



Convotherm 4 Designed around you

Your meal. Our mission.

Convotharm – levende entusiasme

Alle som har brukt en Convotharm ovn, vet at: Convotharm vekker begeistring med retningsvisende løsninger for bedre tilberedning av matvarer. Vårt motto er "Your meal. Our mission." og ovnene våre er "Made in Germany", og tilsammen er de svaret på det meste du har av utfordringer.

Convotharm 4 gjør det profesjonelle storkjøkkenet komplett. Toppmoderne teknologi, enkel betjening og god hygiene er nå blitt umiddelbart synlig, takket være god design. En gjennomgående, intuitiv betjeningslogikk omfatter alle ovnsstørrelser, noe som er

en stor fordel i en ofte hektisk gastronomisk hverdag. Det skalerbare designkonseptet kan overføres til hele serien av kombidampere, bestående av syv ovnsstørrelser med fire basisvarianter i to konsepter. Dermed oppstår en kombinasjon av funksjonell fleksibilitet og gjennomgående design som er noe helt nytt i dette produktsegmentet.

En Convotharm er alltid basert på entusiasme: For fremragende ytelse, for kreativitet og for partnerskap i praksis – og for målsettingen om at du skal lykkes.

Manitowoc Foodservice – globalt ledende

Ett skritt foran Manitowoc Foodservice er en internasjonal markedsleder for innovative løsninger innenfor kjøkken- og restaurantteknologi for hotell- og restaurantbransjen. Vi representerer merkevarer fra næringsmiddel- og drikkevareindustrien som nyter stor anerkjennelse og tillit over hele verden. Hos oss finner du alle apparater du måtte trenge, hos én leverandør, og enda litt til. Våre løsninger for kjøkken i hotell- og restaurantbransjen utvikles etter en helhetlig metode. Vi integrerer vår omfattende produktportefølje i effektive, avanserte løsninger som betyr at kunden sparer oppstillingsplass, tid, energi og vann. Alt dette er faktorer som bidrar til å bedre lønnsomheten. Snakk

med oss om Cleveland, Convotharm®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Lincoln, Manitowoc® Ice, Merrychef® og Multiplex®. Vi har apparatene, den tekniske kunnskapen og matlagingskompetansen som skal til for å kunne støtte optimalt opp om virksomheten din. Snakk med Manitowoc. Du kommer til å finne ut at vi kan levere nesten alt av toppmoderne teknologi. Utviklet for stor ytelse. Utviklet for lang levetid. Og utviklet på grunnlag av reell kjøkkenkunnskap, noe som garanterer at mattilbudet ditt følger trendene, at dine ansatte får løst sine oppgaver raskt og at du sjelden har et ledig bord.

Gjør vår know-how til din suksess.



Convotherm 4 – Designed around you

Fordi vi lytter til dere, våre kunder, har vi utviklet Convotherm 4 med utgangspunkt i deres behov på kjøkkenet – med de to konseptene easyTouch® og easyDial™ for manuelle og automatiserte prosesser eller maksimal individualitet – alt etter ønske. Brukervennlighet og funksjonalitet står alltid i fokus.

Side 8–9

Ny definisjon: Klar design møter funksjonalitet

Den nye designen til Convotherm 4 er ideell, også for "front-cooking". Utviklingen har fulgt prinsippet om at "form følger funksjon». Klar estetikk er kombinert med en ny dimensjon av intuitiv betjening og servicevennlighet.

Side 14–15

Den nye målestokken for fleksibel, sikker rengjøring

ConvoClean+™ og ConvoClean™ er blitt utviklet for å gi maksimal fleksibilitet ved minimalt forbruk. Kompromissløst helautomatisk, så du ikke skal komme i kontakt med kjemiske rengjøringsmidler overhode. Med nye betjeningsfunksjoner og med mulighet for enkeltdosering, for absolutt alle brukerprofiler.



Side 16–17

Lavere driftskostnader – også av hensyn til miljøet

Hver kW og hver liter teller. Convotherm 4 viser at vi mener alvor når vi snakker om energieffektivitet og minimalt vannforbruk. Vi har fått det sjekket! Fabrikken i Eglfing bruker strøm fra vannkraft og varme fra biomasse. Dette er et klart signal – vi lever ut budskapet om bærekraft, allerede under produksjonen.

Side 11

Fokus på dine mørningsresultater

Legenden lever! Advanced Closed System+ (ACS+) byr på perfektjon i 3. generasjon. Det leverer helt jevne mørnings- og bakeresultater - alltid optimalt tilpasset dine ønsker.

easyTouch® og easyDial™ – 2 konsepter i 7 størrelser



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Vårt konsept for mer komfort og sikkerhet.

Med totalpakken easyTouch® har du tilgang til en imponerende og **praksisrelevant komplettutrustning** med 9" fullverdig berøringsskjerm og individuell tilpasning til dine ønsker. Betjeningskonseptet er det enklest tenkelige – med både velprøvde og nye funksjoner:

- **ACS+** med perfekt tilpassede tilleggsfunksjoner:
 - Crisp&Tasty – avfukting i 5 trinn
 - BakePro – tradisjonell bakefunksjon i 5 trinn
 - HumidityPro – fukting i 5 trinn
 - viftehastighet – i 5 trinn
- **ConvoClean+™**: Det helautomatiske rengjørings-systemet med eco-, express- eller regular-modus – etter ønske med enkeltdosering i tillegg
- **Ethernet-grensesnitt (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

Kokken ordner opp! easyDial™ setter **den nye standarden for manuell betjening**: All inntasting og alle tilleggsfunksjoner befinner seg på ett nivå og er synlige til enhver tid.

- **ACS+** med perfekt tilpassede tilleggsfunksjoner:
 - Crisp&Tasty – avfukting i 5 trinn
 - BakePro – tradisjonell bakefunksjon i 5 trinn
 - HumidityPro – fukting i 5 trinn
 - viftehastighet – i 5 trinn
- **Halvautomatisk rengjøringsystem**

Det har alle Convotherm 4 Beste utstyrsnivå som standard

- Retningsgivende designspråk, ideelt egnet også for front-cooking
- ACS+: Perfeksjon i 3. generasjon
- Smale utvendige mål og dermed passende størrelser for ethvert kjøkken (uansett hvor lite det er)
- Ovnsdører som går i inngrep når de lukkes med litt kraft (bare bordovner)
- HygienicCare: antibakterielt brukergrensesnitt og dørhåndtak, og antibakteriell hånddusj – det nye konseptet for mer sikkerhet
- USB-grensesnitt integrert i kontrollpanelet
- Kvalitet "Made in Germany", det sier litt om hvilke krav vi stiller til oss selv!

Dine valg

- Skyvedør, for mer plass og bedre sikkerhet.
- ConvoSmoker: den innebygde røkefunksjonen for easyTouch® (kun elektriske bordovner)
- ConvoClean™ for easyDial™, det helautomatiske rengjørings-systemet i regular-modus – etter ønske også med enkeltdosering
- Ethernet-grensesnitt (LAN) for easyDial™
- Sous vide-sensor – settes inn utenfra
- Tilsetting av luft-/dampblanding (integrert kondenseringshette)
- Grillversjon med fettutskilling
- Fengselsversjon
- Marineversjon (kun elektriske ovner)
- Spesialspenninger

Ny definisjon: Design møter funksjonalitet

Den nye, estetiske designen til Convotherm 4 er ideell, også for "front-cooking". Vårt hovedprinsipp, "form følger funksjon" kommer til uttrykk i et klart formspråk som samtidig setter nye standarder innen intuitiv betjening og servicevennlighet.



easyTouch® – grensesnittet

Som pioner innenfor full berøringsskjerms-teknologien i kombi-dampovner tilfører Convotherm nå begrepet komfortabel betjening en ny dimensjon. Convotherm 4 easyTouch® gir deg hypermoderne berøringskontroll over den 9" store touch-skjermen med nytt, konfigurerbart grensesnitt.

- **Press&Go:** automatisk tilberedning med hurtig-valgstaster – for optimal prosess-sikkerhet. Det er ikke lenger nødvendig å taste inn størrelse, bruningsgrad eller kjernetemperatur.
- **Fleksibel regenereringsfunksjon:** med forhåndsvalg for à la carte, tallerkenbankett og buffet
- **Manuell tilberedning**
- **Integrert easySystem** med skille mellom manager- og crew-modus, som løsning for filial-gastronomien
- **Detaljert serviceinformasjon**, så det skal være mulig å hjelpe raskt og målrettet hvis uhellet skulle være ute
- **399 mørningsprofiler** med opptil 20 trinn
- **Skjermhjelp** med emne-understøttende videofunksjonalitet
- **TrayTimer:** påfyllingsstyring – perfekt timing fra første til siste plate
- **Cook&Hold:** senker temperaturen automatisk mot slutten av mørningsprosessen – tilberedning og varmeholding i én prosess
- **Delta-T-mørning / NT-mørning:** svært skånsom mørning – også over natten
- **Tricolor indikator** viser aktuell driftstilstand:
Gult for "under klargjøring"
Rødt for "pågående prosesser"
Grønt for "ferdig"

easyDial™ – brukergrensesnittet

Den nye målestokken for manuell betjening! Takket være det smarte betjeningskonseptet kan du ved hjelp av easyDial™ raskt stille inn mørningsprofiler selv. Du finner alle funksjonene på ett nivå. På de store, lyse og belyste digitale displayene, med den sentrale styreenheten Convotherm-velgeren (C-velgeren) har du alltid oversikt over alt – også på avstand.

- **easyDial™ regenereringsfunksjon:** Regenerere produkter på høyeste nivå
- **99 mørningsprofiler**
- **C-velger og TriColor:** vår nye betjeningsfilosofi
- **Tricolor indikator** viser aktuell driftstilstand:
Gult for "under klargjøring"
Rødt for "pågående prosesser"
Grønt for "ferdig"



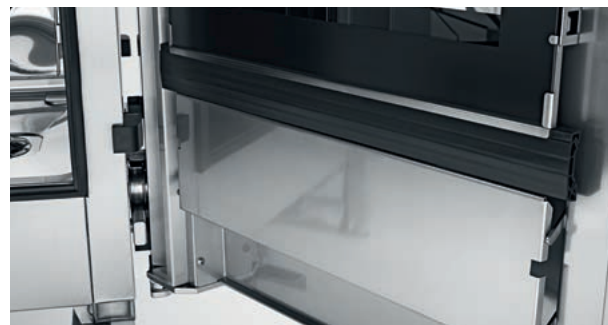
Fokus på dine mørningsresultater



USB-grensesnitt

Brukervennlig på forsiden av ovnen. USB-minnepinner settes enkelt og greit inn bak en vippeluke som lukker seg av seg selv etter at minnepinnen er trukket ut igjen – beskyttet mot vannstråle iht. IPX5:

- Enkelt å oppdatere, laste opp mørningsprofiler og bilder, og lese ut HACCP-data



Integrert forvarmer

Standard på alle Convotherm 4 gulvovner:

- Forvarmer foldes automatisk inn i dørrammen
- Hurtig forvarming, også uten matevogn
- Uten varmetap
- Forbedret sikkerhet



Skyvedør*

Denne Convotherm-oppfinnelsen sparer plass og reduserer risikoen for personskader:

- Ideelt egnet for mer bevegelsesfrihet under arbeidet
- Reduserer ulykkesrisikoen og faren for forbrenninger på den varme innerdøren til ovnen
- Gjør det mulig å installere store kombi-dampovner med matevogn praktisk talt overalt, også der det er trangt



HygienicCare

Det nye hygienekonseptet fra Convotherm omfatter alt det viktige brukeren kommer i berøring med: Kontrollpanelet, dørhåndtaket og hånddusjen er laget av et innovativt materiale med innlagte sølvioner:

- Alle kontaktflater som befinner seg sentralt i driftsområdet inngår nå konsekvent i konseptet
- Permanent antibakteriell virkning
- Reduserer bakteriesmitte

ACS+ sørger for tilberedningsresultater av ypperste klasse i alle Convotherm 4. Det garanterer perfekt dampmetning, automatisk fuktighetstilpasning i Kombidamp og rask og jevn varmeoverføring ved bruk av varmluft. Resultatet: Et ideelt, uforandret mørningsromklima for alle produkter, fra grønnsaker til kjøtt og fisk, tilbehør og bakevarer – uansett om det er ferskt, dypfrosset eller forhåndsmørnet. Også når ovnen er full, blir resultatet meget jevnt, saftig og mørt.

ACS fungerer som lokket på gryten, som holder på varme og fuktighet. Temperaturen stiger raskt, og mindre energi og vann må tilføres.

Det nye ACS+ kan enda mer: Det er utstyrt med intelligensen til den **aktive styringen av tilførsels- og avtrekksluft**. Hvis vil redusere en saus, må du jo også **ta lokket av gryten**.

Nye og forbedrede funksjoner i ACS+



Crisp&Tasty

Varmluft blir mørningsresultatene uhyre crispy med delikat kjerne:

- Avfukting i 5 trinn
- Alle 5 trinn kan velges manuelt eller programmeres



Vifte hastighet

For at resultatet skal bli best mulig, selv med de aller mest ømfintlige produktene, som f.eks. vannbakkels:

- Vifte hastighet i 5 trinn
- Programmerbar
- Perfekt jevnhet, også ved full ovn



BakePro

Hvis du bruker Varmluft og velger den dampmengden som passer til ditt produkt, blir den etterfølgende hvilepausen lagt til automatisk.

- Tradisjonell bakefunksjon i 5 trinn
- Damptilførsel og hvilepauser gir bake-resultater som i en klassisk bakeriovn
- Dypfrosne bakevarer må ikke lenger tines før de bakes
- Programmerbar også i forbindelse med bakeprofiler i flere trinn



HumidityPro

Ved bruk av Kombidamp gir denne nye funksjonen deg alt fra 30 °C ikke bare en automatisk, men også en manuell mulighet til å regulere fuktigheten, helt etter ditt eget hode:

- Fukting i 5 trinn
- Saftigste mørningsresultater, individuelt avstemt etter dine ønsker
- Ikke nødvendig å taste inn prosentverdier
- Ideelt egnet også til varmholding

Basisfunksjoner i ACS+



Damp: Dampmørning fra 30 °C til 130 °C, hvor systemet forblir lukket gjennom hele prosessen. Gir svært gode resultater, bl.a. for grønnsaker, baking og fisk.

Vitaminer og farger beholdes, og oksidasjonen begrenses til et minimum.



Kombidamp: Fra 30 °C med automatisk fuktighetsregulering. Systemet forblir lukket gjennom hele mørningsprosessen. Produktene egen fuktighet og deres egne smaksstoffer beholdes. Du får garantert meget delikate, saftige og velsmakende mørningsresultater, og reduserer vekttapet til et minimum.



Varmluft: Fra 30 °C medfører produktene egen fuktighet i et lukket system at klimaet blir litt fuktig, noe som gir rask, jevn varmeoverføring helt inn i kjernen av matvarene. Skorpedannelsen og sprøheten kan du styre målrettet etter eget ønske, med enkel tilkobling av Crisp&Tasty.



Regenerering easyDial™: Du regenererer produktene dine som om de skulle være perfekt nylaget.

Regenerering+ easyTouch®: Fleksibel regenereringsfunksjon med forhåndsvalg for à la carte, tallerkenbankett eller buffet. Slik får du optimal kvalitet.



Blandingspåfylling

Det lukkede systemets legendariske paradedisiplin: blandingspåfylling i Kombidamp, som kan brukes til tilberedning av f.eks. svinestek, croissanter, fisk, dypfrysede grønnsaker og et sukkerbrød, **samtidig og uten smaksoverføring.**

Med optimalt resultat og maksimal utnyttelse:

- Mer fleksibilitet i kjøkkenarbeidet
- Med den automatiske fuktighetsreguleringen i ACS+ Kombidamp får hvert enkelt produkt den fuktigheten det trenger

Full påfylling

Takket være innsugningsplaten, som er skreddersydd for hver enkelt ovnsstørrelse, blir luftfordelingen helt jevn, hvilket resulterer i enhetlig brunng på produktet, også når ovnen er full:

- Nye programvarealgoritmer, tilpasset solid-state-relé-teknologi, ny luftstrømningsteknologi og optimaliserte varmevekslere sørger for svært korte termiske reaksjonstider og får ovnsrommet raskt opp i ønsket temperatur – også om det er fylt med produkter fra fryseren
- Nye Crisp&Tasty er utstyrt med intelligensen til den aktive styringen av tilførsels- og avtrekksluft. For rask og pålitelig steking og grilling, også når ovnen er fylt med vanskelige matvarer, som f.eks. marinert kjøtt.

ecoCooking*

Energisparefunksjonen er ideelt egnet for matvarer med lang mørningstid, som stek, roastbeef og store stykker stek:

- Opptil 25 % energibesparelse, sammenlignet med DIN 18873-1
- Den meget skånsomme mørningsprosessen forbedrer til og med produktkvaliteten
- ecoCooking kan nå som helst kobles til individuelt fra 30 °C ved bruk av Varmluft og Kombidamp

* bare for easyTouch®

Den nye målestokken for fleksibel, sikker rengjøring

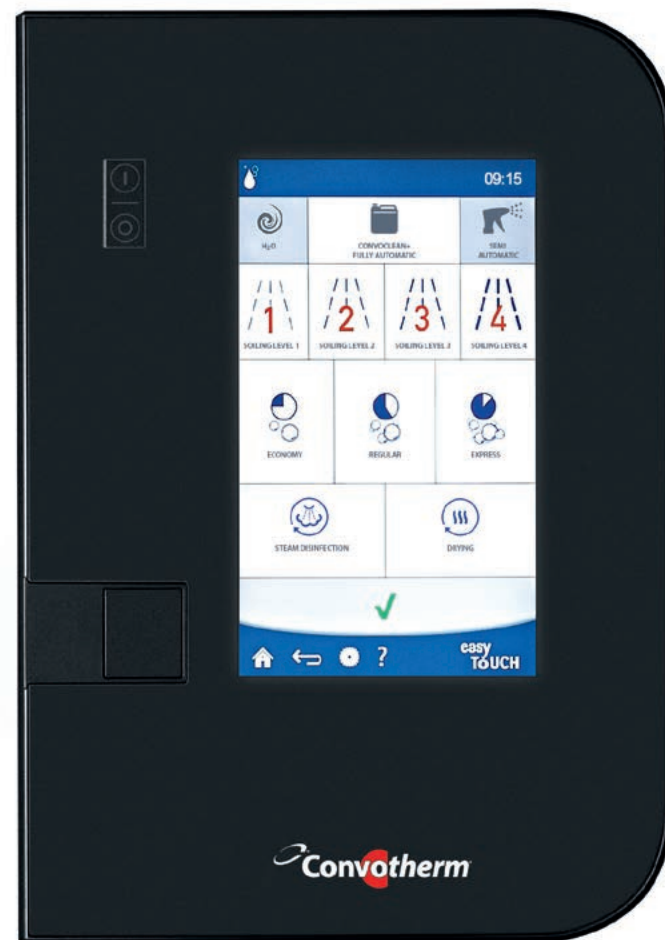
ConvoClean+™ og ConvoClean™

Utviklet for å gi **maksimal fleksibilitet ved minimalt forbruk**. Med nye betjeningsfunksjoner og enkeltdosering – **for absolutt alle brukerprofiler**. Alltid **helautomatisk**: Unngå enhver kontakt med kjemiske rengjøringsmidler.

ConvoClean+™ i easyTouch®

Det helautomatiske rengjøringssystemet med **eco-, express- eller regular-modus**, maksimalt hygienisk når du vil – etter ønske med enkeltdosering i tillegg:*

- 4-trinns tilpasning av rengjøringsintensiteten med helautomatisk dosering
- **eco-modus** sparer rengjøringsmiddel, energi og vann
- **express-modus** sparer tid og muliggjør rask rengjøring også i arbeidstiden
- I **regular-modus** går systemet med en velbalansert blanding
- Maksimal sikkerhet takket være en helautomatisk rengjøringsprosess
- Avsluttende dampdesinfisering og tørking garanterer perfekt hygiene
- Start med en fingerbevegelse, når som helst og uten manuell hurtigavkjøling
- Ingen kontakt med rengjøringsmiddel ved starten av rengjøringsprosessen



ConvoClean™ i easyDial™**

Det helautomatiske rengjøringsystemet i **regular-modus**, maksimalt hygienisk når du vil – etter ønske med enkeltdosering i tillegg:*

- 4-trinns tilpasning av rengjøringsintensiteten med helautomatisk dosering
- Ingen kontakt med rengjøringsmiddel ved starten av rengjøringsprosessen
- Start med en fingerbevegelse, når som helst og uten manuell hurtigavkjøling
- Maksimal sikkerhet takket være en helautomatisk rengjøringsprosess
- Avsluttende dampdesinfisering og tørking garanterer perfekt hygiene



Lavere driftskostnader – også av hensyn til miljøet

Hver kW og hver liter teller. Convotherm 4 er i en klasse for seg når det gjelder energieffektivitet og vannforbruk. Energy Star og miljøstandarden ISO 14001 er tydelige tegn på dette – vi praktiserer bærekraft alt i produksjonen.

I fabrikken i Eglfing har vi, siden omstillingen til grønn strøm i 2009, allerede spart inn 1 million kg CO₂ i året.

Oppvarmingstid i varm-omluftdrift ved en innstillingsverdi på 165 °C [min] etter DIN 18873-1 2012-06 6.2*

	Convotherm 4 10.10	3:00 min	-22%
	P3 10.10	3:50 min	

Energiforbruk på tomgang i varm-omluftdrift (følsom varmeavgivelse) [kWh] etter DIN 18873-1 2012-06 6.3*

	Convotherm 4 10.10	1,0 kWh	-23%
	P3 10.10	1,3 kWh	

Energiforbruk under belastning i dampdrift [kWh] etter DIN 18873-1 2012-06 8.3*

	Convotherm 4 10.10	2,9 kWh	-7%
	P3 10.10	3,1 kWh	

Vannforbruk under belastning i dampdrift [l] etter DIN 18873-1 2012-06 8.3*

	Convotherm 4 10.10	2,3 l	-15%
	P3 10.10	2,7 l	



Rengjøringsmiddelforbruk**

	Convotherm 4 10.10	400 ml	-38%
	P3 10.10	640 ml	

Energiforbruk**

	Convotherm 4 10.10	3,5 kWh	-43%
	P3 10.10	6,2 kWh	

Vannforbruk**

	Convotherm 4 10.10	35 l	-44%
	P3 10.10	63 l	

Tilbehør



Understell

For ovner gir de stabilitet og kan etter ønske også leveres med hjul. Du kan velge mellom åpne og lukkede versjoner, med 14 brett.



Bankett

Perfekt tilpasset convotherm ovner, også stablesett. Termohetter med innovativ magnetlås for perfekt renhet og hygiene på kjøkkenet ditt. Tallerkenbankettvogn med ulike tallerkenavstander byr på mye plass for dine kreativt anrettede tallerkener.



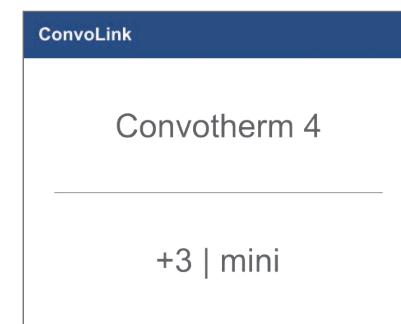
Spesialtilbehør

Convotherm byr på det riktige tilbehøret for enhver bruk:

- "Signaltårnet" viser brukeren på lang avstand statusen til kombi-dampovnen.
- Varmeskjoldet gjør det mulig å installere kombi-dampovnen ved siden av varmekilder, f.eks. hertovner.

Kondenseringshetter

Kraftige kondenseringshetter muliggjør front-cooking og sørger for et behagelig arbeidsklima på kjøkkenet. Damp og luft-/dampblandinger trekkes ut og kondenseres under mørning og når døren åpnes.



ConvoLink

Programvarepakken ConvoLink er komplettløsningen for HACCP og administrasjonen av mørningsprofilene. Programvaren installeres på PC-en og kan brukes for Convotherm 4 og ovner i serie +3.

Administrasjon av kombi-dampovnen

- Tilkobling av Convotherm 4 til en PC
- Overvåkning og styring av Convotherm 4 fra PC-en
- Skrive, laste inn eller laste ned og administrere mørningsprofiler på enklest mulig måte

HACCP-administrasjon

HACCP-data kan enkelt avleses og vises og administreres på PC-en. I tillegg kan pasteuriseringsverdier vises og administreres



Rengjørings- og pleiemidler

For at alt ganske enkelt skal bli hygienisk rent igjen, finnes det pleieprodukter som er optimalt tilpasset ConvoClean™.

- ConvoClean forte (stor rengjøringskraft)
- ConvoClean new (middels rengjøringskraft)
- ConvoCare (skyllemiddel/nøytraliserende middel)



Brett og rister

Her følger alt et fastlagt skjema: Brett og rister av rustfritt stål, samt spesialtilbehør med ikke-heftende belegg kan leveres i GN-størrelser og som bakemål.

En serie som ikke mangler noe: Convotherm 4 kombidampere Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Mål, Høyrehengslet (BxDxH) i mm	875 x 792 x 786	1.120 x 992 x 786	875 x 792 x 1.058	1.120 x 992 x 1.058
Mål, Skyvedør (BxDxH) i mm	922 x 792 x 786	1.167 x 992 x 786	922 x 792 x 1.058	1.167 x 992 x 1.058
GN	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
Bakemål (600 x 400 mm)	6	–	10	–
Antall tallerkener (tallerkenbankettssystem)	15 eller 20 tallerkener	27 eller 33 tallerkener	26 eller 32 tallerkener	48 eller 57 tallerkener

Installasjonsbetingelser C4 EB/ES

Effekt	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Spenning (3N~400 V 50/60 Hz)	15,9 A	28,1 A	28,1 A	48,7 A

	12.20	20.10	20.20
Mål, Høyrehengslet (BxDxH) i mm	1.135 x 1.020 x 1.406	890 x 820 x 1.942	1.135 x 1.020 x 1.942
Mål, Skyvedør (BxDxH) i mm	1.182 x 1.020 x 1.406	937 x 820 x 1.942	1.182 x 1.020 x 1.942
GN	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
Bakemål (600 x 400 mm)	–	17	–
Antall tallerkener (tallerkenbankettssystem)	59 eller 74 tallerkener	50 eller 61 tallerkener	98 eller 122 tallerkener

Installasjonsbetingelser C4 EB/ES

Effekt	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Spenning (3N~400 V 50/60 Hz)	48,7 A	56,2 A	97,3 A



Manitowoc Foodservice er en av verdens største produsenter og tilbydere av profesjonelt utstyr for gastronomien. Vi tilbyr kundene våre energisparende, pålitelige og markedsledende teknologi fra én Storkjøkken.

Hvis du vil vite mer om Manitowoc Foodservice og selskapets enkelte varemerker, kan du besøke oss på www.manitowocfoodservice.com

