



BAKE


Convotherm 4 BAKE

Snack e alimenti cotti al forno sempre freschi e di qualità professionale.

Advancing Your Ambitions

Ispirato dai maestri della loro arte.

Chiunque voglia competere con i professionisti nel campo della cottura al forno farebbe bene a imparare da loro. Da 40 anni analizziamo meticolosamente i segreti del successo dei panifici tradizionali, e li abbiamo applicati, in collaborazione con fornai professionisti di tutto il mondo, ai principi moderni del funzionamento dei forni misti. Il risultato genera entusiasmo sia nei professionisti sia negli amatori: il Convotherm 4 BAKE.

Apprezzamento come con un panificio tradizionale

La combinazione di aria calda e vapore nel Convotherm 4 BAKE, adattata singolarmente per ogni prodotto, assicura una lievitazione ottimale, un intero carico uniformemente abbrustolito e una mollica morbida e voluminosa nonché una crosta croccante. Con il nostro Natural Smart Climate™ davvero unico, abilitato dal nostro sistema chiuso ACS+, beneficate di freschezza pronta alla vendita e significativamente prolungata nei vostri alimenti cotti al forno.

Gli alimenti freschi cotti al forno sono sempre richiesti

Da apprezzare in loco o da portar via: gli alimenti freschi cotti al forno sono un classico senza tempo per la colazione, un pasto leggero o un boccone rapido tra un pasto e l'altro. Oggi i clienti si aspettano uno standard uguale a quello dei panifici, freschi anche all'esterno dei panifici tradizionali. Potete offrire proprio questo: con il Convotherm 4 BAKE.

Grande varietà con qualità costante

Pasticcini danesi, freselle o croste perfette sul pane: con una selezione saporita di alimenti cotti al forno, vi distinguerete dalla concorrenza. Ciò che conta di più è che la qualità e la freschezza sono garantite in ogni momento. Il Convotherm 4 BAKE assicura risultati ottimali con qualità professionale anche con personale senza formazione: costanza al massimo livello.

Un vero extra: preparazione perfetta di snack e alimenti da cucinare

Laddove gli alimenti freschi cotti al forno sono richiesti, le specialità gastronomiche, un desiderio di snack e piccoli piatti seguono sempre. Anche se è ottimizzato per la cottura al forno, il Convotherm 4 BAKE è anche un prodotto per tutti gli usi che offre l'intera gamma di prestazioni dell'ultima generazione di forni misti Convotherm. Che si tratti di grigliare, cuocere a fuoco lento, preparare arrosti, cuocere al vapore o altro ancora: dalla colazione ai pasti serali, il Convotherm 4 BAKE offre anche flessibilità massima in termini di metodi di preparazione.



Convotherm 4 BAKE: progettato per risultati perfetti di cottura al forno

BAKE

Fornitore ufficiale per

Bocuse d'Or



► Ricettario di cottura integrato

Semplifica il vostro lavoro con ricette preprogrammate di cottura e cottura al forno.

► Profili di lievitazione Rise&Ready

Tre livelli di lievitazione, specialmente per impasti di lievito fresco, assicurano uno sviluppo ottimale dell'aroma e del volume, nonché croste perfette.

► Sportello a scomparsa

Scorre lungo una rotaia sul fianco quando è aperto. Ciò impedisce il contatto con una lastra calda e i passaggi restano liberi.

► Velocità del ventilatore variabile

Disponibile con 5 impostazioni; come nota speciale, può essere disattivata completamente. Per risultati imbattibili anche con gli alimenti da cucinare più sensibili.

► Facile da usare

La superficie di comando full-touch a icone easyTouch® può essere compresa da tutti.

► BakePro

La funzione di cottura al forno a più fasi assicura lievitazione ideale, elasticità ottimale nella mollica e una lucentezza ideale nei piccoli alimenti cotti al forno.

► Pannelli di aspirazione ottimizzati

Le aperture specialmente adattate garantiscono una circolazione ideale dell'aria per risultati uniformi nell'intera camera di cottura.

► Teglie e accessori, di dimensioni EN

Perfetta intercambiabilità con le rastrelliere da fornaio.

► Iniettore invece di un boiler

Generazione di vapore da professionisti: cottura al forno anche migliore utilizzando l'iniezione diretta di acqua nella camera di cottura calda.

Il clima perfetto per risultati ottimali di cottura al forno

Temperatura, umidità dell'aria, flusso dell'aria e tempo sono i fattori decisivi nella cottura al forno quando si tratta di stabilire un clima ottimale per la camera di cottura. Il punto cruciale consiste nel riunire questi fattori per ciascun prodotto cotto al forno con tale precisione che il risultato è semplicemente splendido. Con il Convotherm 4 BAKE il successo è assicurato. Grazie alla tecnologia superiore... ma anche alle perfette leggi della natura.

Naturalmente superiore: Natural Smart Climate™

Natural Smart Climate™ nel Convotherm 4 BAKE assicura che ogni tipo di alimento da cucinare assorba la quantità ideale di umidità, in maniera completamente autonoma e naturale. Ciò è reso possibile dal nostro esclusivo sistema chiuso ACS+. Questo garantisce il corretto clima della camera di cottura, sempre e per tutti i prodotti per cui l'umidità ottimale è importante per una freschezza durevole. Ad esempio con pesce, carne o verdure, ma specialmente con il pane e alimenti di dimensioni maggiori cotti al forno.

Per una freschezza durevole, pronta alla vendita

Natural Smart Climate™ assicura il rispettivo grado di umidità ottimale nei prodotti senza necessità di regolazioni e controlli complicati, in modo completamente naturale. Gli alimenti cotti al forno completati restano freschi per un periodo significativamente maggiore grazie a questo metodo semplice e ingegnoso. Non si asciugano prematuramente nell'area di vendita né reagiscono con l'umidità causando una crosta morbida.

Risparmio energetico e grande velocità: il nostro sistema chiuso

ACS+ nel Convotherm 4 BAKE mantiene il calore e l'umidità a livelli ideali in quanto si tratta di un sistema chiuso. La temperatura cresce più rapidamente ed è necessario aggiungere meno potenza e acqua. ACS+ garantisce una saturazione del vapore perfetta, una regolazione automatica dell'umidità nella cottura combinata a vapore e un trasferimento di calore rapido e uniforme con aria calda, per ottenere risultati ottimali anche a pieno carico.



Panini, 70 g

120 pezzi¹
15 minuti²
480 pezzi³



Pane in forno di pietra, 500 g

40 pezzi
17 minuti
120 pezzi



Ciambelle all'uvetta, 140 g

96 pezzi
20 minuti
288 pezzi

¹ Dimensione del carico per attrezzatura

² Tempo di cottura al forno per carico

³ Esempio di carico all'ora.



Convothem 4 BAKE: i vostri vantaggi in breve.

- **Perfetto clima di cottura**
Natural Smart Climate™: gli alimenti cotti al forno assorbono l'umidità in maniera ideale con mezzi completamente naturali, per una freschezza particolarmente di lunga durata.
- **Elevata affidabilità del processo**
La cottura al forno automatica con tasti di scelta rapida Press&Go assicura risultati ottimali e costantemente riproducibili.
- **Efficienti carichi misti**
Preparazione simultanea di diversi tipi di alimenti cotti al forno con risultati ottimali, grazie al Natural Smart Climate™.
- **Cottura e cottura al forno graduali**
Una panoramica intelligente di ciascuna singola teglia con carichi misti. Potete vedere al secondo cosa sarà pronto in ogni momento.
- **Utilizzo alla capacità massima**
Essere in grado di utilizzare tutta la capacità disponibile consente di risparmiare tempo e denaro e assicura la disponibilità ininterrotta del prodotto, anche durante le ore di picco.
- **Tempo ulteriore di cottura al forno**
È sufficiente aggiungere altri tre minuti premendo un tasto.



Grano o grano integrale? Comprendiamo la differenza.

Gli alimenti cotti al forno non sono tutti uguali. Fa una grande differenza il fatto che si stiano cuocendo delicati pasticcini danesi o robusto e croccante pane del contadino. È per questo motivo che il Convotherm 4 BAKE li tratta diversamente... e assicura risultati perfetti con modalità di cottura al forno specifiche per i singoli prodotti.

Ottenere il successo con piccoli alimenti cotti al forno

Particolarmente per alimenti cotti al forno piccoli o di grano, il Convotherm 4 BAKE offre un elevato livello di facilità di utilizzo e risparmi in termini di costi, nonché di massima affidabilità del processo e risultati costanti. Con la speciale funzione di cottura al forno BakePro, è possibile ottenere risultati pari a quelli di un tradizionale forno da panetteria: i prodotti lievitano uniformemente e ottengono una lucentezza appetitosa. Gli alimenti cotti al forno congelati non devono essere riscaldati o scongelati. Saturazione perfetta del vapore, regolazione automatica dell'umidità nella cottura combinata a vapore e trasferimento di calore veloce e uniforme con aria calda riducono significativamente i tempi di cottura al forno.



BakePro: funzione di cottura al forno tradizionale

- **All'inizio:** la giusta quantità di vapore per il prodotto è iniettata nella camera di cottura, con 5 livelli di precisione.
- **Periodo di riposo successivo:** i prodotti possono svilupparsi in maniera ideale con il ventilatore spento.
- **Il risultato:** clima ideale e costante per tutti gli alimenti cotti al forno. Indipendentemente dal fatto che siano freschi, pre-lievitati, congelati o cotti parzialmente e congelati!
- **Opzione:** aggiungete un ulteriore passaggio BakePro alla fine del profilo di cottura per ottenere una lucentezza ottimale con vapore extra.



Per risultati splendenti: gestione del flusso dell'aria

L'orgoglio di ogni fornaio è una crosta splendente e croccante sugli alimenti a base di grano cotti al forno. Il segreto: umidità che è lasciata condensare sugli alimenti cotti al forno per un periodo di tempo definito. Ciò che è possibile ottenere solo con un vero forno da panificio è riprodotto perfettamente nel Convotherm 4 BAKE con BakePro: dopo il preriscaldamento, una quantità di acqua precisamente misurata è spruzzata nella camera di cottura e quindi il ventilatore è spento completamente. Questo punto è cruciale in quanto l'umidità può depositarsi perfettamente sugli alimenti cotti al forno solo se l'aria è completamente ferma.

Rise&Ready: livelli di lievitazione per impasti freschi

Progettati specialmente per impasti di lievito fresco, tre profili di lievitazione possono essere attivati nel ricettario di cottura al forno: periodi di riposo precisamente controllati per lo sviluppo ottimale di aroma e volume, nonché di una crosta ideale.

Cottura al forno combinata a vapore: la cosa migliore per il grano integrale e le pagnotte del contadino

Una crosta spaccata spolverata di farina e appetitosa: una vista in grado di trasformare ogni pagnotta contadina in una tentazione irresistibile. Il Convotherm 4 BAKE offre una soluzione ingegnosa per questo: profili di cottura al forno programmabili singolarmente che utilizzano strettamente aria calda all'inizio del processo. Successivamente è spruzzata acqua, che evapora immediatamente e non si condensa sulle superfici. Ciò mantiene la crosta asciutta e la spolveratura di farina resta appetitosamente fresca. Contemporaneamente, la mollica mantiene la sua elasticità ottimale durante la cottura al forno combinata a vapore grazie al Natural Smart Climate™.



L'extra intelligente: snack rapidi e specialità gastronomiche.

Il Convotherm 4 BAKE è più di uno specialista per la cottura al forno. In quanto vero talento versatile, offre massima versatilità in uno spazio ridotto, che apre molte possibilità per ampliare le attività in settori attraenti. Vizzate i vostri clienti con snack e alimenti da cucinare extra, 24 ore su 24. È così facile!

Versatilità che ripaga

Che si tratti di colazione, pranzo o cena, che si tratti di appetiti grandi o piccoli: lo spettro degli alimenti lontano da casa comprende ogni tipo di snack e pasti caldi oltre agli alimenti cotti al forno. Anche questi possono essere preparati facilmente, rapidamente e con grande flessibilità utilizzando il Convotherm 4 BAKE. Ciò vi consente di offrire ai vostri clienti un'ampia varietà di delizie culinarie da un singolo forno. E come sapete: l'offerta crea la domanda.

Utilizzo del vapore per la preparazione rapida degli alimenti da cucinare

Il vapore trasferisce il calore agli alimenti da cucinare, in modo non solo eccezionalmente delicato, ma anche molto rapido. Ciò consente di risparmiare energia e tempo prezioso, nonché di proteggere le vitamine. Rispetto alle procedure di cottura convenzionali è possibile cuocere il triplo della quantità nello stesso tempo. È esattamente ciò di cui avete bisogno nei momenti di picco la mattina, a mezzogiorno e la sera.

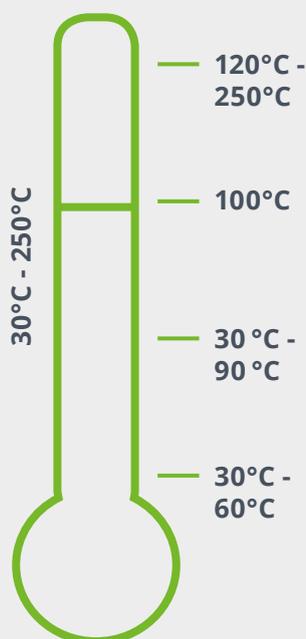
Tutti i vantaggi della cottura combinata a vapore

Quando si usa la cottura al forno combinata a vapore, l'umidità, i sapori e le vitamine propri del prodotto sono mantenuti nel Convotherm 4 BAKE con Natural Smart Climate™. Ottenete come risultato una cottura particolarmente tenera, succulenta e saporita, riducendo nel contempo al minimo la perdita di peso. La combinazione di vapore e aria calda è perfetta per gli arrostiti, ad esempio: con il vapore, la carne resta succulenta all'interno e per la finitura, l'aria calda rende l'esterno perfettamente croccante.

Aria calda per alimenti croccanti

Che si tratti di grigliatura o di cottura au gratin, il Convotherm 4 BAKE ottiene costantemente risultati ottimali con pura aria calda e accuratezza della temperatura a una sola cifra. Grazie al nostro sistema chiuso ACS+, otteniamo un trasferimento del calore rapido e uniforme fino al centro dell'alimento. Potete regolare selettivamente la formazione e la croccantezza della crosta in base ai vostri requisiti semplicemente abilitando la funzione Crisp&Tasty.

La versatilità persuasiva del vapore:



La cottura combinata a vapore assicura risultati ottimali con qualità professionale, ad esempio con gli arrostiti di maiale.



Particolarmente adatto per alimenti da cucinare di grande volume, come le patate.



La gamma a bassa temperatura da 30 a 90 °C, a cui si fa talvolta riferimento come cottura sotto vuoto, è perfettamente adatta per alimenti da far sobbollire delicatamente come pesce o uova.



Utilizzate il Convotherm 4 BAKE come armadietto di lievitazione con controllo di precisione di temperatura e umidità.



Vapore



Aria calda



Combinata a vapore



Molte funzioni di cottura per risultati ottimali

A parte le sue versatili funzioni di cottura al forno, il Convotherm 4 BAKE facilita anche il vostro lavoro con numerose funzioni automatizzate di cottura per arrostiti, grigliate, cottura al vapore, cottura au gratin, comoda frittura profonda, cottura al forno e rigenerazione. Press&Go offre costantemente qualità elevata nei vostri snack e specialità gastronomiche, indipendentemente da chi utilizzi il forno.

Varietà rapida grazie ai carichi misti

Quando la pressione aumenta a colazione, a mezzogiorno o a ora di cena, molti diversi alimenti da cucinare sono richiesti contemporaneamente. Con l'opzione di carichi misti flessibili nella cottura combinata a vapore, potete preparare ali di pollo, quiche, verdure congelate e una torta margherita simultaneamente nel Convotherm 4 BAKE. Sempre in modo ottimale e rapido con tempistiche individualizzate... e, naturalmente, senza alcun trasferimento di sapori o di aromi.



Funzionamento estremamente semplice.

Con il suo schermo completamente tattile easyTouch®, eccezionalmente facile da utilizzare, il Convotherm 4 BAKE semplifica il vostro lavoro di cottura o di preparazione di snack e altri alimenti da cucinare.

Semplice e intuitivo, per una massima affidabilità del processo

Modalità di preparazione manuali e automatiche per processi di cottura e cottura al forno che consentono di risparmiare tempo ed energia e ridurre i carichi di lavoro per un personale soggetto a cambiamenti frequenti. La cosa migliore? Grazie ai programmi preimpostati di cottura e cottura al forno, i risultati possono essere coerentemente riprodotti con il semplice tocco di un dito e di qualità uniforme.

Cottura e cottura al forno automatiche con Press&Go

Con Press&Go potete iniziare immediatamente in molte diverse categorie di prodotto. Il preriscaldamento e la compensazione per la dispersione di calore, ad esempio quando lo sportello è aperto o con carichi di quantità diverse, nonché la selezione delle modalità di cottura e cottura al forno, hanno luogo automaticamente.

Press&Go è disponibile opzionalmente con protezione tramite password, per la creazione di modalità separate Manager e Personale.

Operare in sicurezza

Il funzionamento a icone, programmabile e personalizzabile offre un elevato livello di comodità e affidabilità del processo. Qualsiasi membro del vostro team, anche se internazionale, sarà in grado di eseguire le attività di routine dopo brevi istruzioni.

Tempo ulteriore di cottura al forno

Per il tocco finale, aggiungete altri tre minuti di tempo di cottura a 200 gradi al tocco di un dito se necessario.

Tenete d'occhio tutto con TrayView

Con carichi misti graduali, il display vi mostra precisamente ciò che è cotto o cotto al forno su ogni teglia e quanto tempo manca ancora. L'attrezzatura segnala quando il prodotto è pronto. Ogni volta che lo sportello del forno è aperto, TrayView ricalcola il tempo di cottura al forno per ciascuna teglia separatamente.



Il ricettario della cottura al forno semplifica il vostro lavoro con ricette preprogrammate di cottura e cottura al forno.



TrayView: semplifica i passaggi di lavoro con carichi misti

- Tenete traccia di ciò che sta cuocendo al forno su ogni teglia
- Indicazione precisa del tempo residuo di cottura al forno per ogni teglia
- Il tempo residuo di cottura al forno è automaticamente riadattato ogni volta che lo sportello è aperto
- Indicatore visivo e acustico non appena i prodotti su una teglia sono pronti

Funzionamento individualizzato per risultati imbattibili.

Per gestire requisiti professionali, il Convotherm 4 BAKE ha una modalità manuale per impostazioni personalizzate di tempo e temperatura, nonché per le modalità di cottura e cottura al forno. Inoltre, le funzioni intelligenti supplementari assicurano risultati perfetti e costanti di cottura e cottura al forno.

Per esperti, proprio come piace a loro

Con il Convotherm 4 BAKE potete mantenere il comando della situazione proprio come vi piace nella cottura e nella cottura al forno. Potete intervenire su qualsiasi parametro del processo di cottura al forno in qualsiasi momento, anche quando utilizzate profili di cottura al forno preimpostati. Tutti i parametri di cottura e cottura al forno possono anche essere specificati manualmente in anticipo indipendentemente dal fatto che utilizzate vapore, cottura combinata a vapore o aria calda. Anche con carichi misti graduali, potete utilizzare TrayTimer per impostare i tempi di cottura e cottura al forno per ogni prodotto su ogni teglia con precisione e singolarmente, esattamente come desiderate.

Press&Go+: i vostri preferiti, proprio sulla punta delle vostre dita

Con Press&Go+ potete portare le vostre personali creazioni culinarie alla produzione di serie. Create i vostri profili di cottura e salvateli con un'immagine personalizzata nell'attrezzatura. Le vostre creazioni saranno sempre disponibili al semplice tocco di un dito. Con la pratica funzione aggiuntiva di cottura al forno, potete aggiungere manualmente 3 minuti se necessario alla fine di un profilo.

Crisp&Tasty

Grazie alla deumidificazione attiva del clima di cottura ad aria calda, potete ottenere una crosta croccante immediatamente... con un centro tenero e succulento.



Press&Go: Profili individuali salvati come preferiti e accessibili con un tocco.

Dettagli che fanno tutta la differenza.

Il Convotherm 4 BAKE genera entusiasmo non semplicemente con i suoi eccellenti risultati di cottura e cottura al forno. Anche cose come la pulizia, la sicurezza, l'economia e il rispetto dell'ambiente sono importanti.

Pulizia in tempi ridottissimi

Il programma di pulizia ConvoClean+, completamente automatico, offre pulizia senza sforzi nel Convotherm 4 BAKE, con flessibilità massima e consumi minimi.

Il nostro sistema di pulizia è certificato per la pulizia non presidiata. Ciò significa che non dovete aspettare il termine della pulizia per tornare a casa. Oppure, dopo la fine della pulizia, il lavoro può essere continuato immediatamente senza alcuna ispezione successiva.

Maggiore sicurezza: nessuna necessità di contatto con il fluido di pulizia quando si avvia la procedura di pulizia. È anche possibile un dosaggio singolo.



Economico e rispettoso dell'ambiente

Con una riduzione del consumo idrico fino al 19%* nella modalità ad aria calda e dell'energia fino al 44%** nella modalità di pulizia, il Convotherm 4 BAKE è estremamente efficiente in termini di consumo di energia e di acqua. Ciò che conta di più è che l'acqua di scarico non è dannosa per l'ambiente dal momento che il fluido di pulizia è biodegradabile.

La nostra struttura di produzione a Eglfing stabilisce anche nuovi standard di rispetto dell'ambiente e di sostenibilità: da quando siamo passati all'energia verde nel 2009, abbiamo ridotto le nostre emissioni di un milione di kg di CO₂ all'anno. Questo impegno è stato riconosciuto nel 2017 con il 1° posto nei premi Lean & Green Management Awards (Premi di semplicità e gestione ambientale).



KOSTEN SENKEN · UMWELT SCHONEN · MITARBEITER SENSIBILISIEREN

Lean & Green ist eine Initiative von GreenIT Consulting Europe GmbH, die Lean-Management-Maßnahmen und Prozessoptimierungen über die Produktion hinaus in der gesamten Wertschöpfungskette umsetzt.

* Consumo di energia senza carico in modalità aria calda (potenza di riscaldamento sensibile) [kWh] in conformità a DIN 18873-1 2012-06 6.3
I seguenti valori sono stati verificati dall'istituto indipendente TÜV.

** Convotherm 4 10.10 livello di pulizia 3, modalità regular



'Made in Germany', in mani capaci, in tutto il mondo.

Esperienza, forza innovativa, perfezionismo, coscienza della qualità e orientamento al cliente senza compromessi sono virtù radicate nel DNA di Convotherm da oltre 40 anni. Ogni singolo Convotherm 4 BAKE ne è una prova visibile.

Assistenza senza confronti, in tutto il mondo

Sempre pronti al funzionamento grazie a un programma di emergenza unico che assicura che i forni misti Convotherm possano continuare a offrire una buona affidabilità funzionale dopo un malfunzionamento tecnico.

Ma nel caso peggiore possibile, potete nutrire fiducia nel fatto che abbiamo una rete mondiale di partner di assistenza con qualifiche eccellenti basata sul nostro sistema internazionale di formazione. La nostra garanzia: tempi di risposta ridotti, personale sempre pronto e parti di ricambio disponibili.

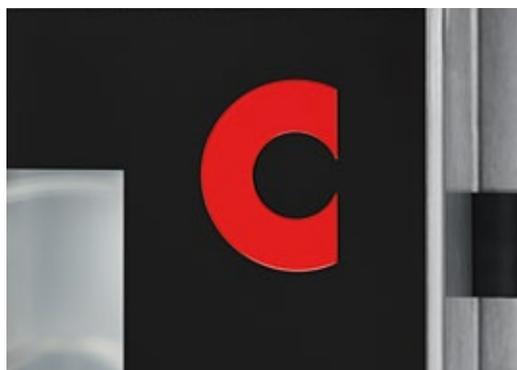
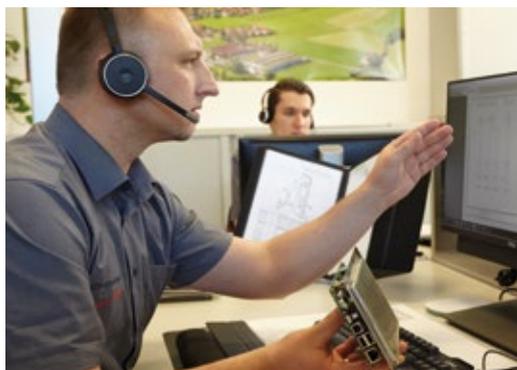
Sempre a vostra disposizione: il nostro servizio di assistenza tecnica

Che si tratti di ordinare parti di ricambio, di fissare un appuntamento di assistenza o di ottenere supporto telefonico: quando conta realmente, il nostro servizio di assistenza tecnica Convotherm sarà pronto a rispondere alle vostre richieste con consigli e risorse.

Massima qualità "Made in Germany"

Sin dal 1976, Convotherm si distingue per qualità e durata senza compromessi. In stretta collaborazione con i professionisti del settore e con una tradizionale grande spinta per la perfezione, lavoriamo senza sosta e con passione illimitata per soluzioni innovative concentrate sulle attività centrali dei nostri clienti.

Di conseguenza, nel 1995 Convotherm è divenuta il primo produttore al mondo di forni misti a essere certificato DIN ISO 9001. Sviluppato e prodotto in Germania, ogni singolo forno misto Convotherm è sottoposto a un test funzionale completo che dura diverse ore prima di lasciare la fabbrica.



Un'ampia varietà di accessori. Perfettamente sintonizzati con le vostre esigenze.

Che sia per utilizzo in supermercati, presso stazioni di servizio, minimarket o panifici, in sale di esposizione, dietro il banco o in cucina: offriamo gli accessori perfetti per ogni esigenza e applicazione per il vostro Convotherm 4 BAKE.



Basamenti

Questi offrono stabilità per i forni da banco. Potete optare per una versione aperta con 14 coppie di rotaie per teglie o un design mobile semi-chiuso con 7 coppie di rotaie per teglie.



Teglie della dimensione euronorm

Tutto funziona perfettamente qui:

Cinque teglie per 6.10 o otto teglie per 10.10 conformi alla dimensione euronorm.

Le teglie in acciaio inossidabile con un rivestimento non aderente, nonché le rastrelliere, sono disponibili per il Convotherm 4 BAKE nella dimensione euronorm.



Kit di stoccaggio

Maggiore flessibilità e capacità doppia con lo stesso ingombro: Con il kit di stoccaggio, posizionare due forni da banco Convotherm 4 BAKE impilati è semplicissimo.

Cappa di condensazione

Con l'efficiente cappa di condensazione, ConvoVent 4, potete lavorare sempre in sicurezza e con un clima fresco nella stanza.



Detergenti e prodotti per la cura

Tutti i detergenti e i prodotti per la cura. Convotherm sono bilanciati in maniera ottimale per l'utilizzo con il sistema automatico di pulizia ConvoClean+, sono biodegradabili e sono certificati halal e kosher.



Struttura porta-teglie

Movimentazione rapida e facile. Le teglie di dimensione euronorm possono essere caricate e rimosse contemporaneamente. Non è necessario alcuna singola infornata manuale. A questo scopo sono necessari un carrello con ripiani e un telaio di introduzione.

Dettagli tecnici del forno



6.10



10.10

Funzionalità standard

Pannello di aspirazione per una uniformità ottimizzata, per la rastrelliera EN	✓
Set rastrelliera (600 x 400 mm) EN con profilo a L	✓
Vaschetta di raccolta delle gocce dello sportello con filtro	✓
35 profili di cottura al forno e 14 profili per spuntini e prodotti gastronomici	✓
Rise&Ready – 3 profili di lievitazione integrati nel ricettario di cottura al forno	✓
Aggiungere tempo di cottura dopo che finisce il profilo (Time+)	✓
BakePro (5 livelli di cottura al forno tradizionale)	✓
HumidityPro (5 impostazioni di umidità)	✓
Ventilatore controllabile (5 impostazioni di velocità)	✓
Natural Smart Climate™ con sistema chiuso ACS+	✓
Cook&Hold (cottura e tenuta in un solo processo)	✓
Funzione di rigenerazione flessibile con preselezione	✓
Cottura e cottura al forno automatiche con tasti di scelta rapida (Press&Go+)	✓
Press&Go integrato (modalità Manager e Crew)	✓
Cerniere a destra e maniglia a sinistra	✓
Pulizia completamente automatica della camera di cottura ConvoClean+ con modalità eco, regular ed express (opzionalmente con dosaggio singolo)	✓
Interfaccia FilterCare	✓
Interfaccia USB, interfaccia Ethernet (LAN)	✓
Salvataggio dati HACCP e valori di pastorizzazione	✓

Opzioni

Sensore della temperatura al cuore dell'alimento
Sportello a scomparsa: più spazio e maggiore sicurezza di lavoro
Tensioni speciali

Specifiche tecniche

	6.10 5 x EN	10.10 8 x EN
Dimensioni con cerniere a destra e maniglia a sinistra* (L x P x A) in mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
Dimensioni con sportello a scomparsa* (L x P x A) in mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058
Peso netto senza opzioni**/accessori in kg	Cerniere a destra e maniglia a sinistra	ES: 111
	Sportello a scomparsa	ES: 116
Potenza assorbita in kW (Iniettore elettrico) (trifase 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))	ES: 119	ES: 126
	11,0	19,5

* Per maggiori informazioni, fare riferimento alla scheda tecnica ** Peso delle opzioni, max. 15 kg

BAKE 

Fornitore ufficiale per

Bocuse d'Or

 **WELBILT**[®]

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

Bringing innovation to the table • welbilt.com