CONVOTHERM®
A Welbilt Brand

# Аксессуары

Convotherm 4 | Convotherm mini | Convotherm maxx

# Convotherm –
# Your meal. Our mission.

Каждый, кто работал на оборудовании Convotherm,знает: Convotherm восхищает новаторскими решениями, направленными на усовершенствование приготовления блюд. Под девизом „Your meal. Our mission.“ наше оборудование „Made in Germany“, является ответом на многочисленные запросы наших клиентов.

Convotherm 4 делает стиль частью большой профессиональной кухни. Ультрасовременные технологии, простота управления и соблюдения гигиены открывают свои преимущества с первого взгляда благодаря четкой продуманности дизайна. Последовательно реализованная интуитивная логика управления, используется в аппаратах всех размеров – являясь реальным плюсом в нередко хаотичной повседневной деятельности предприятия общественного питания. Концепция дизайна варьируемого масштаба позволяет перенести ее на всю серию пароконвектоматов, включающую семь размеров аппаратов, каждый в четырех базовых вариантах в двух концептуальных решениях. Так возникает сочетание функциональной гибкости и последовательного дизайна, абсолютная новинка для данного сегмента продукции.

Convotherm – это страсть к совершенству, креативности и живому партнерству, с целью сделать Вас еще успешнее.

# Convotherm 4 –
# Designed around you

Поскольку наша работа неразрывно связана с Вами, нашими клиентами, мы разработали серию Convotherm 4, в которой учтены все возможные Ваши потребности на кухне – включая обе концепции easyTouch® и easyDial™, для ручного и автоматизированного производства или максимальной индивидуальности – в зависимости от желания. В центре внимания, как всегда, находятся удобство управления и функциональность.

**Новый подход: Выразительность дизайна в сочетании с функциональностью**
Новый дизайн серии Convotherm 4 идеально подойдет и для "приготовления блюд перед посетителями". В строгом соответствии с принципом „приоритет функциональности над формой“ однозначный эстетический вид сочетается с новыми возможностями интуитивного управления и удобства сервисного обслуживания.

**В центре внимания – результат Вашей работы**
Легенда жива!
Advanced Closed System+ (ACS+) представляет воплощение совершенства в 3-ем поколении соответствующей системы. Она обеспечивает максимальное постоянство результатов готовки и выпечки - всегда в точном соответствии с Вашими пожеланиями.

**Новые масштабы универсальности и безопасности мойки**
ConvoClean+™ и ConvoClean™ были разработаны для максимальной гибкости при минимальном расходе. Всегда полностью автоматизированное исполнение: никакого контакта с чистящими средствами при запуске процесса очистки. С новыми возможностями управления, а также с функцией индивидуальной дозировки моющего средства – действительно, для easyTouch® и easyDial™.

**Снижение эксплуатационных затрат – в том числе для блага окружающей среды**
Каждый Ватт и каждый литр имеют значение. Convotherm 4 является родоначальником нового класса устройств высокого уровня энерго- и водосбережения по сравнению с предыдущей моделью P3. Использование тока гидроэлектростанции и тепловой энергии биомассы на заводе в Эгльфинге – однозначные свидетельства того, что мы делаем все возможное для экономии природных ресурсов, начиная со стадии производства

# easyTouch® и easyDial™ – 2 концепции в 7 размерных вариантах

6.10 easyDial™

6.20 easyTouch®

10.10 easyDial™

10.20 easyTouch®

12.20 easyDial™

20.10 easyTouch®

20.20 easyDial™

**Convotherm 4 easyTouch®**

Большего удобства и безопасности просто не бывает.

Полный пакет easyTouch® включает впечатляющее и практичное комплексное оснащение, 9-дюймовый сенсорный экран с технологией "Full-Touch", с учетом индивидуальных требований. Концепция управления максимально проста – с уже проверенными на деле и абсолютно новыми функциями:

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
  - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
  - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
  - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
  - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **ConvoClean+:** Полностью автоматическая система мойки с режимами "eco", "express" и "regular" – по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- **Интерфейс Ethernet (LAN)**

**Convotherm 4 easyDial™**

Твори самостоятельно! easyDial™ открывает новые горизонты мануального управления: Все параметры, а также все дополнительные функции задаются на одном уровне и отображаются на одном дисплее.

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
  - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
  - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
  - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
  - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **Полуавтоматическая система мойки**

**Этим могут похвастаться все аппараты серии Convotherm 4 – лучшее оснащение в серийной комплектации**

- Передовое дизайнерское решение, идеально для отрытых кухнь
- ACS+: совершенство в 3-ем поколении
- Компактные габариты и, следовательно, подходящие размеры даже для небольших кухонь
- Двери рабочей камеры с функцией захлопывания (только настольные аппараты)
- HygienicCare: антибактериальные поверхности панелей управления, дверных ручек и ручного душа со сматывающимся шлангом – новая концепция безопасности
- USB-порт, встроенный в панель управления
- Качество „Made in Germany" ответственность за соблюдение высокого стандарта качества, знак требования к нам самим!

**Дополнительные опции**

- Утапливаемая дверь, обеспечивающая экономию места и повышение безопасности эксплуатации
- ConvoSmoke: интегрированная в easyTouch® функция копчения (только для настольных версий)
- ConvoClean в easyDial™, полностью автоматическая система мойки (режим "regular"), по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- Интерфейс Ethernet (LAN) для easyDial™
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- ConvoGrill с функцией управления жиром (по запросу)
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для установки на судах (только электрические аппараты)
- Специальные варианты напряжения

# Опорные рамы – надежная опора

Все опорные рамы изготовлены из высококачественной стали и гарантируют выполнение самых строгих гигиенических стандартов. Для облегчения монтажа все опорные рамы оборудованы усиливающим элементом, который делает возможным перемещение вместе с аппаратом на подъемной тележке.

## Опорные рамы для комбинированных пароконвектоматов

### Открытая опорная рама с дном-полкой*

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|---|---|---|---|
| **Стандарт** | GN | 3251517 | 3251519 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 670 x 866 x 644 | 670 x 1111 x 844 |
| **На роликах** | GN | 3251541 | 3251542 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 682 x 866 x 644 | 682 x 1111 x 844 |

### Открытая опорная рама с дном-полкой и защитным экраном

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|---|---|---|---|
| **Стандарт** | GN | 3251500 | 3251501 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 670 x 866 x 644 | 670 x 1111 x 644 |
| **На роликах** | GN | 3251502 | 3251503 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 682 x 866 x 644 | 682 x 1111 x 844 |

### Опорная рама, закрытая с двух сторон, 14 пар полок для лотков

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|---|---|---|---|
| **Стандарт** | GN | 3251504 | 3251505 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 670 x 866 x 644 | 670 x 1111 x 644 |
| **На роликах** | GN | 3251506 | 3251507 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 682 x 866 x 644 | 682 x 1111 x 844 |

### Опорная рама, закрытая с трех сторон, 14 пар полок для лотков

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|---|---|---|---|
| **Стандарт** | GN | 3251508 | 3251509 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 670 x 866 x 644 | 670 x 1111 x 844 |
| **На роликах** | GN | 3251510 | 3251511 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 682 x 866 x 644 | 682 x 1111 x 844 |
| **Исполнение NSF, стандартное** | GN | 3251547 | 3251548 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 670 x 866 x 644 | 670 x 1111 x 844 |
| **Исполнение NSF, на роликах** | GN | 3251549 | 3251551 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 682 x 866 x 644 | 682 x 1111 x 844 |

### Опорная рама, полностью закрытая с двумя створчатыми дверями, 14 пар полок для лотков

| | | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 10.20 |
|---|---|---|---|
| **Стандарт** | GN | 3251512 | 3251513 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 670 x 866 x 644 | 670 x 1111 x 844 |
| **На роликах** | GN | 3251514 | 3251515 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 682 x 866 x 644 | 682 x 1111 x 844 |
| **Исполнение NSF, стандартное** | GN | 3251552 | 3251553 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 670 x 866 x 644 | 670 x 1111 x 844 |
| **Исполнение NSF, на роликах** | GN | 3251554 | 3251555 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 682 x 866 x 644 | 682 x 1111 x 844 |

### Опорная рама, закрытая с двух сторон для EN, 14 пар полок для лотков

| | | 6.10 / 10.10 |
|---|---|---|
| **Стандарт** | EN | 3251516 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 670 x 866 x 706 |
| **На роликах** | EN | 3251518 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 682 x 866 x 706 |

* без дополнительного усиливающего элемента на дне-полке для транспортировки при помощи подъемной тележки

# Опорные рамы – надежная опора

## Опорные рамы для Convotherm 4

### Промежуточная рама для опорных рам

Данное возвышение позволяет установить 6.10 и 6.20 на одной высоте с 10.10 и 10.20.
Идеальное решение для монтажа с ConvoVent 4/4+.

| | | 6.10 | 6.20 |
|---|---|---|---|
| **Стандарт** | GN | 3455900 | 3455901 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 272 x 866 x 644 | 272 x 1111 x 844 |
| **С выдвижным столом** | GN | 3455902 | 3455903 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | | 272 x 866 x 644 | 272 x 1111 x 844 |

## Опорные рамы для mini

### Открытая опорная рама

| | 6.06 mini | 6.10 mini | 10.10 mini |
|---|---|---|---|
| **Дном-полкой** | 3218570 | 3223762 | 3224362 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | 900 x 515 x 475 | 900 x 515 x 653 | 670 x 1111 x 844 |
| **7 пар вдвижных направляющих реек** | - | - | 3224365 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | - | - | 698 x 515 x 653 |
| **10 пар вдвижных направляющих реек** | 3219163 | 3223839 | - |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | 900 x 515 x 475 | 900 x 515 x 653 | - |

### Открытая опорная рама, на роликах

| | 6.06 mini / mini mobil | 6.10 mini | 10.10 mini |
|---|---|---|---|
| **Дном-полкой** | 3426949 | - | 3226422 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | 900 x 622 x 711 | - | 700 x 693 x 693 |
| **7 пар вдвижных направляющих реек** | - | - | 3229993 |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | - | - | 700 x 693 x 693 |
| **10 пар вдвижных направляющих реек** | 3424215 | 3225701 | - |
| Размеры в мм (В x Ш x Г) | 900 x 622 x 711 | 900 x 622 x 791 | - |



# Штабельный набор – умный способ экономии места

Эффективное штабелирование двух настольных аппаратов серии Convotherm 4 или mini становится детской задачей. Преимущества очевидны – двойная производительность на той же площади. Если в периоды малых нагрузок требуется всего один аппарат Convotherm, по сравнению с более крупным напольным аппаратом Вы экономите реальные деньги благодаря более низкой потребляемой мощности. Обратите внимание на наши наборы для подключения к линии водоснабжения на странице 30/31.

### Штабельный набор mini

Максимальная высота лотков 1,60 м.

| Типы аппаратов | Арт.№ |
|---|---|
| **6.06 mini на 6.06 mini** | 3418572 |
| **6.06 mini с баком для очистителя на 6.06 mini с баком для очистителя** | 3423558 |
| **6.06 mini на 6.10 mini** | 3424913 |
| **6.10 mini на 6.10 mini** | 3423832 |
| **6.10 mini с баком для очистителя на 6.10 mini с баком для очистителя** | 3425638 |
| **6.10 mini на 10.10 mini** | 3426383 |

### Штабельный набор mini с отсеком для канистры с чистящим средством, на роликах

Максимальная высота лотков 1,60 м.

| Типы аппаратов | Арт.№ |
|---|---|
| **6.06 mini внизу, 6.06 mini вверху** | 3429540 |
| **6.10 mini внизу, 6.10 mini вверху** | 3429550 |

### Штабельный набор для настольных аппаратов Convotherm 4 (электрическая версия*)

| | 6.10 / 6.10 | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 6.20 | 6.20 / 10.20 |
|---|---|---|---|---|
| **Штабельный набор, высота ножки 150 мм** | 3455861 | 3455861 | 3455864 | 3455864 |
| **Штабельный набор, высота ножки 300 мм** | 3456266 | - | 3456267 | - |
| **Штабельный набор на роликах Высота ножки 100 мм** | 3455862 | 3455862 | 3455865 | 3455865 |

### Штабельный набор для настольных аппаратов Convotherm 4 (газовая версия*)

| | 6.10 / 6.10 | 6.10 / 10.10 | 6.20 / 6.20 | 6.20 / 10.20 |
|---|---|---|---|---|
| **Штабельный набор, высота ножки 150 мм** | 3456171 | 3456171 | 3456174 | 3456174 |
| **Штабельный набор, высота ножки 300 мм** | 3456276 | - | 3456277 | - |
| **Штабельный набор на роликах Высота ножки 100 мм** | 3456172 | 3456172 | 3456175 | 3456175 |

**1**

**+**

**1**

Штабельный набор, высота ножки 150 мм

Штабельный набор, высота ножки 300 мм

* относится к нижнему устройству

# Колпаки – всегда свежий воздух в помещении

Благодаря высокой мощности отсоса эффективные колпаки для сбора конденсата производства компании Convotherm всегда обеспечивают свежий воздух в кухне. Простота применения, низкие энергозатраты и практичное удобство управления способны удовлетворить любые пожелания. Разумеется, в любой момент возможна дополнительная установка всех колпаков.

**ConvoVent mini:** Колпак запускается при помощи выключателя ВКЛ/ВЫКЛ.
Пар из вытяжного патрубка всасывается и конденсируется. Воздух снова поступает в помещение. Для колпака не требуется подключение к линии холодного водоснабжения. Не подходит для версии mini mobil.

**ConvoVent mini***

| Размеры аппаратов | Арт.№ |
|---|---|
| **6.06 mini** | 3424725 |
| **6.10 mini** | |
| **10.10 mini** | |
| **6.10 mini 2in1** | 3425012 |

**ConvoVent 4:** При запуске комбинированного пароконвектомата конденсационный колпак включается автоматически. Пар из вытяжного патрубка всасывается и конденсируется. Выходящие при открывании двери испарения также всасываются и обрабатываются. Для колпака не требуется подключение к линии холодного водоснабжения.

**ConvoVent 4****

| Размеры аппаратов | Арт.№ |
|---|---|
| **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 для использования со штабельным набором** | 3455874 |
| **Convotherm 4 6.20 / 10.20 для использования со штабельным набором** | 3455875 |

***** не совместимо с версией mini mobil
****** только электрические устройства



**Фронтальный конденсатор (опционально для ConvoVent 4)**

Дополнительный модуль для более мощной фронтальной конденсации.

| Размеры аппаратов | Арт.№ |
|---|---|
| **x.10** | 3455892 |
| **x.20** | 3455893 |

**ConvoVent 4+:** При запуске комбинированного пароконвектомата конденсационный колпак включается автоматически. Пар из вытяжного патрубка всасывается и конденсируется. Выходящие при открывании двери испарения также всасываются и обрабатываются. Для колпака не требуется подключение к линии холодного водоснабжения. Дополнительный фильтровальный модуль снижает выброс дыма и запахов.

**ConvoVent 4+****

| Размеры аппаратов | Арт.№ |
|---|---|
| **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 для использования со штабельным набором** | 3455880 |
| **Convotherm 4 6.20 / 10.20 для использования в штабельном наборе** | 3455881 |

**Опциональная подсветка для ConvoVent 4 и ConvoVent 4+, 12 В**

| Размеры аппаратов | Арт.№ |
|---|---|
| **x.10** | 3455894 |
| **x.20** | 3455985 |

****** только электрические устройства

# Противни, решетки, емкости стандартов Гастронорм и Евронорм

В комбинированных пароконвектоматах Convotherm Вы можете готовить на пару, жарить, запекать, приготовлять блюда на гриле, во фритюре и регенерировать их.
Какие бы блюда Вы не собирались приготовить, мы подберем для Вас подходящие дополнительные принадлежности.

**Емкость из высококачественной стали, перфорированная**

Наши перфорированные емкости из высококачественной стали отлично подойдут для пропаривания овощей, картофеля, колбасок, рыбы и т.д..

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **глубиной 40 мм** | 3013023 | - | - | - |
| **глубиной 65 мм** | 3013022 | 3003074 | 3003080 | - |
| **глубиной 100 мм** | - | 3003076 | 3003081 | - |

**Емкость из высококачественной стали, без перфорации**

Идеально подходят для приготовления риса, лапши, соусов, огузка, пирогов на противне и т.д..

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **глубиной 20 мм** | 3013020 | 3004070 | 3004080 | - |
| **глубиной 40 мм** | 3013024 | 3004072 | 3004082 | - |
| **глубиной 65 мм** | 3013021 | 3004074 | 3004084 | - |
| **глубиной 100 мм** | - | 3004076 | 3004085 | - |

**Противень с гранитной эмалью**

Данный универсальный противень превосходно подойдет для приготовления малых кусков жаркого, кусочков птицы, запеканок и креветок.

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **глубиной 40 мм** | 3013028 | 3004034 | - | - |
| **глубиной 60 мм** | - | 3013030 | - | - |

**Решетка из высококачественной стали, электрополированная**

Подходит для приготовления больших кусков жаркого, для размещения противней, а также для регенерирования блюд на тарелках в заведениях à la carte.

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **Плоская** | 3012001 | 3001075 | 3001085 | 3012000 |

# Противни, решетки, емкости стандартов Гастронорм и Евронорм

Следующие принадлежности гарантируют дополнительный комфорт благодаря высококачественному антипригарному покрытию.
Оно предотвращает пригорание продуктов питания и облегчает очистку.

**Форма для выпекания / корзина для фритюрницы, с антипригарным покрытием**

Алюминиевая корзина отлично подходит для нежирного приготовления во фритюре картошки-фри, ломтиков картофеля, весенних роллов, куриных крылышек, фингер-фуда и т.д.

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **глубиной 40 мм** | 3055638 | 3055637 | - | - |

**Противень для выпекания, перфорированный, с антипригарным покрытием**

Данный алюминиевый противень отлично подходит для приготовления любых замороженных полуфабрикатов, кренделей, французской пиццы, пиццы, тостов и т.д.
Бумага для выпечки не требуется.

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **Плоская** | 3055634 | 3055633 | - | 3055635 |

**Противень для жарки и выпечки с приемным желобом, с антипригарным покрытием, можно использовать с обеих сторон**

Данный алюминиевый противень благодаря своей великолепной теплопередаче оптимально подойдет для приготовления классического „Венского шницеля“, а также для выпекания.
Приемный желоб гарантирует дополнительный комфорт и безопасность.

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **Плоская** | 3055631 | 3055630 | - | 3055632 |

# Дополнительные принадлежности для гриля - хрустящие снаружи и сочные внутри

Станьте мастером по грилю! Благодаря специальным дополнительным принадлежностям для приготовления на гриле цыплята с золотисто-коричневой корочкой и сочная скумбрия станут самыми популярными блюдами Вашего заведения.

## Решетка-гриль с крестообразным рисунком, с антипригарным покрытием

Решетка-гриль позволит Вам приготовить стейки, рыбу и закуски-ассорти с аппетитным рисунком гриль. Благодаря превосходной теплопередаче и сохранению тепла внутри продукты остаются сочными.

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **Плоская** | - | 3055636 | - | - |

## Решетка-гриль с опорными прутьями, с антипригарным покрытием

| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/1 GN | EN |
|---|---|---|---|---|
| **Плоская** | 3012004 | - | - | - |

## Решетка-гриль для цыплят

Цыплята с золотисто-коричневой корочкой и сочным мясом теперь без труда можно приготовить и в комбинированном пароконвектомате. Просто надеть цыпленка на предусмотренный вертел, приготовить и можно наслаждаться блюдом.

| | 5 цыплят | 6 цыплят | 8 цыплят |
|---|---|---|---|
| **GN 2/3** | 3030197 | - | - |
| **GN 1/1** | - | 3030195 | 3030196 |

## Поддон для сбора жира

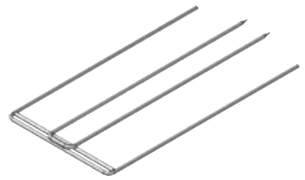
Для удаления лишнего жира во время приготовления очень жирных блюд в рабочей камере. Просто вставить поддон для улавливания жира и слить с него жир после завершения готовки.

| | 1/1 GN | 2/1 GN Настольных аппаратов | 2/1 GN Напольных аппаратов |
|---|---|---|---|
| **6.10** | 3417011 | - | - |
| **6.20** | - | 3417014 | - |
| **10.10** | 3417011 | - | - |
| **10.20** | - | 3417014 | - |
| **12.20** | - | 3417014 | 3417098 |
| **20.10** | 3417011 | - | - |
| **20.20** | - | 3417014 | 3417098 |

## Специальный вертел - для молочного поросенка, ягненка

Благодаря специальному вертелу Вы можете без труда приготовить в пароконвектомате Convotherm целого молочного поросенка или ягненка.

| | горизонтальная версия | вертикальная версия |
|---|---|---|
| **6.10** | 3418674 | - |
| **6.20** | - | - |
| **10.10** | 3418674 | 3418914 |
| **10.20** | - | - |
| **12.20** | - | 3403925 |
| **20.10** | 3418674 | 3417028 |
| **20.20** | - | 3403923 |



## Приспособление для готовки на вертеле

| | 13 вертелов | без вертелов | 12 вертелов | без вертелов | Вмести-тельность |
|---|---|---|---|---|---|
| **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 |

# Дополнительные принадлежности для гриля - хрустящие снаружи и сочные внутри

**Одиночный вертел**

Для стеллажа с вертелами, заказывается по одному.

**Артикул №:** 3317568

**Термостойкие перчатки**

Перчатки с жаропрочным покрытием выдерживают даже высокие температуры в течение длительного времени.

**Артикул №:** 3007035

**Канистра для приема жира**

Подходит для версий ConvoGrill с функцией жирового управления.

**Артикул №:** 3057878

# Обслуживание банкетов – профессиональная организация мероприятий

**Здесь важны качество, время и командный дух.** Вы знаете ингредиенты, Вы знаете Ваш персонал, Вы знаете Ваших гостей. Лишь технике нужно довериться, можно сказать, вслепую. Сделайте это! Convotherm на протяжении многих лет является лидером в плане технологической оснащенности, управляемости и надежности в том числе и в области обслуживания банкетов.

## Банкетная тележка для тарелок

Банкетные тележки для тарелок производства Convotherm благодаря большому расстоянию между кольцами всегда сохранят красивое оформление блюд на тарелках.

| | Дополнительная информация | Расстояние между кольцами в мм | Количество тарелок (Ø 32 см) | Арт.№ |
|---|---|---|---|---|
| **12.20** | 4 направляющих ролика со стояночным тормозом | 66 | 74 | 3316774 |
| **12.20** | 4 направляющих ролика со стояночным тормозом | 80 | 59 | 3318555 |
| **20.10** | 4 направляющих ролика со стояночным тормозом | 66 | 61 | 3316775 |
| **20.10** | 4 направляющих ролика со стояночным тормозом | 80 | 50 | 3316967 |
| **20.20** | 4 направляющих ролика со стояночным тормозом | 66 | 122 | 3316776 |
| **20.20** | 4 направляющих ролика со стояночным тормозом | 80 | 98 | 3318563 |

## Загрузочная тележка

Дополнительная загрузочная тележка для размещения емкостей EN (напольные аппараты).

| Размеры аппаратов | Дополнительная информация | Арт.№ |
|---|---|---|
| **12.20** | **GN**<br>4 направляющих ролика,<br>из них 2 со стояночным тормозом<br>Расстояние между лотками 67 мм | 3315205 |
| **20.10** | | 3315206 |
| **20.20** | | 3315207 |
| **20.10** | **EN**<br>4 направляющих ролика,<br>из них 2 со стояночным тормозом<br>Расстояние между лотками 80 мм | 3317460 |

# Обслуживание банкетов – профессиональная организация мероприятий

## Стеллажная тележка*

Для транспортировки стеллажей для тарелок и стеллажных стоек. Направляющие позволяют безопасно и удобно загружать стеллажи в Ваш аппарат Convotherm.

| Размеры аппаратов | Дополнительная информация | Арт.№ |
|---|---|---|
| **6.10 / 10.10** | С 4 направляющими роликами со стояночным тормозом, подходит для настольного аппарата на опорной раме | 3355775 |
| **6.20 / 10.20** | С 4 направляющими роликами со стояночным тормозом, подходит для настольного аппарата на опорной раме | 3355776 |

| Размеры аппаратов | Дополнительная информация | Арт.№ |
|---|---|---|
| **Штабельный набор x.10** | С 4 направляющими роликами со стояночным тормозом, возможна регулировка по высоте, подходит для штабельной установки | 3355777 |
| **Штабельный набор x.20** | С 4 направляющими роликами со стояночным тормозом, возможна регулировка по высоте, подходит для штабельной установки | 3355778 |

## Задвижная рама*

Основной элемент для работы со стеллажными стойками или стеллажами для тарелок.

| Размеры аппаратов | Арт.№ |
|---|---|
| **6.10 / 10.10** | 3455787 |
| **6.20 / 10.20** | 3455788 |

## Стеллаж для тарелок*

Выдвижной стеллаж для тарелок для регенерирования блюд на тарелках (настольные аппараты).

| Размеры аппаратов | Расстояние между кольцами в мм | Количество тарелок (Ø 32 см) | Арт.№ |
|---|---|---|---|
| **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 |

## Стеллажная стойка*

Выдвижная стеллажная стойка для размещения емкостей GN (настольные аппараты).

| Размеры аппаратов | | Дополнительная информация | Арт.№ |
|---|---|---|---|
| **6.10** | GN | 6 лотков<br>Расстояние между лотками 67 мм | 3355760 |
| **6.10** | EN | 5 лотка<br>Расстояние между лотками 80 мм | 3355764 |
| **6.20** | GN | 6 лотков<br>Расстояние между лотками 67 мм | 3355761 |
| **10.10** | GN | 10 лотков<br>Расстояние между лотками 67 мм | 3355762 |
| **10.10** | EN | 8 лотков<br>Расстояние между лотками 80 мм | 3355765 |
| **10.20** | GN | 10 лотков<br>Расстояние между лотками 67 мм | 3355763 |

***** не совместимо с опцией ConvoSmoke

***** не совместимо с опцией ConvoSmoke

# Обслуживание банкетов – профессиональная организация мероприятий

## Термические колпаки

Термокожух Convotherm окружает всю тележку и не выпускает тепло наружу. С его помощью Вы можете сохранять блюда горячими до 20 минут в превосходном качестве.
Благодаря магнитному замку особенно легко поддается очистке и поддержанию гигиенической чистоты.

| | 6.10 | 6.20 | 10.10 | 10.20 | 12.20 | 20.10 | 20.20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Загрузочная тележка стандарта GN или EN и банкетная тележка для тарелок** | 3055780 | 3055781 | 3055782 | 3055783 | 3055784 | 3055785 | 3055786 |

## Банкетная система в наборе*

| | 6.10 | 6.20 | 10.10 | 10.20 | 12.20 | 20.10 | 20.20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Включает Стеллаж для тарелок, Стеллажная тележка, Термокожух, Задвижная рама** | 3155791 | 3155792 | 3155793 | 3155794 | - | - | - |
| **Включает Загрузочная тележка для тарелок (расстояние между кольцами 80 мм), термокожух** | - | - | - | - | 3155795 | 3155796 | 3155797 |

* не совместимо с опцией ConvoSmoke

# Cook&Chill

Convotherm благодаря торговой марке **ConvoChill** предлагает наиболее эффективный метод бережного и длительного консервирования продуктов. Cook&Chill состоит из двух компонентов: Cook (= приготовление блюд в пароконвектомате) и Chill (= быстрое охлаждение приготовленных продуктов питания). Разумеется, все загрузочные тележки совместимы между собой.

## 1

**Готовка**

Подготовленные продукты питания готовятся в пароконвектомате в предельно щадящем режиме благодаря системе ACS+. Витамины и минералы полностью сохраняются.

## 2

**Быстрое охлаждение или шоковая заморозка**

Предварительно приготовленные продукты питания в устройстве ConvoChill резко охлаждаются до требуемой температуры. Это обеспечивает возможность хранения блюд до 72 часов.

## 3

**Порционирование и регенерирование**

Теперь охлажденные продукты можно креативно оформить на тарелках и полностью регенерировать их на банкетной тележке в пароконвектомате.

**Производство**

**Охлаждение**

**Регенерирование**



# ConvoChill – камеры быстрого охлаждения и аппараты шоковой заморозки

Быстрое охлаждение и шоковая заморозка являются наиболее эффективными методами бережного и длительного консервирования продуктов.

**Быстрое охлаждение**

**+90°C** ⇨ **+3°C**

Хранение продуктов питания при температуре от +65°C до +10°C считается наиболее критичным. В районе +37°C каждые 20 минут количество бактерий увеличивается вдвое. Благодаря нашим камерам быстрого охлаждения данный опасный диапазон температур мгновенно преодолевается, а температура ядра в течение 90 минут понижается до +3°C. Количество бактерий, находящихся в блюдах после приготовления, сохраняется на невысоком уровне. В максимальной степени сохраняются качество, цвет и аромат блюд и существенно увеличивается их срок годности.

**Шоковая заморозка**

**+90°C** ⇨ **-18°C**

В аппаратах шоковой заморозки ConvoChill благодаря невероятно мощной системе охлаждения с температурой воздуха -40°C температура ядра продуктов -18°C достигается в течение менее чем 240 минут. В результате резкого снижения температуры клеточная структура не разрушается; за счет этого при размораживании продуктов питания не снижается вес и не нарушается консистенция или вкусовые качества.

**Ваши преимущества одной строкой**

- **Экономия времени до 30%**
  Увеличенный срок годности охлажденной продукции создает возможности для оптимального планирования и производства. Заготовка больших объемов готовой продукции и полуфабрикатов заменяет ранее ежедневно необходимые этапы приготовления. За счет этого всегда достигается высочайшая свежесть и качество блюд.
- **Экономия на закупках**
  Выбор функции глубокой заморозки гарантирует сохранение высочайшего качества Ваших продуктов питания в течение длительного времени. Теперь Вы можете заранее закупать необходимые продукты в сезон по сниженным ценам и в больших объемах.
- **Меньшие потери веса**
  После приготовления в результате испарения из продуктов питания удаляется влага и теряются ценные ингредиенты. Благодаря быстрому охлаждению данный процесс немедленно останавливается, а полезный эффект одновременно увеличивается до 7%.
- **Меньше отходов**
  Камера быстрого охлаждения/аппарат шоковой заморозки увеличивает срок годности продуктов и позволяет использовать продукты питания более целенаправленно.
  Это значительно снижает потери сырья.

В случае заинтересованности обратитесь к руководителю Вашего регионального торгового представительства.

# Прочие дополнительные аксессуары

### Настенная распорка, напольные аппараты Convotherm 4 и штабельный набор Convotherm 4 с ножками

Обеспечивает безопасное расстояние между напольными аппаратами и задней стенкой.

| Размер устройства | Расстояние от стены | Арт.№ |
|---|---|---|
| 12.20 / 20.10 / 20.20 и штабельный набор с ножками | 100 мм | 3463090 |
| 12.20 / 20.10 / 20.20 и штабельный набор с ножками | 200 мм | 3463091 |

### Крепление на полу, напольные аппараты Convotherm 4 и штабельный набор Convotherm 4 с ножками

Для надежного закрепления двух ножек аппарата на полу.

| Размер устройства | Арт.№ |
|---|---|
| 12.20 / 20.10 / 20.20 и штабельный набор с ножками | 2664128 |

### Держатель для ручек

Универсальный держатель для ручки загрузочной тележки.

| Размер устройства | Арт.№ |
|---|---|
| 12.20 / 20.10 / 20.20 | 3465085 |

### Теплозащитный экран, Convotherm 4

Дополнительная термоизоляция, если аппарат установлен рядом с источником тепла.

| Размер устройства | Арт.№ |
|---|---|
| **6.10** | 3455849 |
| **6.20** | 3455851 |
| **10.10** | 3455850 |
| **10.20** | 3455852 |
| **12.20** | 3455853 |
| **20.10** | 3455854 |
| **20.20** | 3455855 |

### Сигнальная колонна, Convotherm 4

Отображает текущее рабочее состояние, видно даже с большого расстояния. Желтый цвет для „стадии подготовки“, красный для „процессов на стадии выполнения“ и зеленый для „состояния готовности“.

| | Арт.№ |
|---|---|
| Сигнальная лампа для всех аппаратов Convotherm 4 | 3455896 |

### Настенное крепление, mini

Гибкий настенный монтаж аппаратов mini.

| Размер устройства | Арт.№ |
|---|---|
| 6.06 mini | 3418571 |
| 6.10 mini | 3423853 |

### Ручной душ, mini

| | 6.06 mini* | 6.10 mini* | 10.10 mini | 6.10 mini 2in1 |
|---|---|---|---|---|
| **Комплект для монтажа с Навеской двери справа/ Монтаж слева** | 3429153 | 3429155 | 3429155 | 3424392 |
| **Комплект для монтажа с Навеской двери слева/ Монтаж справа** | 3429154 | 3429156 | 3429156 | 3424393 |

### Выдвижной отсек для чистящих средств*

Для аппаратов серии mini с системой ConvoClean system.

| Размер устройства | Арт.№ |
|---|---|
| 6.06 mini | 2628820 |
| 6.10 mini и 10.10 mini | 2628920 |

* недоступно для версии mini mobil

# Прочие дополнительные принадлежности

## Навесная решетка (600 x 400 мм) EN с L-образным профилем*

| Размеры аппаратов | Дополнительная информация | Арт.№ |
|---|---|---|
| **6.10** | 5 лотков в интервалом 94 мм (набор) | 3451335 |
| **10.10** | 8 лотков в интервалом 94 мм (набор) | 3451337 |

## Навесная решетка для мясных лавок (600 x 400 мм) EN

| Размеры аппаратов | Дополнительная информация | Арт.№ |
|---|---|---|
| **6.10** | 6 лотков | 3451993 |
| **10.10** | 9 лотков | 3451994 |

## Комплекты для подключения воды

Для облегчения монтажа комбинированного пароконвектомата Convotherm.

| Наименование продукта | Дополнительная информация | Содержание | Арт.№ |
|---|---|---|---|
| Набор для одиночного подключения к линии водоснабжения | Для всех пароконвектоматов Convotherm 4 и mini | 1 x тройник 1 x шланг для подключения (2 м) | 3423745 |
| Набор для двойного подключения к линии водоснабжения (при наличии умягченной и жесткой воды) | Для всех пароконвектоматов Convotherm 4 и mini | Шланг для подключения, 2 шт. (2 м) | 3423747 |
| Комплект для установки арматур сточной воды | Для всех пароконвектоматов mini (Ду 40) | | 3416709 |
| Комплект для установки арматур сточной воды | Для всех пароконвектоматов Convotherm 4 (Ду 50) | | 3416730 |
| Монтажный комплект FilterCare | Соединяет фильтровальную головку системы подготовки воды с аппаратом Convotherm 4 | | 3465183 |
| Осадочный фильтр | Для монтажа на патрубке подачи умягченной воды на стороне аппарата | | 3465490 |

## Системы подготовки воды

В районах с очень жесткой водой рекомендуем перед Вашим комбинированным пароконвектоматом Convotherm подключать системы подготовки воды. Современные системы подготовки воды помогают обеспечить оптимальное качество воды и гарантируют бесперебойную работу аппарата.

Только в технике Convotherm: FilterCare в комплекте каждого аппарата Convotherm 4. Просто подключить фильтровальную головку системы подготовки воды* к пароконвектомату и не забывать производить замену фильтровального картриджа.

| Наименование продукта | Дополнительная информация | 6.10/10.10 | | 6.20/10.20 | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | GN | EN | GN | EN |
| **Вставная емкость на две канистры вкл. шланговый ввод** | подходит для опорных рам GN | 3456310 | – | 3456310 | – |
| **Бокс для очистителя и канистра для сбора жира** (Опорная рама и крепежная шина должны заказываться отдельно) | подходит для крепежной шины/настенного монтажа | 3456306 | | | |
| **Бокс для водяного фильтра** (Опорная рама и крепежная шина должны заказываться отдельно) | подходит для крепежной шины/настенного монтажа | 3456307 | | | |
| **Крепежная шина для боксов очистителя и водяного фильтра** (Опорная рама и боксы должны заказываться отдельно) | подходит для опорных рам | 3456527 | | 3456528 | |

* 6.20 и 10.20 под заказ

* в настоящий момент только с системами Brita

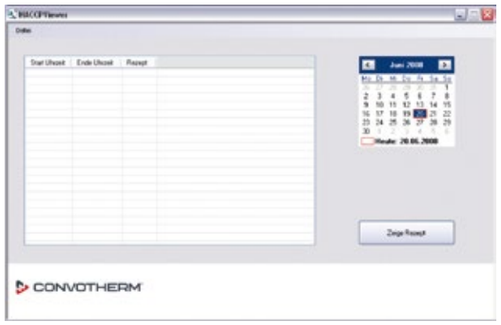
# Программные решения

## ConvoLink

Программный пакет ConvoLink - это комплексное решение для HACCP, управления профилями приготовления блюд и подключения аппарата по сети к Вашему ПК. Программное обеспечение устанавливается на ПК и может использоваться для управления аппаратами Convotherm 4 серий mini и +3.

**Элемент: Система управления HACCP**
Простое считывание данных HACCP и их отображение и обработка на ПК. Дополнительно возможно отображение параметров пастеризации.

Данные HACCP сохраняются в памяти системы управления аппарата (мин. 10 дней) и могут быть запрошены в любой момент. Постоянное соединение не требуется.



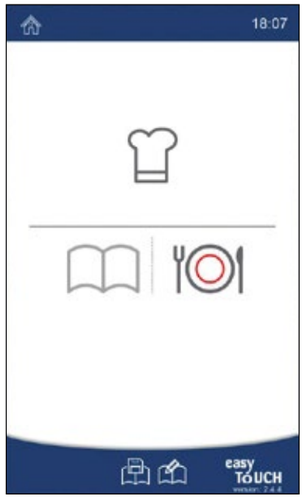
Начальный экран системы управления HACCP

Система управления HACCP с видом рецепта

**Элемент: easyRecipe4**
для простого управления профилями приготовления блюд. Позволяет создавать свои профили, группы продуктов, управлять ими, а также многое другое.

**Элемент: ConvoLink**
Соединение Convotherm 4 с ПК по сети*
- Следите за работой аппарата Convotherm 4 с ПК
- Запись, загрузка или скачивание профилей приготовления блюд и предельно простое управление ими
- Обновление программного обеспечения и загрузку HACCP для Вашего аппарата Convotherm 4 можно удобно выполнять с ПК

| Наименование продукта | Дополнительная информация | Арт.№ |
|---|---|---|
| ConvoLink | Программный пакет с системой управления HACCP, системой управления профилями приготовления блюд и сетевыми функциями | бесплатная загрузка по адресу www.convotherm.com |



* для аппаратов с интерфейсом Ethernet (LAN)

# Чистящие средства и средства для ухода – чистое решение

Все чистящие средства и средства для ухода от Convotherm оптимально подобраны с учетом особенностей применения наших комбинированных пароконвектоматов. Применение жидких очистителей позволяет полностью удалить остатки из рабочей камеры. Экологии мы также уделили должное внимание – все продукты соответствуют требованиям стандарта ISO и являются биологически разложимыми. Кроме того, все чистящие средства сертифицированы в соответствии с халяльными и кошерными требованиями.

## Для всех пароконвектоматов Convotherm

**ConvoClean new** (минимальная партия 3 ед. в ассортименте)

10 л очистителя рабочей камеры, не требует обязательной маркировки,экологически безвредный, средние загрязнения
**Артикул №:** 3007015

**ConvoClean forte** (минимальная партия 3 ед. в ассортименте)

10 л очистителя рабочей камеры (готового к использованию) сильные загрязнения
**Артикул №:** 3007017

**ConvoCare K** (минимальная партия 3 ед. в ассортименте)

1 л концентрата ополаскивателя
должен смешиваться с водой согласно инструкции
для приготовления 30 л готового к использованию раствора
**Артикул №:** 3007028

**Пустая канистра для ConvoCare K**

Для смешивания ConvoCare K с умягченной водой
**Артикул №:** 3007029

**Напорный распылитель**

На 1 л, для ручной очистки
**Артикул №:** 3007025

## Только для Convotherm 4

**ConvoCare forte** (минимальная партия 3 ед. в ассортименте)

10 л ополаскивателя
для удаления известковых отложений
Только при использовании жесткой воды от 20 °dH
(немецкий градус жесткости)
**Артикул №:** 3063095

**Индивидуальная дозировка** (минимальная партия 1 коробка с 20 бутылками)

ConvoClean new S
**Артикул №:** 3050884

ConvoClean forte S
**Артикул №:** 3050883

ConvoCare S
**Артикул №:** 3050882

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM

GN = Гастронорм 325 x 530 мм
EN = Евронорм 600 x 400 мм

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®, fitkitchen℠, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

*Bringing innovation to the table* • **welbilt.com**

9017500 03/2018

©2018 Welbilt Inc. Все права защищены законом.