



Accessoires

Your meal. Our mission.

Convotherm – brengt passie in de praktijk

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.

De nieuwe combi-steamerserie Convotherm 4 zorgt voor een nooit eerder vertoonde designkwaliteit in de professionele grootkeuken. Toptechnologie, eenvoudige bediening en hygiëne worden door de eenvoud van het design in één 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 gebruiks-gemak vind je terug op de volledige reeks combi-steamers van zeven apparaatgroottes met telkens zes basisvarianten. 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.



Manitowoc Foodservice – wereldwijd toonaangevend

De Manitowoc Foodservice-groep maakt deel uit van Manitowoc Company Inc. Ze ontwikkelt, produceert en verkoopt wereldwijd toonaangevende oplossingen in de sector foodservice-equipment.

Manitowoc Foodservice biedt u unieke gebruiker- en branchekennis, complete keukenoplossingen, culinaire ervaring en eerste klasse-service, wereldwijd en overal op locatie. Met bedrijfsactiviteiten in Amerika, Europa en Azië biedt Manitowoc Foodservice u topmerken.

Hiertoe behoren: Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Fabristeel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc® Beverage Systems en TRUpour.

Op onze website leest u meer over Manitowoc Foodservice en onze mogelijkheden, en hoe onze toonaangevende merken u kunnen ondersteunen.

Op www.manitowocfoodservice.com vindt u ook onze regionale en lokale vertegenwoordigingen.



easyTouch en easyDial – 2 concepten in telkens 7 groottes



6.10 easyDial



6.20 easyTouch



10.10 easyDial



10.20 easyTouch

Convotherm 4 easyTouch

Ongeëvenaarde betrouwbaarheid en gebruiksgemak.

Met het easyTouch totaalpakket staat u een indrukwekkende en **op de praktijk gerichte complete uitrusting** met 9" full-touchscreenoppervlak 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/LAN interface**

Convotherm 4 easyDial

De kok aan het roer! easyDial is **de nieuwe norm inzake manuele bediening**: Alle items en verscheidene 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**



12.20 easyDial

20.10 easyTouch

20.20 easyDial

De Convotherm 4, standaard met een uitgebreide uitrusting.

- Baanbrekend design, ook ideaal voor frontcooking
- ACS+: Perfectie van de 3de generatie
- Kleine buitenmaten en daarmee passend in elke keuken – hoe klein ook*
- Deuren met doorlock functie (alleen tafelapparaten)
- HygienicCare: antibacteriële bedieningsoppervlakke deurgrepen en rolhanddouche – 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
- ConvoSmoker: de ingebouwde rook-functie in easyTouch (alleen tafelapparaten, elektrisch)
- ConvoClean in easyDial, het volautomatische reinigingssysteem in de regular-modus – naar wens ook met individuele dosering
- Ethernet/LAN interface voor easyDial
- Sous vide-voeler – extern inplugbaar
- Dampafzuiging (geïntegreerde condensatiekap)
- Grillversie met afzonderlijke vetafloop (alleen bij tafelapparaten)
- Gevangenversie
- Scheepsversie
- Speciale voltages

* en als er echt geen plaats is, kiest u eenvoudig voor onze mini's

Onderstellen - Betrouwbaar en stabiel

Alle Onderstellen zijn gefabriceerd uit hoogwaardig Roestvaststaal en voldoen aan de hoogste hygiënenormen. Voor een eenvoudigere installatie beschikken alle onderstellen over een versteviging, die het transporteren van het apparaat met een heftruck mogelijk maakt.

Onderstel voor combi-steamers

Onderstel open met legbodem*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standaard	GN	3251517	3251519
Op wielen	GN	3251541	3251542



Onderstel open met legbodem en bovenblad

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standaard	GN	3251500	3251501
Op wielen	GN	3251502	3251503



Onderstel aan beide zijden gesloten, 14 paar geleiders

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standaard	GN	3251504	3251505
Op wielen	GN	3251506	3251507



*zonder extra versteviging in de legbodem voor transport met heftruck

Onderstel aan drie zijden gesloten, 14 paar geleiders

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standaard	GN	3251508	3251509
Op wielen	GN	3251510	3251511
NSF uitvoering standaard	GN	3251547	3251548
NSF uitvoering op wielen	GN	3251549	3251551



Onderstel volledig gesloten met twee Draaideuren 14 paar geleiders

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standaard	GN	3251512	3251513
Op wielen	GN	3251514	3251515
NSF uitvoering standaard	GN	3251552	3251553
NSF uitvoering op wielen	GN	3251554	3251555



Onderstel aan beide zijden gesloten voor EN/BM, 14 paar geleiders

		6.10 / 10.10
Standaard	EN/BM	3251516
Op wielen	EN/BM	3251518



Tussenkader voor Onderstel

Deze verhoging brengt 6.10 en 6.20 op dezelfde hoogte als 10.10 en 10.20.

		6.10	6.20
Standaard	GN	3455900	3455901
Met uitschuif blad	GN	3455902	3455903

Frames – Veilige stand

Frames voor mini

Onderstel open

	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Legbodem	3218570	3223762	3224362
7 paar geleiders	-	-	3224365
10 paar geleiders	3219163	3223839	-



Onderstel open, op wielen

	6.06 mini / mini mobil	6.10 mini	10.10 mini
Legbodem	3426949	-	3226422
10 paar geleiders	3424215	3225701	-

Stapelkit – De slimme ruimtebesparing

Het stapelen van twee tafelapparaten van de Convotherm 4 apparaatreeks of de wereld van de mini wordt kinderspel. De voordelen liggen voor de hand – dubbele prestaties op eenzelfde oppervlakte. Als er op rustige ogenblikken maar één Convotherm nodig is, dan bespaart u dank zij de lagere aansluitwaarde geld in vergelijking met een groter, staand apparaat.

mini stapelkitset

Maximale inschuifhoogte 1,60 m.

Apparaattypes	Artikelnr.:
6.06 mini op 6.06 mini	3418572
6.06 mini met reinigertank op 6.06 mini met reinigertank	3423558
6.06 mini op 6.10 mini	3424913
6.10 mini op 6.10 mini	3423832
6.10 mini met reinigertank op 6.10 mini met reinigertank	3425638
6.10 mini op 10.10 mini	3426383

Stapelkitset voor C4 tafelapparaten (alleen voor elektrische apparaten)

	6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Stapelkit voethoogte 100 mm*	3455860	3455863
Stapelkit voethoogte 150 mm	3455861	3455864
Stapelkit op wielen Voethoogte 100 mm	3455862	3455865

Stapelkit voethoogte 150 mm

Onderstel

Voor verhoging van 200mm (t.b.v. 6.x op 6.x)

Apparaatgroottes	Art.-Nr.
Stapelkit x.10	3455866
Stapelkit x.20	3455867

*voor stapelkits 6.x op 6.x met vloerkader



Kappen – Altijd een fris klimaat

Met de effectieve condensatiekappen van Convotherm zorgt u in uw keuken dankzij de grote afzuigcapaciteit op elk ogenblik voor een fris klimaat. Eenvoudig onderhoud, het lage energieverbruik en het praktische bedieningscomfort laten geen wensen open. Natuurlijk kunnen alle kappen op elk ogenblik worden bijgeplaatst.

ConvoVent mini: De kap wordt via een AAN/UIT schakelaar op het apparaat in bedrijf genomen. De stoom uit de ventilatieopeningen wordt vastgehouden en gecondenseerd. De lucht wordt terug naar de keuken gevoerd. Voor de kap is er geen koudwateraansluiting nodig.

ConvoVent mini

Apparaatgroottes	Artikelnr.:
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012



ConvoVent 4: Bij het in bedrijf nemen van de combi-steamer wordt de condensatiekap automatisch ingeschakeld. De stoom uit de ventilatieopeningen wordt vastgehouden en gecondenseerd. De bij het openen van de deur worden vrijkomende dampen eveneens opgevangen en behandeld. Geen koudwateraansluiting voor de kap nodig.

ConvoVent 4*

Apparaatgroottes	Artikelnr.:
C4 6.10 / 10.10	3455870
C4 6.20 / 10.20	3455871
C4 20.10	3455872
C4 12.20 / 20.20	3455873
C4 6.10 / 10.10 voor gebruik in stapelkit	3455847
C4 6.20 / 10.20 voor gebruik in stapelkit	3455875

*alleen elektrische apparaten

Frontcondensor (optie voor ConvoVent4)

Extra module voor verhoogde frontcondensatie.

Apparaatgroottes	Artikelnr.:
x.10	3455892
x.20	3455893

ConvoVent 4+: Bij het in bedrijf nemen van de combi-steamer wordt de condensatiekap automatisch ingeschakeld. De stoom uit de ventilatieopeningen wordt vastgehouden en gecondenseerd. De bij het openen van de deur vrijkomende dampen worden eveneens opgevangen en behandeld. Voor de kap is er geen koudwateraansluiting nodig. Een extra filtermodule reduceert de uitstoot van rook en geuren.

ConvoVent 4+*

Apparaatgroottes	Artikelnr.:
C4 6.10 / 10.10	3455876
C4 6.20 / 10.20	3455877
C4 20.10	3455878
C4 12.20 / 20.20	3455879
C4 6.10 / 10.10 voor gebruik met stapelkit	3455880
C4 6.20 / 10.20 voor gebruik in stapelkit	3455881

Verlichting voor ConvoVent en ConvoVent+

Apparaatgroottes	Artikelnr.:
x.10	3455894
x.20	3455985

*alleen elektrische apparaten

Platen, roosters, bakken in gastronorm en bakaccessoires

In Convotherm combi-steamers kunt u stomen, braden, bakken, grillen, frituren en regenereren. Om het even hoe u uw levensmiddelen wilt bereiden, wij hebben de passende accessoire.

Bak uit roestvaststaal, met gaten

Onze bakken met gaten uit roestvaststaal zijn uitermate geschikt voor het stomen van groenten, aardappelen, worsten, vis enz.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
40 mm diep	-	-	3013023	-
65 mm diep	3003080	3003074	3013022	-
100 mm diep	3003081	3003076	-	-
150 mm diep	-	3003077	-	-



Bak uit roestvaststaal, zonder gaten

Zijn ideaal geschikt voor het bereiden van rijst, deegwaren, sausen, gekookt vlees, plaatkoeken enz.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
20 mm diep	3004080	3004070	3013020	-
40 mm diep	3004082	3004072	3013024	-
65 mm diep	3004084	3004074	3013021	-
100 mm diep	3004085	3004076	-	-



Rooster uit roestvaststaal, elektrogepolijst

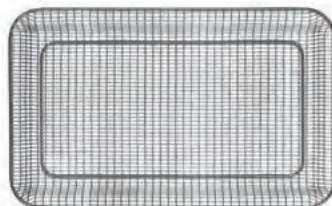
Geschikt voor de bereiding van grote braadstukken, om platen op te leggen, en voor het regenereren van borden in het à la carte-bedrijf.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Vlak	3001085	3001075	3012001	3012000

**Bak-/frituurkorf uit roestvaststaal, elektrogepolijst**

Bijzonder geschikt voor het vetvrij frituren van patat, wedges, loempia's, chicken wings, fingerfood enz.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
40 mm diep	-	3005000	3013025	-



Platen, roosters, bakken in gastronorm en bakaccessoires

Grill-rooster uit aluminium, met anti aanbak-coating

Het grill-rooster maakt van uw steaks, vis en antipasti een smakelijk grillgerecht. De producten blijven binnen mooi sappig.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Vlak	-	3012003	3012004	-

Plaat, graniet geëmailleerd

Deze veelzijdige plaat is prima geschikt voor het bereiden van kortdurende braadstukken, stukken gevogelte, ovenschotels en garnalen.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
20 mm diep	-	3004033	3013026	-
40 mm diep	-	3004034	3013028	-
60 mm diep	-	3013030	-	-



Braad- en bakplaat uit aluminium, met teflon coating

Deze aluminiumplaat is door haar excellente warmtegeleiding optimaal geschikt voor het bereiden van de klassieke 'Wiener schnitzel' maar ook om te bakken.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Vlak	-	3001091	3001092	3001093

**Bakplaat uit aluminium, met gaten - anti aanbak-coating**

De anti aanbak-coating voorkomt het vastkleven van levensmiddelen en is ideaal geschikt voor diepvries-bakwaren, krakelingen, tarte flambée, pizza, toasts enz.

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Vlak	3004041	3004040	3004039	3013000

**Regenereerrooster**

	2/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	EN/BM
Vlak	-	-	3001094	-

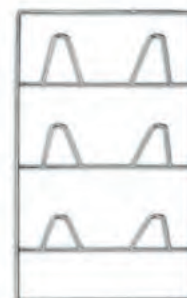
Grillaccessoire – van buiten krokant, van binnen mals

Wordt een echte grill-expert! Dank zij deze speciale grillaccessoire worden goudbruine kippen en sappige makrelen de hit van uw bedrijf.

Kip-grillrooster

Goudbruine kippen met mals vlees zijn nu zelfs in een combi-steamer geen probleem meer. Gewoon de kippen op de aanwezige voorziening spiesen, koken en klaar.

	5 kippen	6 kippen	8 kippen
GN 2/3	3030197	-	-
GN 1/1	-	3030195	3030196



Vetopvangbak

Voor het verwijderen van overtollig vet bij de bereiding van zeer vethoudende levensmiddelen in de ovenruimte. Gewoon de vetopvangbak inzetten en na het einde van het gaarproces legen.

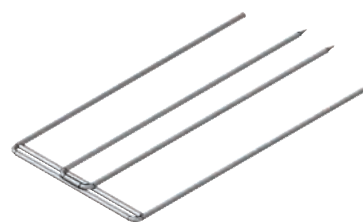
	1/1 GN	2/1 GN tafelapparaten	2/1 GN staande apparaten
6.10	3417011	-	-
6.20	-	3417014	-
10.10	3417011	-	-
10.20	-	3417014	-
12.20	-	3417014	3417098
20.10	3417011	-	-
20.20	-	3417014	3417098



Speciale spies - voor speenvarken, lam

Dank zij deze speciale spies kunt u zelfs hele speenvarkens of lammeren perfect bereiden in de Convothem.

	Horizontale versie	Verticale versie
6.10	3418674	-
6.20	-	-
10.10	3418674	3418914
10.20	-	-
12.20	-	3403925
20.10	3418674	3417028
20.20	-	3403923



Spiesframe

	13 spiesen	zonder spiesen	12 spiesen	zonder spiesen	Capaci- teit
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



Grillaccessoires

Spies afzonderlijk

Voor spiesframe, apart bestellen.

Artikelnr.: 3317568



Warmtebescherming - handschoenen

Deze handschoenen met thermo-coating houden zelfs hoge temperaturen gedurende langere tijd weg.

Artikelnr.: 3007035





Het banketbedrijf – een professioneel catering evenement

Hier tellen kwaliteit, tijd, en teamspirit. U kent uw ingrediënten, u kent uw personeel, u kent uw gasten.

Alleen op de techniek moet u zo te zeggen blind kunnen vertrouwen. Doe dat! Convotherm is sinds jaren wereldwijd ook in het cateringbedrijf toonaangevend op het vlak van technologie, bedienbaarheid en betrouwbaarheid.

Bord-banketwagen

De bordbanketwagens van Convotherm maken dank zij de grote ringafstand op elk ogenblik het creatief opdienen van de borden mogelijk.

	Extra informatie	Ringafstand in mm	Aantal borden (Ø 32 cm)	Artikel- nr.:
12.20	4 zwenkwielen en parkeerrem	66	74	3316774
12.20	4 zwenkwielen en parkeerrem	80	59	3318555
20.10	4 zwenkwielen en parkeerrem	66	61	3316775
20.10	4 zwenkwielen en parkeerrem	80	50	3316967
20.20	4 zwenkwielen en parkeerrem	66	122	3316776
20.20	4 zwenkwielen en parkeerrem	80	98	3318563



Thermokappen

De Convotherm thermokap omsluit de volledige wagen en laat geen warmte door naar buiten. Op deze manier kunnen de producten tot 20 minuten in de allerbeste kwaliteit warm worden gehouden. Met magneetsluiting, bijzonder hygiënisch en gemakkelijk te reinigen.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.10	20.10	20.20
Laadwagen GN of EN/BM en bordenbanketwagen	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786



Het banketbedrijf – een professioneel catering evenement

Laadwagen

Extra laadwagen voor onderbrengen van GN- en EN/BM-bakken (staande apparaten).

Apparaatgroottes	Extra informatie	Artikelnr.:
12.20	GN 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem	3315205
20.10		3315206
20.20		3315207
20.10	EN/BM 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem	3317460



Bordenframe

Uitrijdbaar bordenframe voor het regenereren van levensmiddelen op borden (tafelapparaten).

Apparaat-groottes	Ringafstand in mm	Aantal borden (Ø 32 cm)	Artikelnr.:
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



Geleider frame

Uitrijdbaar geleider frame voor het onderbrengen van GN-bakken (tafelapparaten).

Apparaatgroottes		Aantal borden (Ø 32 cm)	Artikelnr.:
6.10	GN	6 trays Tray-afstand 67 mm	3355760
6.10	EN/BM	5 trays Tray-afstand 80 mm	3355764
6.20	GN	6 trays Tray-afstand 72 mm	3355761
10.10	GN	10 trays Tray-afstand 67 mm	3355762
10.10	EN/BM	8 trays Tray-afstand 82 mm	3355765
10.20	GN	10 trays Tray-afstand 67 mm	3355763



Het banketbedrijf – een professioneel catering evenement

Inrijdframe

Basis voor het werken met een geleider- of bordenframe.

Apparaatgroottes	Artikelnr.:
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788



Transportwagen

Voor het transport van bordenframe en trayframe. Trayrails maken een veilig en gemakkelijk inschuiven van de frames in uw Convotharm mogelijk.

Apparaatgroottes	Extra informatie	Artikelnr.:
6.10 / 10.10	Met 4 zwenkwielen en rem	3355775
6.20 / 10.20	Met 4 zwenkwielen en rem	3355776
Stapelkit x.10	Met 4 zwenkwielen en rem	3355777
Stapelkit x.20	Met 4 zwenkwielen en rem	3355778



Inhangframe (600 x 400 mm) EN/BM met L-profie

Apparaatgroottes	Extra informatie	Artikelnr.:
6.10	5 niveaus met geleider-afstand 94 mm (set)	3451335
10.10	8 niveaus met geleider-afstand 94 mm (set)	3451337



Bakkerij inhangframe (600 x 400 mm) EN/BM

Apparaatgroottes	Extra informatie	Artikelnr.:
6.10	6 niveaus	op aanvraag
10.10	10 niveaus	op aanvraag



Cook & Chill

Convotherm biedt met zijn merk **ConvoChill** de meest effectieve methode voor het ontzien van en langer houdbaar maken van levensmiddelen. Cook & Chill omvat Cook (= produceren van de producten in de combi-steamer) en Chill (= snel afkoelen van de geproduceerde levensmiddelen). Natuurlijk zijn alle laadwagens onderling compatible.

1

Koken

De voorbereide levensmiddelen worden in de combi-steamer dank zij ACS+ bijzonder voorzichtig gekookt zodat vitamines en mineralen volledig blijven behouden.

2

Snelkoelen of schokvriezen

De voorgekookte levensmiddelen worden in de ConvoChill snel afgekoeld tot op de gewenste temperatuur. Hierdoor wordt het opslaan van levensmiddelen tot 72 uur mogelijk.

3

Portioneren en regenereren

De gekoelde levensmiddelen kunnen nu creatief op de borden worden opgedient, en in de bordenbanketwagen compleet in de combi-steamer worden geregenereerd.

 **Convotherm**



Produceren

 **Convochill**



Chillen

 **Convotherm**



Regenereren

ConvoChill – snelkoeler en schokvriezer

Snelkoelen resp. schokvriezen is de meest effectieve methode voor het vers en langer houdbaar maken van levensmiddelen.

Snelkoelen

+90°C ➡ +3°C

De opslag van levensmiddelen in een temperatuurgebied tussen +65°C en +10°C geldt als bijzonder kritisch. In het gebied boven de 37°C verdubbelt het aantal bacteriën elke 20 minuten. Met onze snelkoelers wordt dit gevaarlijke temperatuurgebied snel ondervangen en de kerntemperatuur in minder dan 90 minuten verlaagd tot +3°C. De zich na het koken in de levensmiddelen bevindende hoeveelheid bacteriën wordt op een laag niveau gehouden. Kwaliteit, kleur en het aroma van de spijzen worden op hoogste niveau behouden, en hun houdbaarheid essentieel verlengd.

Schokvriezen

+90°C ➡ -18°C

Met de schokvriezers van ConvoChill wordt door een bijzonder krachtig koelsysteem met een luchttemperatuur van -40°C de temperatuur van -18°C in de kern van het product bereikt in minder dan 240 minuten. Door de snelle verlaging van de temperatuur wordt de celstructuur niet vernield, zo volgt er na het ontdooien van de levensmiddelen geen gewichts-, consistentie- of smaakverlies.

Uw voordelen in één oogopslag

• Tijdsparing tot 30%

De langere houdbaarheid van de snelkoelproducten maken een optimale planning en productie mogelijk. Het voorbereiden van grotere hoeveelheden kant en klaar en half kant en klaar producten vervangt de tot nu toe dagelijkse bereidingsstappen. Op deze manier zijn de allerhoogste versheid en kwaliteit van de producten steeds gegarandeerd.

• Gering gewichtsverlies

Na het koken geven de producten door het verdampen vocht af, en gaan waardevolle bestanddelen verloren. Door de snelkoeling wordt dit proces onmiddellijk gestopt terwijl er een rendementswinst tot 7% gerealiseerd kan worden.

• Besparing bij het inkopen

De keuze voor de diepvriesfunctie garandeert het behouden van de beste kwaliteit van uw levensmiddelen over langere tijd. U bent nu in staat uw producten in het seizoen, met lagere prijzen, en in grotere hoeveelheden in te kopen.

• Minder verkwisting

De snelkoeler/schokvriezer verlengt de houdbaarheid van de producten en maakt het u mogelijk de levensmiddelen gerichter te gebruiken. Hierdoor wordt het materiaalverlies beduidend gereduceerd.

Neemt u bij interesse contact op met de verkoopverantwoordelijke van uw regio.



Software-oplossingen – alles veilig in een netwerk

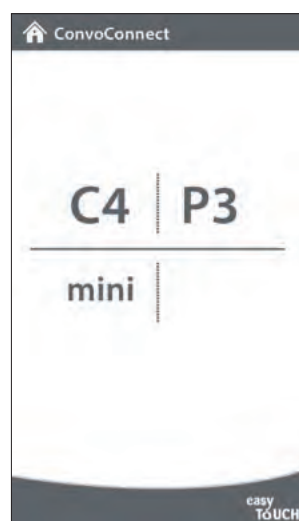
Voor apparaten met easyTouch- en easyDial-bediening

ConvoConnect

Het ConvoConnect softwarepakket is de totaaloplossing voor HACCP- en combi-steamer management. De software wordt op de pc geïnstalleerd en kan worden gebruikt voor Convotherm 4, apparaten van de serie +3 en de mini-wereld.

Productomschrijving	Artikelnr.:
ConvoConnect	3455506

Productomschrijving	Mogelijke afstand tussen apparaat en pc	P3/mini		Convotherm 4	
		Standard	easyTouch	easyDial	easyTouch
Ethernet (voor een onbeperkt aantal apparaten)	onbeperkt	2619134***	-	2619134***	✓

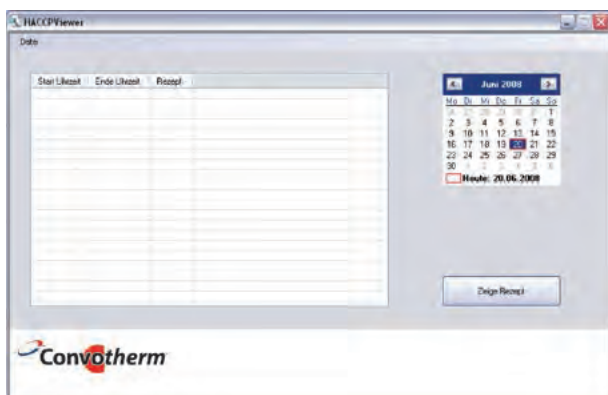


* Ethernet-interface

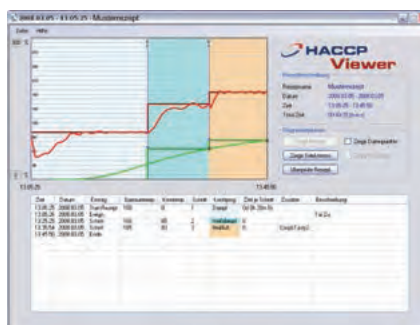
HACCPViewer

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

De HACCP-gegevens worden op de apparaatbediening opgeslagen (min. 10 dagen) en kunnen op een willekeurig moment worden opgeroepen. Een voortdurende verbinding is niet vereist.



HACCPViewer startscherm



HACCPViewer met receptweergave

Kookprofiel-management

- Verbinding van Convotherm 4 met een PC mogelijk
- Bewaking en beheren van de combi-steamers vanaf de pc
- Kookprofielen schrijven, up- of downloaden, en beheren op de eenvoudigste wijze

Andere accessoires

Wandafstandshouder, staande apparaten Convotherm 4



Zorgt voor een veilige afstand tussen staande apparaten en de achterwand

Grootte apparaat	Wandafstand	Artikelnr.:
12.20 / 20.10 / 20.20	100 mm	3419130
12.20 / 20.10 / 20.20	200 mm	3419129

Vloerbevestiging, staande apparaten of frames Convotherm 4



Voor een veilig bevestigen van twee apparaatvoeten aan de vloer.

Grootte apparaat	Artikelnr.:
12.20 / 20.10 / 20.20	2617348

Wandhouder, mini

Flexibele wandmontage voor mini-apparaten.

Grootte apparaat	Artikelnr.:
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853

Signaaltoren, Convotherm 4

	Artikelnr.:
Signaallamp voor alle C4-apparaten	3455896

Hitteschild, Convotherm 4

Grootte apparaat	Artikelnr.:
6.10	3455849
6.20	3455851
10.10	3455850
10.20	3455852
12.20	3455853
20.10	3455854
20.20	3455855

Andere accessoires

Wateraansluitset

Voor de eenvoudige montage van een Convotherm combi-steamer.

Productomschrijving	Extra informatie	Inhoud	Artikelnr.:
Wateraansluitset, eenvoudige aansluiting (indien Wateraansluiting voorhanden)	Aansluiting 6.10 tot 20.20 enkel op waterleiding	1 x T-stuk 1 x aansluitslang (2m)	3423745
Wateraansluitset, dubbele aansluiting (indien wateraansluiting voorhanden)	Aansluiting 6.10 tot 20.20 en mini 2in1 op waterleiding en waterbehandeling	2 x aansluitslang (2m)	3423747
Wateraansluitset	Aansluiting 6.06/6.10/10.10 mini op waterleiding	2 x aansluitslang (2m)	3429190
Afvalwater-installatieset	voor 6.06/6.10/10.10 mini		3416709
Afvalwater-installatieset	voor alle Convotherm 4 apparaten en mini 2in1		3416730

Wateronthardersystemen

We adviseren in gebieden met bijzonder hard water het voorschakelen van een Waterontharders op uw Convotherm combi-steamer. Moderne Waterontharders helpen bij het behouden van een optimale waterkwaliteit en zorgen voor een probleemloos gebruik.

Alleen bij Convotherm: FilterCare inclusief bij elke Convotherm 4.
Eenvoudig de filterkop van het waterbehandelingssysteem* op de combi-steamer aansluiten en nooit meer het wisselen van de filterpatronen vergeten.



Productomschrijving	Extra informatie	6.10/10.10		6.20/10.20	
		GN	EN/BM	GN	EN/BM
rekhouder voor twee containers incl. slangdoorvoer	passend voor GN frames	3456310	-	3456310	-
Box voor reiniger	passend voor houderrails / wandmontage	3456306		3456306	
Box voor waterfilter	passend voor houderrails / wandmontage	3456307		3456307	
Houderrails voor reiniger en waterfilterboxen	passend voor frames	3456302	3456302	3456305	3456305



*momenteel alleen met Brita

Reinigings- en onderhoudsproducten – zuivere oplossing

Alle reinigings- en onderhoudsproducten van Convotherm zijn optimaal afgestemd op het gebruik van onze combi-steamers. Door het gebruik van vloeibare reinigingsmiddelen blijven er geen resten achter in de ovenruimte. Ook op het milieu hebben we gelet – zo voldoen alle producten aan de ISO-norm en zijn ze biologisch afbreekbaar. Bovendien hebben alle reinigingsmiddelen Halall- en koosjer-certificatie.

ConvoClean new (min. afname 3 eenheden gesorteerde assorti)



10 l ovenruimte reiniger voor automatische en volautomatische reiniging, typeringvrij, milieuvriendelijk.
Gemiddelde reinigingskracht
Artikelnr.: 3007015

ConvoClean forte (min. afname 3 eenheden gesorteerde assorti)



10 l ovenruimte reiniger voor automatische en volautomatische reiniging, Sterke reinigingskracht
Artikelnr.: 3007017

ConvoCare (min. afname 3 eenheden gesorteerde assorti)



1 l concentraat, glansspoelmiddel voor ConvoClean system, moet volgens instructie met water gemengd worden.
Artikelnr.: 3007028

Reinigingspistool



voor 1 l
Artikelnr.: 3007025

ConvoCare lege container



Artikelnr.: 3007029

Individuele dosering (minimale afname 1 karton met 20 flessen)

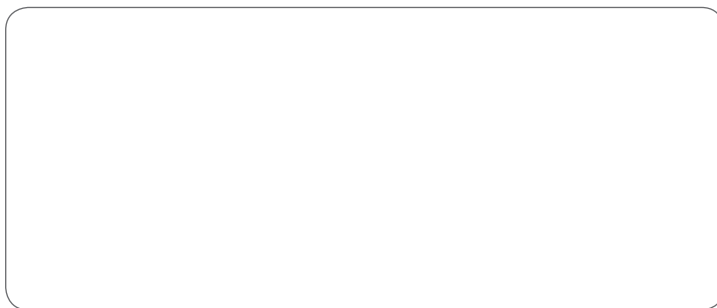
ConvoClean forte S
Artikelnr.: 3050884

ConvoClean new S
Artikelnr.: 3050883

ConvoCare S
Artikelnr.: 3050882



GN = gastronorm 325 x 530 mm
EN/BM = Euronorm/bakkermaat 600 x 400 mm



Manitowoc Foodservice is een van 's werelds grootste fabrikanten leveranciers van professionele gastronomische techniek. Wij bieden onze klanten energiezuinige, betrouwbare en toonaangevende technologieën uit één hand.

Wilt u meer weten over Manitowoc Foodservice en zijn afzonderlijke merken, ga dan naar
www.manitowocfoodservice.com

