



Convotherm 4 Designed around you

easyTouch[®] en easyDial[™] – 2 concepten in telkens 7 groottes

Convotherm – Your meal. Our mission.

Wie ooit met een Convotherm gewerkt heeft, weet: Convotherm overtuigt met toonaangevende oplossingen voor een betere bereiding van de producten. Onder het motto 'Your meal. Our mission.' zijn onze apparaten 'Made in Germany' het antwoord op uw uiteenlopende wensen.

Convotherm 4 brengt stijl in de professionele grootkeuken. Toptechnologie, eenvoudige bediening en hygiëne worden door de eenvoud van het design bij de allereerste oogopslag ervaren. Alle modellen hebben de zelfde intuïtieve logica voor de bediening:

– een echte plus in de vaak hectische dagelijkse praktijk van de gastronomie. Het schaalbare designconcept kan naar de complete serie combi-steamers met zeven apparaatgrootten en elk vier basisvarianten in twee concepten worden overgebracht. Het resultaat is een combinatie van functionele flexibiliteit en universeel design, volledig nieuw in dit productsegment.

Achter elke Convotherm gaat passie schuil. De perfectie, creativiteit en praktische samenwerking maken je nog succesvoller.



Convotherm 4 – Designed around you

Omdat wij naar onze klanten luisteren, hebben wij Convotherm 4 speciaal voor uw behoeften ontwikkeld – met de beide concepten easyTouch® en easyDial™, voor handmatige en geautomatiseerde processen en maximale individualiteit – afhankelijk van uw wensen. Centraal staat steeds bedieningsgemak en functionaliteit.

► Opnieuw gedefinieerd: Een eenvoudig design ontmoet functionaliteit

Het nieuwe design van Convotherm 4 is ideaal, ook voor "frontcooking". Streng ontwikkeld volgens het principe 'vorm volgt functie' verbindt zich heldere esthetiek met een nieuwe dimensie van intuïtieve bediening en servicevriendelijkheid.

Pagina 8-9

► De nieuwe norm van flexibele, veilige reiniging

ConvoClean+™ en ConvoClean™ werden ontwikkeld voor maximale flexibiliteit bij minimaal verbruik.

Altijd volautomatisch: Geen contact met reinigingsmiddel bij het starten van het reinigingsproces. Met nieuwe bedieningsfuncties als ook de mogelijkheid individueel te doseren voor echt elk gebruikersprofiel.

Pagina 14-15



► Verlaging van de bedrijfskosten – ook vanwege het milieu

Elke watt en elke liter tellen. Convotherm 4 staat voor een nieuwe klasse op het vlak van energie-efficiëntie en waterverbruik in vergelijking met het vorige model P3. De milieuvriendelijke productie in Eglfing, met elektriciteit uit waterkracht en verwarming uit biomassa, zijn daarbij duidelijke boodschappen – wij houden van duurzaamheid, al vanaf de productie.

Pagina 16-17

► Uw kookresultaten in focus

De legende leeft! Het Advanced Closed System+ (ACS+) biedt perfectie in de 3de generatie. Het levert uiterst gelijkmatige gaar- en bakresultaten - altijd optimaal afgestemd op uw wensen.

Pagina 11

easyTouch® en easyDial™ – 2 concepten in telkens 7 groottes



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Ongeëvenaarde betrouwbaarheid en gebruiksgemak.

Met het easyTouch® totaalpakket staat u een indruk-wekkende en **op de praktijk gerichte complete uitrusting** met 9" full-touchscreen met individuele aanpassing aan uw wensen ter beschikking. Het bedieningsconcept is zeer eenvoudig – met beproefde en nieuwe functies:

- **ACS+** met de perfect afgestemde extra functies:
 - Crisp&Tasty – Ontvochtiging in 5 stappen
 - BakePro – Traditionele bakfunctie in 5 stappen
 - HumidityPro – Bevochtiging in 5 stappen
 - Ventilatorsnelheid – in 5 stappen
- **ConvoClean+**: Het volautomatische reinigingssysteem met eco-, express- of regular-modus – naar wens ook met individuele dosering
- **Ethernet-poort (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

De kok aan het roer! easyDial™ is **de nieuwe norm inzake handmatige bediening**: Alle items en extra functies worden op één niveau ingesteld en zijn op elk ogenblik zichtbaar.

- **ACS+** met de perfect afgestemde extra functies:
 - Crisp&Tasty – Ontvochtigen in 5 stappen
 - BakePro – Traditionele bakfunctie 5 stappen
 - HumidityPro – Bevochtiging in 5 stappen
 - Ventilatorsnelheid – in 5 stappen
- **Semi-automatische reinigingssysteem**

Dit hebben alle Convotherm 4 apparaten de beste standaard uitrusting

- Baanbrekend design, ook ideaal voor frontcooking
- ACS+: Perfectie van de 3de generatie
- Kleine buitenmaten en daarmee passend in elke keuken – hoe klein ook
- Apparaatdeuren zijn zelfsluitend (alleen tafelmodel apparaten)
- HygienicCare: antibacteriële bedieningsoppervlakken, deurgrepen en rolhanddouches – het nieuwe concept voor meer veiligheid
- USB interface geïntegreerd in het bedieningspaneel
- 'Made in Germany', kwaliteit, onze eigen veeleisende standaard

Uw opties

- De verdwijnde deur voor meer ruimte en werkveiligheid
- ConvoSmoke: de ingebouwde rook-functie in easyTouch® (alleen tafelapparaten)
- ConvoClean in easyDial™, het volautomatische reinigingssysteem in de regular-modus – naar wens ook met individuele dosering
- Ethernet-poort (LAN) voor easyDial™
- Sous vide-voeler – extern inplugbaar
- Dampafzuiging (geïntegreerde condensatiekap)
- ConvoGrill met vetmanagement-functie (op aanvraag)
- Gevangenversie
- Marineversie (alleen elektrische apparaten)
- Speciale voltages

Opnieuw gedefinieerd: Een eenvoudig design ontmoet functionaliteit

Het nieuwe, esthetische design maakt Convotherm 4 ideaal ook voor front-cooking. Ons uitgangspunt 'vorm volgt functie' blijkt uit de duidelijke vormtaal, die tegelijk een nieuwe norm is op het gebied van intuïtieve bediening en servicegerichtheid.



easyTouch® - het bedieningsoppervlak

Als pionier in de full touchscreen-technologie in combi-steamers biedt Convotherm nu een nieuwe dimensie in bedieningscomfort. Bij de Convotherm 4 easyTouch®, wacht op u, de modernste touchbediening via het 9"full touchscreen, met een nieuw configureerbaar bedieningsoppervlak.

- **Press&Go+:** automatisch koken met snelkiestoetsen – voor optimale proceszekerheid. Het invoeren zoals grootte, bruiningsgraad of kerntemperatuur vervalt
- **Geïntegreerd Press&Go** met manager en personeel modus, als oplossing voor de filiaal gastronomie
- **Flexibele regeneratiefunctie:** met préselectie voor à la carte, bordenbanket en buffet
- **Manueel koken**
- **Gedetailleerde service-informatie**, om bij storingen snel en doelgericht te kunnen ingrijpen
- **399 kookprofielen** met tot 20 stappen
- On screen-hulp met thema-ondersteunende videofunctionaliteit
- **TrayTimer:** het beladingsmanagement – perfecte timing van de eerste tot de laatste tray
- **Cook&Hold:** Verlaagt aan het einde van het kookproces de temperatuur automatisch – koken en warmhouden in één proces
- **Delta T-koken:** Behoedzaam koken – ook tijdens de nacht
- **De TriColor indicatorring** geeft de actuele bedrijfstoestand weer:
geel voor "in voorbereiding"
rood voor "actieve processen"
groen voor "klaar"

easyDial™ - het bedieningsoppervlak

De nieuwe norm in handmatige bediening! Door het slimme bedieningsconcept kunt u met easyDial™ zelf snel kookprofielen instellen. U vindt alle functies op één niveau. Op de grote, helder oplichtende digitale displays, met de centrale bedieningseenheid Convotherm Dial (C-Dial), ziet u op elk ogenblik alles in één oogopslag – ook op afstand.

- **easyDial™ regeneratiefunctie:** Producten regenereren op het hoogste niveau
- **99 kookprofielen**
- **C-Dial en TriColor:** onze nieuwe bedieningsfilosofie
- **De TriColor indicatorring** geeft de actuele bedrijfstoestand weer:
geel voor "in voorbereiding"
rood voor "actieve processen"
groen voor "klaar"



Uw kookresultaten in focus



USB interface

Gebruiksvriendelijk aan de voorzijde van het apparaat. USB-sticks kunnen eenvoudig worden ingeplugd achter een automatische klep, die na het uitnemen van de USB-sticks zelfstandig sluit – IPX5 spatwater beschermd:

- Eenvoudig updaten, kookprofielen en afbeeldingen uploaden en HACCP-gegevens selecteren



Geïntegreerde voorverwarmingsbrug

Bij alle Convotherm 4 staande apparaten standaard:

- De voorverwarmingsbrug klapt automatisch in het deurframe
- Snel voorverwarmen, ook zonder laadwagen
- Geen warmteverlies
- Verbeterde veiligheid



Verdwijndeur*

Deze Convotherm-uitvinding bespaart ruimte op de werkplek voor het apparaat en vermindert het gevaar voor letsel.

- Ideaal voor meer bewegingsvrijheid tijdens het werk
- Verkleint het risico op ongevallen en het verbrandingsgevaar aan de hete binnendeur
- Maakt bijna overal de opstelling mogelijk van een grotere combi-steamers met laadwagen, ook in kleine ruimtes



HygienicCare

Het nieuwe hygiëneconcept van Convotherm omvat alles wat belangrijk is, waarmee de gebruiker in aanraking komt: Het bedieningspaneel, de deurgreep en de rolhandsproeier zijn uit innovatief materiaal met ingebedde zilverionen gefabriceerd:

- Alle centraal in de operationele zone liggende contactvlakken maken nu consequent deel uit van het concept
- Permanent antibacteriële werking
- Reduceert de overdracht van bacteriën

ACS+ zorgt voor de beste kookprestaties in elke Convotherm 4. Het garandeert een perfecte stoomverzadiging, automatische vochtaanpassing bij combi-steamer zowel een snelle en gelijkmatige warmte-overdracht bij hete lucht. Het resultaat: Een ideaal, consequent klimaat in de ovenruimte voor alle producten, van groente, vlees en vis, tot garnituur of bakwaren – vers, diepgevroren of voorgekookt. Ook bij volledige belading bereikt u constant een zeer goede gelijkmatigheid, zachtheid en krokantheid.

Onze **ACS** werkt zoals het deksel op de pan, dat de warmte en het vocht tegenhoudt. De temperatuur stijgt snel en er is minder energie en water nodig.

Het nieuwe ACS+ kan nog meer: het beschikt over de intelligentie van de **actieve bediening van de aan- en afvoerlucht**. Wil men een saus indikken moet men uiteindelijk ook **het deksel van de pan nemen**.

Nieuwe en verbeterde extra functies bij ACS+



Crisp&Tasty

Binnen de kortste tijd krijgt u met hetelucht de knapperigste bereidings resultaten met een zachte kern:

- Ontvochtigen in 5 stappen
- Elk van de 5 stappen kan handmatig geselecteerd of geprogrammeerd worden



Ventilatoroerental

Voor topresultaten, zelfs bij de gevoeligste producten, zoals bijv. soezen:

- Ventilatoroerental in 5 stappen
- Naar wens continue programmeerbaar
- Perfecte gelijkmatigheid, ook bij volledige belading



BakePro

Selecteert u in hete lucht de op uw product afgestemde hoeveelheid stoom, de aansluitende rustfase wordt automatisch toegevoegd:

- Traditionele bakfunctie in 5 stappen
- Door stoom- en rusttijden bakresultaten zoals uit een klassieke oven
- Diepvries bakwaren hoeven, voor het bakken niet meer ontdooid te worden.
- Programmeerbaar ook bij meertraps bakprofielen



HumidityPro

Met deze nieuwe functie beschikt u nu over bevochtiging al vanaf 30°C bovendien naast automatisch ook handmatig instelbaar:

- Bevochtigen in 5 stappen
- De zachtste kookresultaten, individueel afgestemd op uw wensen
- Geen invoer van procentwaarden noodzakelijk
- Ideaal ook voor warmhouden

Kookfuncties in ACS+



Stoom: Bijzonder effectief stoomkoken van 30°C tot 130°C, waarbij het systeem tijdens het volledige proces gesloten blijft. Voor topresultaten, o.a. bij groente, deegwaren en vis. Vitamines en kleuren blijven behouden en de oxidatie wordt geminimaliseerd.



Combi-steamen: Vanaf 30°C met automatische vochtregeling. Het systeem blijft tijdens het volledige kookproces gesloten. Het eigenvocht en de smaakstoffen van de producten blijft behouden. U bereikt gegarandeerd bijzonder zachte, sappige en smakelijke kookresultaten en u minimaliseert het gewichtsverlies.



Hetelucht: Vanaf 30°C wordt door de eigen vochtigheid van de producten in het gesloten systeem een licht vochtig klimaat geproduceerd, voor een vlotte, gelijkmatige warmteoverdracht tot in de kern van het gaargoed. De korstvorming en de krokantheid richt u doelgericht naar uw wens door het eenvoudig inschakelen van Crisp&Tasty.



Regenereren easyDial™: U regeneraert uw producten alsof ze vers op dat moment bereid waren.

Regenereren+ easyTouch®: Flexibele regeneratiefunctie met préselectie voor à la carte, bordenbanket en buffet. Zo bereikt u optimale kwaliteit.



Gemengde belading

Het legendarische principe van het Closed System: de gemengde belading in de combi-steamer, waarbij bijv. Gebraden varken, croissants, vis, diepvries groente en een cake **gelijktijdig** bereid worden.

Met een optimaal resultaat en maximaal rendement:

- Meer flexibiliteit in de keukenafloop
- Met de automatische vochtregeling bij ACS+ combi-steamer creëren we een optimaal klimaat in de gaarruimte voor elke productcombinatie

Maximale belading

Door de, bij elke apparaatgrootte op maat gemaakte aanzuigplaat ontstaat er een gelijkmatige verdeling van de lucht, die ook bij volledige belading een gelijkmatige bruining op het product garandeert:

- Nieuwe software, aangepaste solid-state-relay-techniek, nieuwe luchtstroomtechniek en een geoptimaliseerde warmtewisselaar zorgen voor de kortste thermische reactietijden en brengen de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur – ook bij belading met diepvries producten
- Het nieuwe Crisp&Tasty systeem beschikt over intelligentie voor een actieve sturing van toegevoerde en afgevoerde lucht. Voor het snel en betrouwbaar braden en grillen – ook bij belading met moeilijk gaargoed, bijv. ingespoten vlees

ecoCooking*

De energiespaarfunctie is ideaal voor levensmiddelen met lange kooktijden, zoals gebraden vlees, roastbeef en grote braadstukken:

- Het bijzonder behoedzame kookproces verbetert zelfs de kwaliteit van het product
- ecoCooking kan vanaf 30°C bij hete lucht en combi-steamer op elk moment individueel bijgeschakeld worden

* alleen bij easyTouch®

De nieuwe norm van de flexibele, veilige reiniging

ConvoClean+ & ConvoClean

Ontwikkeld voor **maximale flexibiliteit bij minimaal verbruik**. Met nieuwe bedieningsfuncties en eenmalige dosering – **voor echt elk gebruiksprofiel**. Altijd **volautomatisch**: Geen contact met reinigingsmiddel bij het starten van het reinigingsproces.

ConvoClean+ in easyTouch®

Het volautomatische reinigingssysteem **met eco, express- of regular-modus**, top-hygiënisch altijd wanneer u het wenst – op verzoek ook met afzonderlijke dosering:*

- 4-traps aanpassing van de reinigingsintensiteit met volautomatische dosering
- De **eco-modus** bespaart reiniger, energie en water
- De **express-modus** bespaart tijd en maakt snel reinigen mogelijk, ook tijdens de bedrijfsuren
- In de **regular-modus** werkt het systeem met een uitgebalanceerde mix
- Maximale veiligheid door een volautomatisch reinigingsproces
- Stoomdesinfectie en het drogen garanderen een perfecte hygiëne
- Start met een vingerdruk, op elk ogenblik en zonder handmatige snelafkoeling



ConvoClean in easyDial™**

Het volautomatische reinigingssysteem **in de regular-modus**, top-hygiënisch altijd wanneer u het wenst – op verzoek ook met afzonderlijke dosering:*

- 4-traps aanpassing van de reinigingsintensiteit met volautomatische dosering
- Geen contact met de reiniger bij het starten van het reinigingsproces
- Start met een vingerdruk, op elk ogenblik en zonder handmatige snelafkoeling
- Maximale veiligheid door het volautomatische reinigingsproces
- Stoomdesinfectie en het drogen garanderen een perfecte hygiëne

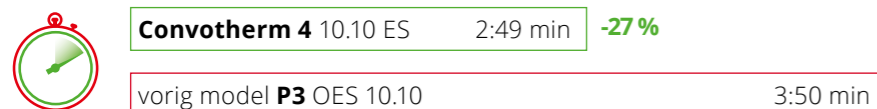


Verlaging van de bedrijfskosten – ook vanwege het milieu

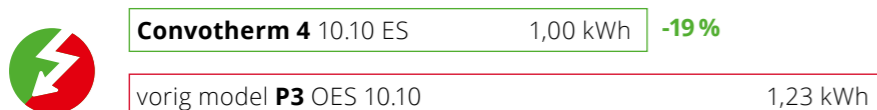
Elke Watt en elke liter telt. Convotherm 4 staat voor een nieuwe klasse op het vlak van energie-efficiëntie en waterverbruik in vergelijking met het vorige model P3. De ENERGY STAR®-gecertificeerde apparaten, de management-systemen milieu volgens ISO 14001 en energie volgens ISO 50001 zijn daarbij duidelijke boodschappen – wij zorgen voor duurzaamheid, al vanaf de productie.

Op de fabricagelocatie Eglfing hebben wij sinds de overstap op Groene Stroom sinds 2009 tot nu jaarlijks al 1 miljoen kilo CO₂ bespaard.

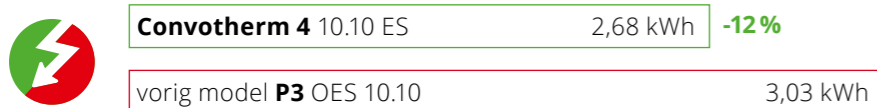
Opwarmingstijd in heteluchtbedrijf bij een instelwaarde van 165°C [min] volgens DIN 18873-1 2012-06 6.2*



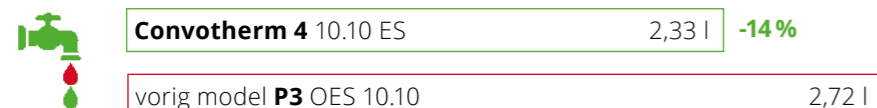
Energieverbruik onbelast in heteluchtbedrijf (gevoelige warmte-afgifte) [kWh] volgens DIN 18873-1 2012-06 6.3*



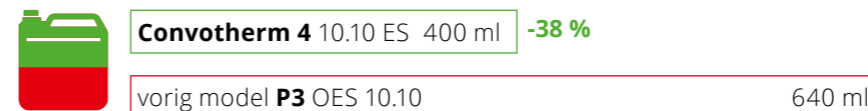
Energieverbruik belast stoombedrijf [kWh] volgens DIN 18873-1 2012-06 8.3*



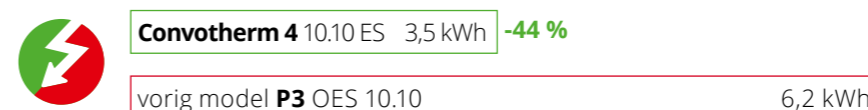
Waterverbruik belast in stoombedrijf [l] volgens DIN 18873-1 2012-06 8.3*



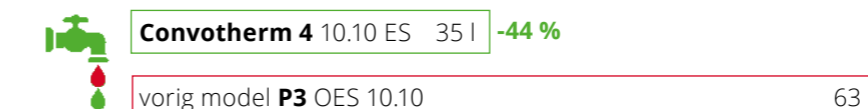
Reinigerverbruik**



Energieverbruik**



Waterverbruik**



Accessoires



Onderstellen

Bij tafelapparaten zorgen ze voor standvastheid en zijn op wens ook verplaatsbaar beschikbaar. U kunt kiezen uit open en gesloten versies, met 14 hygiëne inschuifniveaus.



Banketten

Perfect afgestemd op tafelmodel en kastmodel apparaten, ook bij stapelkits. Thermo-kappen met een nieuwe soort magneetsluiting voor een perfecte zuiverheid en hygiëne in uw keuken. Bordbanketwagens met verschillende bordafstanden bieden veel ruimte voor uw creatief opgemaakte borden.



Speciale accessoires

Convotherm biedt voor elke toepassing de juiste accessoire:

- De signaltower toont de gebruiker al op grote afstand de status van de combi-steamer.
- Het hitteschild maakt de installatie van de combi-steamer naast hittebronnen, bijv. fornuizen, mogelijk.

Condensatiekappen

Krachtige condensatiekappen maken front cooking mogelijk, en zorgen in de keuken voor een aangenaam werksfeer. Stoom en dampen worden gedurende het garen en bij het openen van de deur afgezogen en gecondenseerd.



ConvoLink

Het ConvoLink softwarepakket is de complete-oplossing voor HACCP- en kookprofiel-management. De software wordt op de pc geïnstalleerd en kan worden gebruikt voor Convotherm 4, apparaten van de mini en voor apparaten van de serie +3.

Combi-steamer management:

- Combinatie van Convotherm 4 met een pc
- Bewaking en bediening van de Convotherm 4 vanaf de pc
- Kookprofielen schrijven, up- of downloaden, en beheren op de eenvoudigste wijze

HACCP-management:

HACCP-gegevens eenvoudig selecteren en op de PC zichtbaar maken en beheren. Bovendien kunnen pasteuriseringswaarden zichtbaar worden gemaakt en beheerd.



Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Zodat alles weer gemakkelijk hygiënisch schoon wordt, zijn er onderhoudsproducten die optimaal op ConvoClean zijn afgestemd.

- ConvoClean forte (sterk reinigingsvermogen)
- ConvoClean new (doorsnee reinigingsvermogen)
- ConvoCare (glansspoelmiddel/neutraliserend)



Platen en roosters

Hier verloopt alles zoals het hoort: Platen en roosters van roestvast staal alsook speciale accessoires met antikleefcoating zijn in GN-formaten en als bakmaat verkrijgbaar.

Een reeks, die geen enkele wens onvervuld laat: Convotherm 4 combi-steamer – Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Afmetingen rechtse aanslag* (BxDxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Afmetingen verdwijndeur* (BxDxH) in mm	966 x 792 x 786	1211 x 992 x 786	966 x 792 x 1058	1211 x 992 x 1058
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
EN (600 x 400 mm)	5	–	8	–
Aantal borden (bordbanket-systeem)	15 of 20 borden	27 of 33 borden	26 of 32 borden	48 of 57 borden
Gedimensioneerd vermogen Elektro Waterinspuitin, Elektro Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Gedimensioneerd vermogen Gas Waterinspuiting, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Warmtevermogen (Aardgas 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Afmetingen rechtse aanslag* (BxDxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Afmetingen verdwijndeur* (BxDxH) in mm	1247 x 1020 x 1406	1002 x 820 x 1942	1247 x 1020 x 1942
GN	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
EN (600 x 400 mm)	–	17	–
Aantal borden (bordbanket-systeem)	59 of 74 borden	50 of 61 borden	98 of 122 borden
Gedimensioneerd vermogen Elektro Waterinspuitin, Elektro Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Gedimensioneerd vermogen Gas Waterinspuiting, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Warmtevermogen (Aardgas 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW

* Zie het technische informatieblad voor meer gegevens.



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Delfield®, fitkitchenSM, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • welbilt.com