



Convotherm 4 Designed around you

easyTouch[®] ed easyDial[™]: 2 concetti ciascuno in 7 dimensioni

Convotherm – Your meal. Our mission.

Chi ha lavorato con un Convotherm, lo sa: Convotherm entusiasma con soluzioni innovative per una migliore preparazione dei prodotti. Col motto "Your meal. Our mission.", i nostri apparecchi "Made in Germany" sono la risposta alle vostre molteplici esigenze.

Convotherm 4 porta lo stile nella cucina professionale. Tecnologia all'avanguardia, facile controllo e igiene saltano subito all'occhio grazie alla chiarezza del design. Una logica di controllo continua e intuitiva si estende a tutte le dimensioni di apparecchio: un vero vantaggio nella

gastronomia, spesso frenetica, di tutti i giorni. Il concetto di design scalabile può essere trasmesso in due concetti sull'intera serie di forni Combi in sette dimensioni di apparecchi, ciascuna con quattro varianti di base. Il risultato è una flessibilità funzionale con un design piacevole, che in questo segmento di prodotto sono una grande novità.

Dietro Convotherm c'è sempre passione: Per l'eccellenza, per la creatività e per la partnership vitale ... e per l'obiettivo di fare sempre meglio.



Convotherm 4 – Designed around you

Poiché vi ascoltiamo, voi nostri clienti, abbiamo sviluppato Convotherm 4 intorno ai vostri bisogni in cucina – con i due concetti easyTouch® ed easyDial™, per processi manuali e automatizzati o per la massima individualità – secondo i propri desideri. Al centro stanno sempre facilità di utilizzo e funzionalità.

► Nuova definizione: Un design chiaro incontra la funzionalità

Il nuovo design di Convotherm 4 è ideale anche per il "frontcooking". Rigorosamente sviluppato in base al principio "La forma segue la funzione", collega una chiara estetica con una nuova dimensione di utilizzo intuitivo e facilità di assistenza.

Pagina 8-9

► Il nuovo standard di pulizia flessibile e sicura

ConvoClean+™ e ConvoClean™ sono stati sviluppati per garantire flessibilità massima e consumi minimi. Sempre completamente automatico: Nessun contatto con detersivi all'inizio del processo di pulizia. Con nuove funzionalità di utilizzo e con possibilità di dosaggio singolo, davvero per ogni profilo di utente.

Pagina 14-15



► Riduzione dei costi e attenzione all'ambiente

Ogni watt e ogni litro contano. Convotherm 4 rappresenta una nuova classe per efficienza energetica e consumo di acqua rispetto al modello precedente P3. La produzione presso lo stabilimento di Eglfing, con energia idraulica e calore da biomasse, è in tal senso un messaggio chiaro: sostenibilità ambientale, già dalla produzione.

Pagina 16-17

► Attenzione ai vostri risultati di cottura

La leggenda vive! L'Advanced Closed System+ (ACS+) offre perfezione alla 3a generazione. Si forniscono i risultati di cottura più omogenei - sempre adattati in modo ottimale ai vostri desideri.

Pagina 11

easyTouch® ed easyDial™: 2 concetti ciascuno in 7 dimensioni



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Non esistono livelli maggiori di comfort e sicurezza.

Col pacchetto completo easyTouch® è a vostra disposizione un'impressionante e pratica dotazione completa con Full-Touch-Screen da 9" e adattamento individuale ai vostri desideri. Il concetto di utilizzo è assolutamente facile, con funzioni sperimentate e nuove:

- **ACS+** con le funzioni aggiuntive perfettamente adattate:
 - Crisp&Tasty – deumidificazione in 5 livelli
 - BakePro – funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
 - HumidityPro – umidificazione in 5 livelli
 - Velocità del ventilatore – in 5 livelli
- **ConvoClean+**: il sistema di pulizia completamente automatico con modalità eco, express o regular; su richiesta anche con dosaggio singolo
- **Interfaccia Ethernet (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

Sei tu lo chef! easyDial™ stabilisce **il nuovo standard di funzionamento manuale**: Tutti gli inserimenti e tutte le funzioni aggiuntive sono impostate su un piano e sono sempre visibili.

- **ACS+** con le funzioni aggiuntive perfettamente adattate:
 - Crisp&Tasty – deumidificazione in 5 livelli
 - BakePro – funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
 - HumidityPro – umidificazione in 5 livelli
 - Velocità del ventilatore – in 5 livelli
- **Sistema di pulizia semiautomatico**

Questo hanno tutti i Convotherm 4: la migliore dotazione di serie

- Linea di design innovatrice, ideale anche per il frontcooking
- ACS+: perfezione alla 3a generazione
- Ridotte dimensioni esterne e quindi dimensioni adatte per ogni cucina (anche davvero piccola)
- Sportelli dell'apparecchio con funzione di chiusura (solo apparecchi da banco)
- HygienicCare: superfici di comando antibatteriche, maniglie dello sportello e doccia avvolgibile – il nuovo concetto per una maggiore sicurezza
- Interfaccia USB integrata nel pannello di controllo
- Qualità "Made in Germany", il sigillo del nostro standard

Le vostre opzioni

- Lo sportello a scomparsa per aumentare spazio e sicurezza sul lavoro
- ConvoSmoke: la funzione di affumicatura incorporata in easyTouch® (solo apparecchi da banco)
- ConvoClean in easyDial™, il sistema di pulizia completamente automatico in modalità regular – su richiesta anche con dosaggio singolo
- Interfaccia Ethernet (LAN) per easyDial™
- Sensore di sotto vuoto – inseribile esternamente
- Rimozione degli sfiati (cappa di condensa integrata)
- ConvoGrill con funzione di gestione del grasso (su richiesta)
- Versione per carceri
- Versione marina (solo apparecchi elettrici)
- Tensioni speciali

Nuova definizione: Un design lineare incontra la funzionalità

Il nuovo design estetico rende Convotherm 4 ideale anche per il frontcooking. Il nostro principio "La forma segue la funzione" è espresso dalla semplicità delle linee, che contemporaneamente stabilisce nuovi standard per un funzionamento intuitivo e orientamento al servizio.



easyTouch® - la superficie di comando

Come pioniere della tecnologia Full-Touch-Screen in forni Combi, ora Convotherm offre una nuova dimensione di comando confortevole. Con Convotherm 4 easyTouch® potete aspettarvi il più moderno Full-Touch-Screen da 9" con una nuova superficie di comando configurabile

- **Press&Go+:** cottura automatica con tasti di scelta rapida – per una sicurezza di processo ottimale. Richieste come dimensione, grado di doratura o temperatura al cuore dell'alimento sono state rimosse
- **Press&Go integrato** con distinzione in modalità Manager e Crew, come soluzione per la gastronomia di filiale
- **Funzione di rigenerazione flessibile:** con preselezione per à la carte, banchetto piatti e buffet
- **Cottura manuale**
- **Informazioni di servizio dettagliate,** per assistenza rapida e mirata in caso di errore
- **399 profili di cottura,** fino a 20 passaggi per profilo
- **Guida in linea** con funzionalità video a tema
- **TrayTimer:** gestione del carico – timing perfetto dal primo all'ultimo ripiano
- **Cook&Hold:** La temperatura scende automaticamente fino alla fine della cottura – cucinare e tenere in caldo in un solo processo
- **Cottura Delta T / Cottura NT:** La cottura più delicata – anche di notte
- **L'anello indicatore TriColor** mostra lo stato attuale di funzionamento:
Giallo per "in preparazione"
rosso per "processi in corso"
verde per "pronti"

easyDial™ - la superficie di comando

Con l'intelligente concetto di utilizzo potete impostare da soli rapidamente il profilo di cottura con easyDial™. Trovate tutte le funzioni su un solo piano. Sui grandi display digitali, chiaramente illuminati, con l'unità di comando centrale Convotherm-Dial (C-Dial), avete sempre tutto sott'occhio – anche a distanza.

- **Funzione di rigenerazione easyDial™:** Rigenerare i prodotti al livello più elevato
- **99 profili di cottura**
- **C-Dial e TriColor:** la nostra nuova filosofia di utilizzo
- **L'anello indicatore TriColor** mostra lo stato attuale di funzionamento:
Giallo per "in preparazione"
rosso per "processi in corso"
verde per "pronti"



Attenzione per i vostri risultati di cottura

ACS+ punta alle migliori prestazioni di cottura in tutti i Convotherm 4. Garantisce saturazione del vapore perfetta, adattamento dell'umidità automatico in modalità combinata a vapore e rapido e uniforme trasferimento del calore con aria calda. Il risultato: Un clima di area forno ideale e costante per tutti i prodotti, dalla verdura sulla carne e sul pesce fino a contorni o prodotti di pasticceria, che siano freschi, congelati o precotti. Anche con l'infornata completa si ottiene costantemente un'ottima uniformità, succulenza e croccantezza.

Il nostro **ACS funziona come coperchio sulla pentola**, mantiene calore e umidità. La temperatura sale rapidamente ed è necessario usare meno energia e acqua.

Il nuovo ACS+ può inoltre vantare: L'intelligenza del **controllo attivo dell'aria in ingresso/uscita**.

Se si desidera ridurre una salsa, è necessario infine anche **rimuovere il coperchio dalla pentola**.

Funzioni aggiuntive nuove e migliorate in ACS+



Crisp&Tasty

In un tempo minimo si ottengono in aria calda risultati di cottura estremamente croccanti con interno morbido:

- Deumidificazione in 5 livelli
- Tutti i 5 livelli possono essere selezionati o programmati manualmente



Velocità del ventilatore

Per risultati di punta, specialmente con prodotti molto sensibili, come ad es. i bignè:

- Velocità del ventilatore in 5 livelli
- Programmabile stabilmente in base alle esigenze
- Uniformità perfetta, anche con infornata completa



BakePro

Scegliete in aria calda la quantità di iniezione di vapore adatta al vostro prodotto, che viene aggiunta automaticamente nella fase di riposo successiva:

- Funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
- Con iniezione di vapore e tempi di riposo risultati di cottura come in un forno professionale classico
- I prodotti da forno surgelati non devono essere più scongelati prima della cottura al forno
- Programmabile anche con profili di cottura al forno in più fasi



HumidityPro

Con questa nuova funzione ora disponete nella combinata a vapore, per la regolazione dell'umidità automatica, già a 30 °C anche di un processo manuale per un'impostazione desiderata completamente personale:

- Umidificazione in 5 livelli
- Risultati di cottura davvero succulenti, adattati in maniera individuale alle vostre preferenze
- Non è necessaria alcuna immissione di valori percentuali
- Ideale anche per tenere in caldo



Interfaccia USB

Facile da utilizzare nella parte anteriore degli apparecchi. Le chiavette USB sono facili da inserire dietro un saliscendi automatico, che si chiude da solo dopo l'estrazione della chiavetta USB - IPX5 protetto dagli spruzzi d'acqua:

- È facile aggiornare, caricare profili di cottura e immagini e leggere dati HACCP



Dispositivo di preriscaldamento integrato

Per tutti i Convotherm sono di serie 4 apparecchi a libera installazione:

- Il dispositivo di preriscaldamento scatta automaticamente nel pannello dello sportello
- Preriscaldamento rapido, anche senza carrello d'infornata
- Nessuna perdita di calore
- Sicurezza migliorata



Sportello a scomparsa*

Questa invenzione Convotherm risparmia spazio sul luogo di lavoro davanti all'apparecchio e riduce il rischio di lesioni:

- Ideale per maggiore libertà di spostamento sul lavoro
- Riduce il rischio di cadute e il pericolo di scottature sullo sportello interno caldo dell'apparecchio
- Consente l'installazione di grandi forni Combi con carrello d'infornata praticamente ovunque, anche in spazi ristretti



HygienicCare

Il nuovo concetto di igiene di Convotherm comprende tutti i punti importanti con cui l'utente viene a contatto: Lo schermo di funzionamento, la maniglia dello sportello e la doccia avvolgibile sono realizzati in un materiale innovativo con ioni d'argento integrati:

- Tutte le superfici di contatto centrali nel campo operativo sono ora parte costante del concetto
- Effetto antibatterico permanente
- Riduce il trasferimento di batteri

Funzioni di cottura in ACS+



Vapore: Cottura a vapore particolarmente efficiente da 30 °C a 130 °C; in questo caso il sistema resta chiuso durante l'intera procedura. Per risultati di punta, ad esempio per verdura, paste alimentari e pesce. Vitamine e colori restano invariati e l'ossidazione è minimizzata.



Combinata a vapore: Da 30 °C con regolazione automatica dell'umidità. Il sistema resta chiuso durante tutta la procedura di cottura. L'umidità intrinseca e gli aromi dei prodotti restano invariati. Ottenete risultati di cottura garantiti particolarmente morbidi, succulenti e gustosi e riducete al minimo la perdita di peso.



Aria calda: A partire da 30 °C si genera un clima leggermente umido nel sistema chiuso attraverso l'umidità intrinseca dei prodotti, per una trasmissione del calore spedita e omogenea fino al nucleo dell'alimento. La formazione della crosta e la croccantezza sono controllate in modo mirato in base ai propri desideri semplicemente aggiungendo Crisp&Tasty.



Rigenerare easyDial™: Rigenererete i vostri prodotti come appena cotti a puntino.

Rigenerare + easyTouch®: Funzione di rigenerazione flessibile: con preselezione per à la carte, banchetto piatti o buffet. In questo modo ottenete una qualità ottimale.



Infornata mista

L'arte leggendaria del sistema chiuso: l'infornata mista in combinata a vapore, ad es. con arrosto di maiale, croissant, pesce, verdura congelata e un pan di Spagna sono preparati **contemporaneamente.**

Con risultati ottimali e benefici massimali:

- Maggiore flessibilità nel processo di cottura
- Con la regolazione automatica dell'umidità nella combinata a vapore ACS+, creiamo il clima ottimale nella camera di cottura per ogni combinazione di prodotti

Infornata completa

Con la grata di aspirazione tagliata a misura per ogni dimensione di apparecchio si ha una distribuzione dell'aria uniforme che garantisce, anche con infornata completa, una doratura uniforme sul prodotto:

- Nuovi algoritmi software, tecnica Solid-State-Relay adeguata, nuova tecnica per il flusso dell'aria nonché scambiatore di calore ottimizzato consentono ridottissimi tempi di reazione termica e portano rapidamente l'area forno alla temperatura nominale, anche con un carico di prodotti TK
- La nuova funzione Crisp&Tasty dispone dell'intelligenza del comando attivo di aria di alimentazione/aria viziata. Per arrosti e grill rapidi e affidabili - anche con alimenti difficili come ad esempio la carne irrorata

ecoCooking*

La funzione di risparmio energetico è ideale per alimenti con lunghi tempi di cottura, come arrosti, roastbeef e pezzi d'arrosto di grandi dimensioni:

- La procedura di cottura particolarmente delicata migliora inoltre la qualità del prodotto
- ecoCooking può, a partire da 30 °C, con aria calda e combinata a vapore, essere ogni volta collegato individualmente

* solo con easyTouch®

Il nuovo standard di pulizia flessibile e sicura

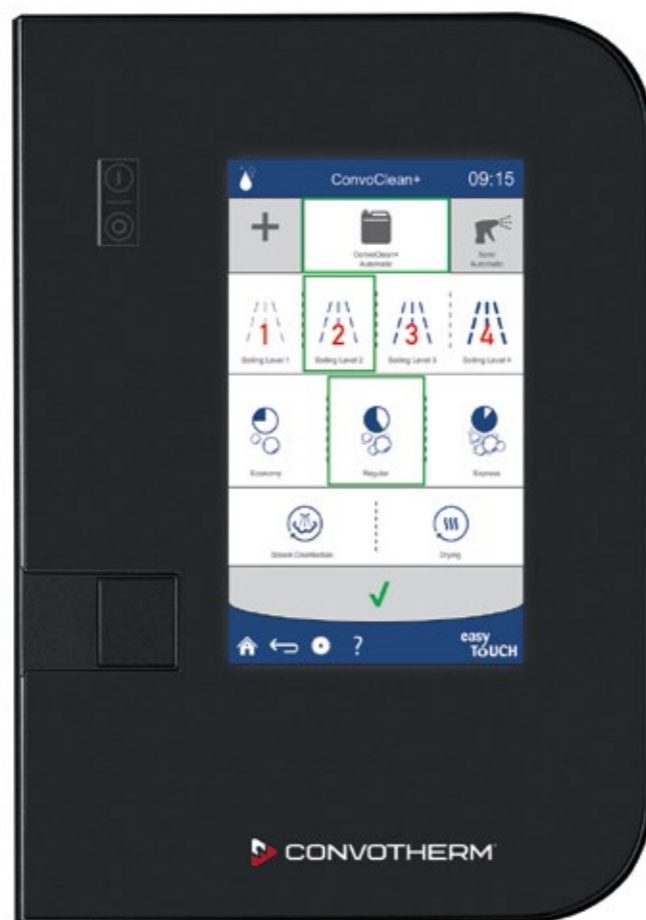
ConvoClean+ e ConvoClean

sviluppati per **flessibilità massima con consumo minimo**. Con nuove funzioni di utilizzo e dosaggio singolo, **praticamente per ogni profilo di utilizzo**. Sempre **completamente automatico**: Nessun contatto con detergenti all'inizio del processo di pulizi.

ConvoClean+ in easyTouch®

Il sistema di pulizia completamente automatico **con modalità eco, express o regular**, del tutto igienico ogni volta che lo desiderate - su richiesta anche con dosaggio singolo:*

- Adattamento in 4 fasi dell'intensità di pulizia con dosaggio completamente automatico
- La **modalità eco** consente di risparmiare detergente, energia e acqua
- La **modalità express** consente di risparmiare tempo e permette la pulizia più rapida anche durante le ore di funzionamento
- Nella **modalità regular** il sistema opera con una miscela equilibrata
- Sicurezza massima tramite un processo di pulizia completamente automatico
- Disinfezione a vapore ed essiccamento successivo garantiscono una perfetta igiene
- Avvio intuitivo in qualsiasi momento e senza raffreddamento rapido manuale



ConvoClean in easyDial™**

Il sistema di pulizia completamente automatico **con modalità regular**, del tutto igienico ogni volta che lo desiderate - su richiesta anche con dosaggio singolo:*

- Adattamento in 4 fasi dell'intensità di pulizia con dosaggio completamente automatico
- Nessun contatto col detergente all'inizio del processo di pulizia
- Inizio intuitivo, ogni volta e senza raffreddamento rapido manuale
- Sicurezza massima con un processo di pulizia completamente automatico
- Disinfezione a vapore ed essiccamento successivo garantiscono una perfetta igiene



Riduzione dei costi e attenzione all'ambiente

Ogni watt e ogni litro contano. Convotherm 4 rappresenta una nuova classe per efficienza energetica e consumo di acqua rispetto al modello precedente P3. Gli apparecchi certificati ENERGY STAR®, i sistemi di gestione ambientale secondo ISO 14001 ed energetica secondo ISO 50001 sono in tal senso un messaggio chiaro: sostenibilità ambientale, già dalla produzione.

Nello stabilimento di produzione di Eglfing abbiamo risparmiato, con la conversione a energia verde nel 2009, fino a oggi già 1 milione di kg di CO₂.

Tempo di riscaldamento nel ricircolo del calore con un valore di installazione di 165 °C [min] secondo DIN 18873-1 2012-06 6.2*



Convotherm 4 10.10 ES 2:49 min **-27%**

Modello precedente **P3** OES 10.10 3:50 min

Consumo di energia nel funzionamento a vuoto con ricircolo del calore (dissipazione del calore sensibile) [kWh] secondo DIN 18873-1 2012-06 6.3*



Convotherm 4 10.10 ES 1,00 kWh **-19%**

Modello precedente **P3** OES 10.10 1,23 kWh

Consumo di energia sotto carico nell'utilizzo a vapore [kWh] secondo DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10 ES 2,68 kWh **-12%**

Modello precedente **P3** OES 10.10 3,03 kWh

Consumo di acqua sotto carico nell'utilizzo a vapore [l] secondo DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10 ES 2,33 l **-14%**

Modello precedente **P3** OES 10.10 2,72 l



Consumo di detergente**



Convotherm 4 10.10 ES 400 ml **-38%**

Modello precedente **P3** OES 10.10 640 ml

Consumo di energia**



Convotherm 4 10.10 ES 3,5 kWh **-44%**

Modello precedente **P3** OES 10.10 6,2 kWh

Consumo di acqua**



Convotherm 4 10.10 ES 35 l **-44%**

Modello precedente **P3** OES 10.10 63 l

Accessori



Basamento

Negli apparecchi da tavolo i basamenti garantiscono la solidità e su richiesta sono disponibili anche mobili. Potete scegliere fra versioni aperte o chiuse, con 14 ripiani igienici



Banchetti

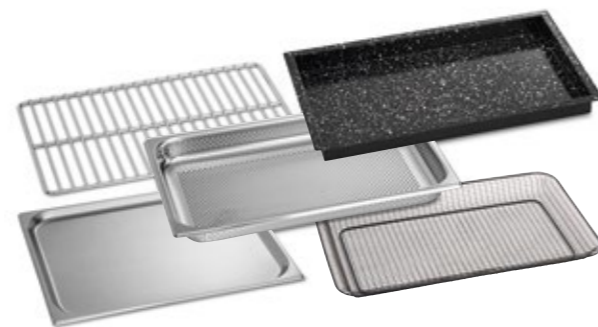
Perfettamente adattata su apparecchi da banco e apparecchi a libera installazione, anche per kit di impilatura. Calotte termiche con una chiusura magnetica di nuovo tipo per una perfetta pulizia e igiene nella vostra cucina. Carrello con banchetto piatti con diverse distanze tra i piatti offrono molto spazio per i vostri piatti preparati creativamente.



Prodotti per la pulizia e la manutenzione

Affinché tutto torni igienicamente pulito senza troppa fatica, esistono prodotti per la manutenzione che sono particolarmente adatti a ConvoClean.

- ConvoClean forte (elevata forza pulente)
- ConvoClean new (forza pulente media)
- ConvoCare (brillantante / neutralizzatore)



Teglie e griglie

Qui tutto è bene regolamentato: Teglie e griglie in acciaio inox nonché accessori speciali con rivestimenti antiaderenti sono disponibili in dimensioni GN e dimensioni teglia.



Accessori speciali

Convotherm offre l'accessorio giusto per qualsiasi applicazione.

- La Signaltower mostra all'utente anche a grande distanza lo stato del forno Combi.
- Lo scudo termico rende possibile l'installazione del forno Combi anche in prossimità di fonti di calore, ad es. stufe elettriche.

Cappe di condensazione

Le cappe di condensazione eccezionalmente affidabili consentono il frontcooking e provvedono in cucina ad ottenere un clima di lavoro adeguato. Vapore e sfiato sono aspirati e condensati durante la cottura e all'apertura dello sportello.



ConvoLink

Il pacchetto software ConvoLink è la soluzione completa per HACCP e la gestione dei profili di cottura. Il software è installato su PC e può essere utilizzato per Convotherm 4 e apparecchi mini e della serie +3.

Gestione forni Combi

- Collegamento di Convotherm 4 con un PC
- Monitoraggio e comando di Convotherm 4 da PC
- Scrittura di profili di cottura, gioco o scaricamento e gestione nel modo più semplice

HACCP-Management

Letture facili di dati HACCP e visualizzazione e gestione su PC. Inoltre i valori di pastorizzazione possono essere visualizzati e gestiti.

Una serie che soddisfa qualsiasi desiderio: Forni Combi Convotherm Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Dimensioni battuta a destra* (LxPxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Dimensioni sportello a scomparsa* (LxPxH) 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	–
Numero piatti (sistema portapiatti per banchetti)	15 o 20 piatti	27 o 33 piatti	26 o 32 piatti	48 o 57 piatti
Potenza assorbita nominale Impianto elettrico Iniettore, Impianto elettrico Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Potenza assorbita nominale Gas Iniettore, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Potenza di riscaldamento (Gas naturale 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Dimensioni battuta a destra* (LxPxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Dimensioni sportello a scomparsa* (LxPxH) 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	–
Numero piatti (sistema portapiatti per banchetti)	59 o 74 piatti	50 o 61 piatti	98 o 122 piatti
Potenza assorbita nominale Impianto elettrico Iniettore, Impianto elettrico Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Potenza assorbita nominale Gas Iniettore, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Potenza di riscaldamento (Gas naturale 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW

* Prestare attenzione alla scheda tecnica per ulteriori dettagli.



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