée sur le service.

### Vue d'ensemble des avantages du systèmes de banquet :

- Les produits froids sont dressés sur assiettes. Grâce au grand écartement entre les assiettes du chariot Convotherm de chargement d'assiettes, il est possible de dresser celles-ci de façon créative. Selon la taille de l'appareil, possibilité de placer entre 20 et 122 assiettes sur un même chariot de chargement d'assiettes.
- Remise en température à la carte dans la zone de cuisson en devanture. Nos appareils Convotherm 4, distingués par de fameux prix du Design (iF, Red Dot) conviennent de manière idéale pour cela.
- Pouvoir réagir en toute souplesse aux variations du nombre de convives.  
Les plats préparés peuvent être conservés plusieurs jours dans l'entrepôt frigorifique.
- TrayTimer sur grand écran tactile 9 pouces – tous les processus de cuisson en un coup œil
- Press&Go : cuisson automatique par touches de sélection rapide – pour une sécurité optimale du procédé. Chacun peut ainsi cuisiner dans l'instant des plats préparés.

## 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. Le label Energy Star et la norme environnementale ISO 14001 sont alors les messages clairs : nous vivons le développement durable, et ce dès la production.

Sur le site de fabrication Eglfing, depuis le passage à l'électricité verte en 2009 nous avons économisé à ce jour déjà 1 million de kg de CO<sub>2</sub> par an.

### Vue d'ensemble des avantages du systèmes de banquet :

- Un portionnage exact des mets permet de planifier les achats avec précision.
- Exploitation optimale des capacités disponibles avec peu de personnel
- Découplage entre production et envoi
- Possibilité de dresser à tout instant selon des assiettes types, même pour des personnels auxiliaires
- 7 tailles d'appareil existant chacune en deux concepts et quatre variantes de base – nous avons toujours la bonne taille d'appareil, même en kit de superposition.



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



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

## 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 nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson en mode eco, 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**
- **ConvoClean™** pour easyDial™ (disponible en option), le nettoyage tout automatique en mode normal – sur demande, existe également avec dosage individuel

## Banquet Convotherm 4

7 tailles d'appareil déclinée chacune en quatre variantes de base et en deux concepts qui vous facilitent la vie. Avec Convotherm 4, vous optimisez vos processus de cuisson, préservez vos ressources, augmentez et assurez votre qualité et rendez votre cuisine encore plus profitable ! Les multiples accessoires de banquet satisfont à toutes vos exigences.

Modèle	capacité Assiette (Ø 32 cm)	Espacement entre assiettes en mm	Importance de l'événement Nombre de convives	Nombre de passages	Besoins en accessoires
<b>6.10</b>	20 15	66 79	20-60	1-3	Housse isotherme, casier d'assiettes, cadre d'enfournement et chariot à glissières
<b>10.10</b>	32 26	66 79	30-130	1-4	Housse isotherme, casier d'assiettes, cadre d'enfournement et chariot à glissières
<b>6.20</b>	33 27	66 79	40-160	1-4	Housse isotherme, casier d'assiettes, cadre d'enfournement et chariot à glissières
<b>10.20</b>	57 48	66 79	60-250	1-4	Housse isotherme, casier d'assiettes, cadre d'enfournement et chariot à glissières
<b>12.20</b>	74 59	66 79	70-300	1-4	Housse isotherme, chariot de chargement d'assiettes
<b>20.10</b>	61 50	66 79	60-240	1-4	Housse isotherme, chariot de chargement d'assiettes
<b>20.20</b>	122 98	66 79	120-500	1-4	Housse isotherme, chariot de chargement d'assiettes

# Les banquets – une organisation professionnelle

## Chariots de chargement d'assiettes

Les chariots de chargement d'assiette de Convothem permettent, grâce au grand écartement entre assiettes, de dresser ces dernières de façon créative à tout moment.

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



## 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 facile à nettoyer, pour une hygiène optimale.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>Chariot de chargement GN ou EN/600x400 et chariot d'assiettes de banquet</b>	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



## Chariots de chargement

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

Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
12.20	<b>GN</b> 4 roulettes orientables, dont 2 avec frein de blocage	3315205
20.10		3315206
20.20		3315207
20.10	<b>EN*</b> 4 roulettes orientables, dont 2 avec frein de blocage	3317460



# Les banquets – une organisation professionnelle

## Casier d'assiettes\*

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

Tailles des appareils	Espacement 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		Nombre d'assiettes (Ø 32 cm)	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 72 mm	3355761
10.10	GN	10 niveaux Espacement entre niveaux 67 mm	3355762
10.10	EN	8 niveaux Espacement entre niveaux 82 mm	3355765
10.20	GN	10 niveaux Espacement entre niveaux 67 mm	3355763



## 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



## 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 Convothem.

Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
6.10 / 10.10	4 roulettes orientables à frein de blocage	3355775
6.20 / 10.20	4 roulettes orientables à frein de blocage	3355776
Kit de superposition x.10	4 roulettes orientables à frein de blocage, réglables en hauteur	3355777
Kit de superposition x.20	4 roulettes orientables à frein de blocage, réglables en hauteur	3355778



## 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 (4 roulettes orientables, écartement entre assiettes 80 mm), housse isotherme	–	–	–	–	3155795	3155796	3155797



## Une série qui répond à tous les désirs : Fours mixtes Convothem 4 Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
<b>Dimensions charnière à droite</b> (LxPxH) en mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
<b>Dimensions de la porte escamotable</b> (LxPxH) en mm	922 x 792 x 786	1167 x 992 x 786	922 x 792 x 1058	1167 x 992 x 1058
<b>GN</b>	6+1 x 1/1	12+2 x 1/1, 6+1 x 2/1	10+1 x 1/1	10+1 x 2/1
<b>EN</b> (600 x 400 mm)	6	–	10	–
<b>Nombre d'assiettes</b> (système d'assiettes à banquet)	15 ou 20 assiettes	27 ou 33 assiettes	26 ou 32 assiettes	48 ou 57 assiettes
<b>Consommation nominale Électrique Asperseur, Électrique Chaudière</b> (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
<b>Consommation nominale Gaz Asperseur, Gaz Chaudière</b> (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
<b>Puissance de chauffe</b> (Gaz naturel 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
<b>Dimensions charnière à droite</b> (LxPxH) en mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
<b>Dimensions de la porte escamotable</b> (LxPxH) en mm	1182 x 1020 x 1406	937 x 820 x 1942	1182 x 1020 x 1942
<b>GN</b>	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
<b>EN</b> (600 x 400 mm)	–	17	–
<b>Nombre d'assiettes</b> (système d'assiettes à banquet)	59 ou 74 assiettes	50 ou 61 assiettes	98 ou 122 assiettes
<b>Consommation nominale Électrique Asperseur, Électrique Chaudière</b> (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
<b>Consommation nominale Gaz Asperseur, Gaz Chaudière</b> (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
<b>Puissance de chauffe</b> (Gaz naturel 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW