



# Réception banquet avec Cook&Chill

## A CHAQUE EXIGENCE SON APPAREIL ADÉQUAT



### Convotherm 4 easyTouch 6.10

Support fermé sur trois côtés  
avec chariot à glissières et châssis  
porte-assiettes

### Convotherm 4 easyTouch 10.10

Support fermé sur  
trois côtés avec chariot à glissières,  
châssis à glissières et housse  
isotherme

### Convotherm 4 easyTouch 20.20

avec chariot de chargement

## CONVOTHERM 4 DESIGNED AROUND YOU

La **fonction Remise en température** permet de produire rapidement des plats précuits prêts à servir ! Dans le four mixte Convotherm 4, vous préparez vos produits dans des moments calmes, puis vous les surglelez 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.



\* En alternative, vous pouvez également avoir recours à des aliments prêts à consommer

## A CHAQUE EXIGENCE SON APPAREIL ADÉQUAT



### Focus sur vos résultats de cuisson

La légende est vivante !  
Le système ACS+ (Advanced Closed System+) offre la perfection dans sa 3<sup>ème</sup> 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 du Convotherm 4, conçu en suivant la devise « La forme obéit à la fonction », une esthétique claire s'associe à une nouvelle dimension de commande intuitive et à la convivialité de service, offrant ainsi une solution complète pour votre système de banquet.

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

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. Contrôle intégral des coûts et absence de surproduction, car seuls sont remis en température les plats ayant été effectivement commandés.

## PAS À PAS POUR UN BANQUET PARFAIT



1

### Préparation des aliments

En cas de moindre charge de travail, le temps peut être utilement réemployé en préparant déjà tous les ingrédients nécessaires : broser et couper les légumes, éplucher les pommes de terre, préparer la viande – cela n'optimise pas seulement les coûts de personnel.

2

### La précuisson en four mixte

Lors de la cuisson de grandes quantités avec le Convotherm 4 vous serez ainsi assuré : une qualité élevée et constante par régulation automatique des valeurs d'humidité, fonction des produits et de la quantité - allez-y les yeux fermés !



3

### Refroidissement rapide et refroidisseur choc

Dans une cellule de refroidissement, les aliments précuits, les aliments précuits sont refroidis en très peu de temps à +3°C et la cuisson est ainsi immédiatement stoppée. Le grand avantage : nutriments et vitamines des plats sont très largement conservés, tous les produits gardent leur saveur et leur couleur fraîche. La qualité extra est garantie.





#### **Dressage sur assiettes**

Vous pouvez dresser en toute créativité, toute aisance et sans stress. Selon la taille de l'appareil, possibilité de placer entre 20 et 122 assiettes sur un même chariot de chargement d'assiettes.



#### **Enfourner - Un jeu d'enfant !**

Un avantage imbattable du système de banquet Convotherm 4 est le grand espacement entre gradins dans le chariot de chargement d'assiettes. Le grand écartement entre assiettes permet également un dressage créatif des plats, même en élévation.



#### **Conservation en chambre froide**

Lorsque le chariot de chargement d'assiettes est entièrement rempli, il est stationné tout entier en chambre froide. Les plats déjà dressés restent frais et croquants, jusqu'à 72 heures au besoin !



#### **Pour aller à l'essentiel**

Les plats froids sont portés directement depuis la chambre froide, du chariot de chargement d'assiettes dans le four mixte Convotherm - on ne peut plus confortable ni plus simple ! En 8 minutes, vous obtenez jusqu'à 122 assiettes prêtes avec des mets savoureux, et cuits à la perfection. Grâce à l'ACS+ et à sa commande intelligente d'arrivée et d'évacuation d'air, vous n'avez aucune gouttelette de condensation sur les assiettes.



#### **Jusqu'à 20 minutes de « mise au chaud »**

La housse isotherme de Convotherm enveloppe la totalité du chariot de chargement d'assiettes et ne laisse aucune chaleur s'échapper. Pour la propreté et l'hygiène dans votre cuisine, la nouvelle fermeture magnétique est parfaite. La qualité souhaitée pour les plats est préservée - pendant 20 minutes s'il faut. Si les assiettes ne sont pas sorties dans la cuisine directement, il est ainsi possible d'effectuer sans problème un service décentralisé. Vous conduisez simplement les assiettes, là où elles seront servies.



#### **Garnir et servir les mets terminés**

Au poste de sortie, les assiettes sont garnies et dressées avec peu de personnel mais néanmoins en toute créativité, de sorte que tout puisse être servi parfaitement et chaud dans les plus brefs délais, en qualité constante et jusqu'à la dernière assiette.

# ENFOURNER : SUR ASSIETTES



	6.10		6.20		10.10		10.20		12.20*		20.10*		20.20*	
<b>Nombre de convives</b>	20 – 60		40 – 160		30 – 130		60 – 250		70 – 300		60 – 240		120 – 500	
<b>Capacité de chargement</b>	15 assiettes (Ø 32 cm)	20 assiettes (Ø 32 cm)	27 assiettes (Ø 32 cm)	33 assiettes (Ø 32 cm)	26 assiettes (Ø 32 cm)	32 assiettes (Ø 32 cm)	48 assiettes (Ø 32 cm)	57 assiettes (Ø 32 cm)	59 assiettes (Ø 32 cm)	74 assiettes (Ø 32 cm)	50 assiettes (Ø 32 cm)	61 assiettes (Ø 32 cm)	98 assiettes (Ø 32 cm)	122 assiettes (Ø 32 cm)
<b>Écartement entre assiettes</b>	78 mm	65 mm	80 mm	67 mm	78 mm	65 mm	80 mm	67 mm	80 mm	66 mm	80 mm	66 mm	80 mm	66 mm
<b>Nombre de passages</b>	1 – 3		1 – 3		1 – 3		1 – 3		1 – 3		1 – 4		1 – 5	
<b>Accessoires nécessaires</b> (pour le nombre de convives au minimum)	1 à 3 housses isothermes 1 cadre d'enfournement 1 à 3 chariots à glissières 1 à 3 casiers d'assiettes		1 à 3 housses isothermes 1 cadre d'enfournement 1 à 3 chariots à glissières 1 à 3 casiers d'assiettes		1 à 3 housses isothermes 1 cadre d'enfournement 1 à 3 chariots à glissières 1 à 3 casiers d'assiettes		1 à 3 housses isothermes 1 cadre d'enfournement 1 à 3 chariots à glissières 1 à 3 casiers d'assiettes		1 à 3 housses isothermes 1 à 3 chariots de chargement d'assiettes		1 à 4 housses isothermes 1 à 4 chariots de chargement d'assiettes		1 à 5 housses isothermes 1 à 5 chariots de chargement d'assiettes	

## ACCESSOIRES

**Housse isotherme** – Les housses isothermes de Convotherm 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
<b>Housse isotherme pour casier d'assiettes ou chariots de chargement d'assiettes</b>	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



**Cadre d'enfournement\*\*** – nécessaire pour introduire le casier d'assiettes dans l'enceinte de cuisson et pour l'en sortir à nouveau.

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



**Chariot à glissières** – pour le transport du casier d'assiettes. Des glissières permettent de rentrer les châssis en tout confort et en toute sécurité dans votre Convotherm.

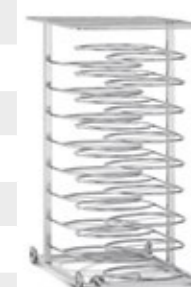
Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
6.10 / 10.10	4 roulettes orientables à frein de blocage, convenant pour appareil de table sur support	3355775
6.20 / 10.20	4 roulettes orientables à frein de blocage, convenant pour appareil de table sur support	3355776
<b>Kit de superposition x.10</b>	4 roulettes orientables à frein de blocage, réglables en hauteur, convenant pour kit de superposition	3355777
<b>Kit de superposition x.20</b>	4 roulettes orientables à frein de blocage, réglables en hauteur, convenant pour kit de superposition	3355778



\* À l'achat d'un appareil sur pied, un chariot de chargement est fourni à la livraison, voir page 11.

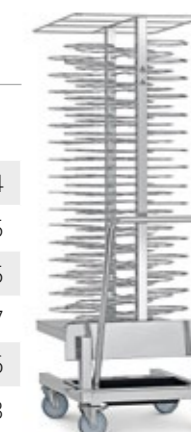
**Casier d'assiettes\*\*** – Châssis amovible permettant de remettre à température les mets sur assiettes (appareils de table).

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



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

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



\*\* incompatible avec l'option ConvoSmoke

# ENFOURNER : GN



	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20*	20.10*	20.20*
<b>Nombre de convives</b>	25 - 150	25 - 300	25 - 250	25 - 500	25 - 600	25 - 500	25 - 1000
<b>Capacité GN</b>	6	12	10	20	24	20	40

## ACCESSOIRES

**Housse isotherme** – 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
<b>Housse isotherme pour casier d'assiettes ou chariots de chargement d'assiettes</b>	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



**Cadre d'enfournement\*\*** – nécessaire pour introduire le casier d'assiettes dans l'enceinte de cuisson et pour l'en sortir à nouveau.

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



**Chariot à glissières** – pour le transport du casier d'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, convenant pour appareil de table sur support	3355775
6.20 / 10.20	4 roulettes orientables à frein de blocage, convenant pour appareil de table sur support	3355776
<b>Kit de superposition x.10</b>	4 roulettes orientables à frein de blocage, réglables en hauteur, convenant pour kit de superposition	3355777
<b>Kit de superposition x.20</b>	4 roulettes orientables à frein de blocage, réglables en hauteur, convenant pour kit de superposition	3355778



\* À l'achat d'un appareil sur pied, un chariot de chargement est fourni à la livraison.

**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
6.20	GN	6 niveaux, espacement entre niveaux 67 mm	3355761
10.10	GN	10 niveaux, espacement entre niveaux 67 mm	3355762
10.20	GN	10 niveaux, espacement entre niveaux 67 mm	3355763



**Chariot de chargement** – Chariot supplémentaire de chargement, recevant les récipients EN (appareil sur pieds).

Tailles des appareils	Informations supplémentaires	Référence
12.20	GN, 4 roulettes orientables, dont 2 avec frein de blocage	3315205
20.10	GN, 4 roulettes orientables, dont 2 avec frein de blocage	3315206
20.20	GN, 4 roulettes orientables, dont 2 avec frein de blocage	3315207



## Ensemble système de banquet\*

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



\* incompatible avec l'option ConvoSmoke