Akcesoria

Convotherm – pasja na co dzień

Ci, którzy kiedykolwiek pracowali z produktami tej marki zapewne wiedzą, że Convotherm zachwyca innowacyjnymi rozwiązaniami, pozwalającymi lepiej przygotowywać produkty.

Nasze urządzenia produkowane w Niemczech pod hasłem „Your meal. Our mission." są odpowiedzią na różnorodne potrzeby naszych klientów. Nowe piece konwekcyjno-parowe serii Convotherm 4 to niespotykana dotąd jakość w profesjonalnej kuchni. Najnowocześniejsza technologia, prosta obsługa i dbałość o higienę jest widoczna już na pierwszy rzut oka.

Kompleksowe, intuicyjne elementy obsługi dostępne są we wszystkich modelach i rozmiarach urządzeń – co jest ogromną zaletą w atmosferze charakterystycznej dla pracy w gastronomii. Nowoczesny design zastosowano w całej serii naszych nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych występujących w siedmiu różnych rozmiarach. W ten sposób powstaje połączenie funkcjonalnej elastyczności i nowoczesnego designu, co jest całkowitą nowością w tym segmencie produktów. Za urządzeniami Convotherm kryje się zawsze pasja: do doskonałości, do kreatywności i do partnerstwa – a także do realizacji celu, którym jest sukces naszych Klientów.

Manitowoc Foodservice – światowy lider

Grupa Manitowoc Foodservice jest częścią Manitowoc Company Inc. Jej działalność polega na projektowaniu, produkcji i dystrybucji wiodących na świecie rozwiązań w branży wyposażenia Foodservice.

Manitowoc Foodservice oferuje Państwu unikalne kompetencje użytkowe i branżowe, kompleksowe rozwiązania kuchenne, doświadczenia kulinarne i pierwszorzędny serwis. Na całym świecie – wszędzie na miejscu. W ramach działalności handlowej w Ameryce, Europie i Azji Manitowoc Foodservice oferuje produkty wiodących marek.

Należą do nich: Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Fabristeel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc® Beverage Systems i TRUpour.

Na naszej stronie internetowej można dowiedzieć się więcej o Manitowoc Foodservice i o naszych możliwościach wspierania klientów produktami najlepszych marek.

Pod adresem: www.manitowocfoodservice.com można znaleźć również nasze oddziały regionalne i lokalne.

easyTouch oraz easyDial – 2 koncepcje, każda w 7 rozmiarach

6.10 easyDial

6.20 easyTouch

10.10 easyDial

10.20 easyTouch

Convotherm 4 easyTouch

Uzyskanie jeszcze większego komfortu i bezpieczeństwa nie jest już możliwe …

Pakiet easyTouch to przygotowane dla Państwa efektowne, **praktyczne i kompleksowe rozwiązanie** z 9-calowym, pełnopowierzchniowym ekranem dotykowym w spersonalizowanej wersji. Koncepcja obsługi jest logicznie prosta dzięki połączeniu już znanych i zupełnie nowych funkcji:

- **ACS+** z doskonale dostosowanymi funkcjami dodatkowymi:
  - Crisp&Tasty – odwilżanie na 5 poziomach
  - BakePro – tradycyjna funkcja pieczenia na 5 poziomach
  - HumidityPro – nawilżanie na 5 poziomach
  - Prędkość wentylatora – na 5 poziomach
- **ConvoClean+** w pełni zautomatyzowany system mycia z trybami: eko, ekspres i standard, a na życzenie również z indywidualnym dozowaniem
- **Złącze ethernet / LAN**

Convotherm 4 easyDial

Najlepiej gotować samemu! easyDial wytycza nowe standardy manualnej obsługi: Wszystkie wprowadzane wartości oraz wszelkie funkcje dodatkowe ustawiane są na frontowym panelu, pozostając zawsze w zasięgu wzroku.

- **ACS+** z doskonale dostosowanymi funkcjami dodatkowymi:
  - Crisp&Tasty – odwilżanie na 5 poziomach
  - BakePro – tradycyjna funkcja pieczenia na 5 poziomach
  - HumidityPro – nawilżanie na 5 poziomach
  - Prędkość wentylatora – na 5 poziomach
- **Półautomatyczny system mycia**

12.20 easyDial

20.10 easyTouch

20.20 easyDial

Posiadają je wszystkie urządzenia Convotherm 4 – najlepsze wyposażenie seryjnie

- Innowacyjny język designu – idealny również do front cooking
- ACS+: perfekcja z 3-ciej generacji
- Małe wymiary zewnętrzne, a tym samym rozmiary do pasowane do każdej (tym bardziej niewielkiej) kuchni*
- Drzwi z funkcją zatrzaskiwania (tylko urządzenia stołowe)
- HygienicCare: antybakteryjne panele obsługowe, uchwyty drzwi i rolowany prysznic ręczny – to nowa koncepcja zwiększająca bezpieczeństwo pracy
- Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
- Jakość „Made in Germany" znak wymagań, które sami sobie stawiamy!

Opcje do wyboru

- Chowane drzwi dla zapewnienia większej ilości miejsca i zwiększenia bezpieczeństwa pracy
- ConvoSmoker: wbudowana funkcja wędzenia w easy Touch (tylko urządzenia stołowe, elektryczne)
- ConvoClean w easyDial, w pełni zautomatyzowany system mycia w trybie regularnym – na życzenie również z dozowaniem indywidualnym
- Złącze ethernet/LAN do easyDial
- Czujnik Sous Vide – możliwość podłączenia na zewnątrz
- Pochłaniacz kondensacyjny (zintegrowana osłona kon densacyjna)
- Wersja grillowa z osobnym odpływem tłuszczu (tylko w urządzeniach stołowych)
- Wersja więzienna
- Wersja okrętowa
- Wersja dla specjalnych napięć

***** a jeśli nadal masz problem z miejscem, zapraszamy do skorzystania z wersji mini

Postawy – stabilne ustawienie

Wszystkie podstawy wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej i zapewniają maksymalne standardy higieny. Aby ułatwić transport i montaż wszystkie podstawy są w usztywniane, co pozwala na transport urządzenia Convotherm wraz z podstawą na wózku widłowym lub podnośniku.

Podstawy pieców konwekcyjno-parowych

Podstawa otwarta z półką*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251517	3251519
Na kółkach	GN	3251541	3251542

Podstawa otwarta z półką i osłoną blaszaną

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251500	3251501
Na kółkach	GN	3251502	3251503

Podstawa dwustronnie zamknięta, 14 par prowadnic

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251504	3251505
Na kółkach	GN	3251506	3251507

***bez dodatkowego usztywnienia umożliwiającego transport wózkiem widłowym lub podnośnikiem.

Podstawa zamknięta z trzech stron, 14 par prowadnic

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251508	3251509
Na kółkach	GN	3251510	3251511
Wykonanie NSF standard	GN	3251547	3251548
Wykonanie NSF na kółkach	GN	3251549	3251551

Podstawa kompletnie zamknięta z dwoma skrzydłami drzwi uchylnych, 14 par prowadnic

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Standard	GN	3251512	3251513
Na kółkach	GN	3251514	3251515
Wykonanie NSF standard	GN	3251552	3251553
Wykonanie NSF na kółkach	GN	3251554	3251555

Podstawa dwustronnie zamknięta do EN/BM, 14 par prowadnic

		6.10 / 10.10
Standard	EN/BM	3251516
Na kółkach	EN/BM	3251518

Rama pośrednia do podstaw

Specjalna podstawa podnosząca model 6.10 oraz 6.20 do wysokości poziomu modelu 10.10 i 10.20.

		6.10	6.20
Standard	GN	3455900	3455901
Ze stołem przesuwnym	GN	3455902	3455903

Postawy – stabilne ustawienie

Podstawy pieców mini

Podstawa otwarta

	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
z półką	3218570	3223762	3224362
7 par prowadnic	-	-	3224365
10 par prowadnic	3219163	3223839	-

Podstawa otwarta, na kółkach

	6.06 mini / mini mobil	6.10 mini	10.10 mini
z półką	3426949	-	3226422
10 par prowadnic	3424215	3225701	-

Zestaw-kolumna – sprytna oszczędność miejsca

Przemyślane ustawianie w kolumnie dwóch urządzeń stołowych urządzeń serii Convotherm 4 lub serii mini staje się dziecinnie proste. Zalety widoczne są już na pierwszy rzut oka – podwójna wydajność na tej samej powierzchni. Jeżeli w spokojniejszym okresie potrzebne jest tylko jedno urządzenie Convotherm, dzięki mniejszym poborom mocy można zaoszczędzić znaczne środki w porównaniu z urządzeniami wolnostojącym (dużymi).

mini zestaw-kolumna

Maksymalna wysokość wsadu: 1,60 m.

Typy urządzeń	Nr artykułu
6.06 mini na 6.06 mini	3418572
6.06 ze zbiornikiem środka czyszczącego na 6.06 mini ze zbiornikiem środka czyszczącego	3423558
6.06 mini na 6.10 mini	3424913
6.10 mini na 6.10 mini	3423832
6.10 mini ze zbiornikiem środka czyszczącego na 6.10 mini ze zbiornikiem środka czyszczącego	3425638
6.10 mini na 10.10 mini	3426383

Zestaw-kolumna do urządzeń stołowych C4 (tylko do urządzeń elektrycznych)

	6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Zestaw-kolumna wysokość nóżek 100 mm*	3355860	3355863
Zestaw-kolumna wysokość nóżek 150 mm	3355861	3355864
Zestaw-kolumna na kółkach Wysokość kółek 100 mm	3355862	3355865

Zestaw-kolumna wysokość nóżek 150 mm

Rama podłogowa

Do podwyższenia o 200 mm (do 6.x na 6.x).

Typy urządzeń	Nr artykułu
Zestaw-kolumna x.10	3455866
Zestaw-kolumna x.20	3455867

***do zestawów-kolumn 6.x na 6.x z ramą podłogową**

Okapy kondensacyjne – zawsze świeży klimat w pomieszczeniu

Efektywne okapy kondensacyjne Convotherm zapewniają w kuchni klienta doskonały klimat dzięki wysokiej wydajności wyciągu. Prosta obsługa, niewielkie zużycie energii i praktyczny komfort obsługi sprawiają, że wszystkie potrzeby klienta są zaspokojone. Oczywiście wszystkie okapy można dodać w dowolnym, późniejszym czasie.

ConvoVent mini: Okap uruchamia się za pomocą włącznika / wyłącznika. Para z króćca wylotowego zostaje pochłonięta i skondensowana. Powietrze wtłaczane jest z powrotem do pomieszczenia.
Nie jest wymagane przyłącze zimnej wody do okapu.

ConvoVent mini

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012

ConvoVent 4: Przy uruchomieniu pieca konwekcyjno-parowego okap kondensacyjny uruchamia się automatycznie. Para z króćca wylotowego zostaje pochłonięta i skondensowana. Para uchodząca po otworzeniu drzwi zostaje również zebrana i poddane obróbce. Nie jest wymagane przyłącze zimnej wody do okapu.

ConvoVent 4*

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
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 do stosowania w zestawie – stosie	3455847
C4 6.20 / 10.20 do stosowania w zestawie – stosie	3455875

***tylko urządzenia elektryczne**

Kondensator przedni (opcja dla ConvoVent4)

Moduł dodatkowy do zwiększonej kondensacji w części przedniej.

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
x.10	3455892
x.20	3455893

ConvoVent 4+: Przy uruchomieniu pieca konwekcyjno-parowego okap kondensacyjny uruchamia się automatycznie. Para z króćca wylotowego zostaje pochłonięta i skondensowana. Para uchodząca po otworzeniu drzwi zostaje również zebrana i poddane obróbce. Nie jest wymagane przyłącze zimnej wody do okapu.
Dodatkowy moduł filtracyjny ogranicza wydzielanie się dymu i zapachów.

ConvoVent 4+*

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
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 do zastowania w zestawie-kolumna	3455880
C4 6.20 / 10.20 do zastosowania w zestawie-kolumna	3455881

Oświetlenie dla ConvoVent i ConvoVent+

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
x.10	3455894
x.20	3455985

***tylko urządzenia elektryczne**

Blachy, ruszty, pojemniki według norm gastronomicznych i wymiarów piekarniczych

W piecach konwekcyjno-parowych Convotherm można przygotowywać potrawy na parze, piec je, grillować, frytować i regenerować. Nieważne w jaki sposób chcą Państwo przygotować potrawy – mamy do tego odpowiednie akcesoria.

Pojemniki ze stali nierdzewnej, perforowane

Nasze perforowane pojemniki ze stali nierdzewnej doskonale nadają się do gotowania na parze warzyw, ziemniaków, kiełbas, ryb itp.

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

Pojemniki ze stali nierdzewnej, nieperforowane

Idealnie nadają się do przygotowania ryżu, makaronu, sosów, gotowanego mięsa, placków itp.

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

Ruszty kratowe ze stali szlachetnej, polerowane elektrycznie

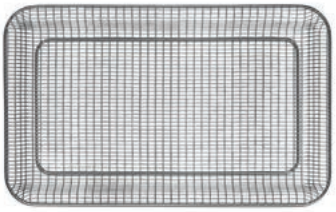
Doskonale nadają się do przygotowania dużych pieczeni, do układania blach oraz do regenerowania talerzy w przygotowaniu dań à la carte.

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

Kosz do pieczenia / frytowania ze stali szlachetnej, polerowany elektrycznie

Doskonale nadaje się do beztłuszczowego przygotowania frytek, łódeczek ziemniaczanych, sajgonek, skrzydełek, finger food itp.

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



Blachy, ruszty, pojemniki według norm gastronomicznych i wymiarów piekarniczych

Ruszt grillowy z aluminium, z powłoką antyadhezyjna

Ruszt grillowy nadaje stekom, rybie i zakąskom apetyczny wygląd.
Produkty spożywcze pozostają soczyste.

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

Blacha, emalia granitowa

Te wszechstronne blachy nadają się doskonale do przygotowywania krótkich pieczeni, elementów drobiu, zapiekanek i krewetek.

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

Blachy do smażenia mięs i wypieków wykonane z aluminium z powłoką teflonową

Te aluminiowe blachy, dzięki doskonałemu przewodnictwu ciepła idealnie nadają się do przygotowania klasycznego „sznycla wiedeńskiego", ale również do pieczenia.

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

Blachy piekarnicze z perforowanego aluminium z powłoką antyadhezyjną

Powłoka antyadhezyjna zapobiega przywieraniu produktów spożywczych i doskonale nadaje się do głęboko schłodzonych wyrobów piekarniczych, precli, podpłomyków, pizzy, tostów itp.

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

Ruszt regeneracyjny

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

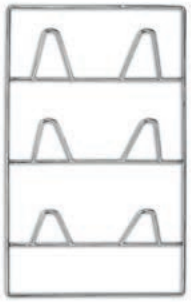
Akcesoria grillowe – z zewnątrz chrupiące, w środku soczyste

Mistrzostwo grilla! Specjalne akcesoria grillowe sprawią, że hitem w menu staną się złocistobrązowe kurczaki i soczyste makrele.

Ruszt do grillowania kurczaków

Przygotowanie złocistego kurczaka o soczystym mięsie nie stanowi już problemu nawet w piecach konwekcyjno-parowych. Wystarczy nabić kurczaka na jeden z dostępnych rożnów, upiec – i gotowe.

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



Pojemnik na tłuszcz

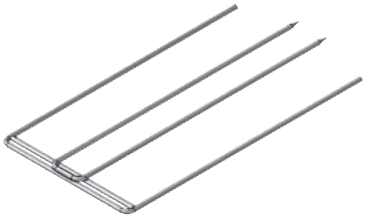
Do usuwania nadmiaru tłuszczu przy przygotowaniu dań o bardzo dużej zawartości tłuszczu w komorze pieca. Wystarczy umieścić pojemnik na tłuszcz w komorze pieca i opróżnić go po pieczeniu.

	1/1 GN	2/1 GN urządzenia stołowe	2/1 GN urządzenia wolnostojące
6.10	3417011	-	-
6.20	-	3417014	-
10.10	3417011	-	-
10.20	-	3417014	-
12.20	-	3417014	3417098
20.10	3417011	-	-
20.20	-	3417014	3417098

Rożen specjalny - do prosiąt, jagniąt

Rożna specjalne pozwalają na doskonałe piecznie w Convotherm nawet całych prosiąt lub jagniąt.

	wersja pozioma	wersja pionowa
6.10	3418674	-
6.20	-	-
10.10	3418674	3418914
10.20	-	-
12.20	-	3403925
20.10	3418674	3417028
20.20	-	3403923



Rożen stojakowy

	13 rożnów	bez rożna	12 rożnów	bez rożna	Pojemność
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

Akcesoria grillowe

Pojedynczy rożen

Do rożna stojakowego, zamawiane pojedynczo.

Nr artykułu:3317568

Rękawice termiczne

Rękawice z powłoką termoizolacyjną wytrzymują nawet wysokie temperatury w dłuższych okresach.

Nr artykułu:3007035

Akcesoria grillowe

Działalność bankietowa – profesjonalna impreza

Tu liczą się: jakość, czas i praca zespołowa. Znają Państwo swoje składniki, znają swoich pracowników i swoich gości. Tylko technice muszą Państwo zawierzyć „na ślepo". Nie ma obawy! Convotherm od lat jest również w działalności bankietowej liderem technologii, prostoty obsługi i niezawodności.

Wózek bankietowy z talerzami

Wózki bankietowe z talerzami Convotherm, dzięki dużej odległości pierścieni, zawsze pozwalają na maksymalną kreatywność.

	Informacje dodatkowe	Odległość w mm	Liczba talerzy (ø 32 cm)	Nr artykułu
12.20	4 kółka zwrotne i hamulec postojowy	66	74	3316774
12.20	4 kółka zwrotne i hamulec postojowy	80	59	3318555
20.10	4 kółka zwrotne i hamulec postojowy	66	61	3316775
20.10	4 kółka zwrotne i hamulec postojowy	80	50	3316967
20.20	4 kółka zwrotne i hamulec postojowy	66	122	3316776
20.20	4 kółka zwrotne i hamulec postojowy	80	98	3318563

Osłony termiczne

Osłona termiczna Convotherm obejmuje cały wózek i nie pozwala uchodzić ciepłu na zewnątrz. Dzięki temu dania można utrzymywać w cieple w najwyższej jakości, nawet przez 20 minut.
Z zamknięciem magnetycznym – wyjątkowo higieniczne i łatwe w czyszczeniu.

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.10	20.10	20.20
Wózek załadunkowy GN lub EN/BM oraz wózek bankietowy z talerzami	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786

Działalność bankietowa – profesjonalna impreza

Wózek załadunkowy

Dodatkowy wózek załadunkowy do pojemników GN oraz EN/BM (urządzenia wolnostojące)

Rozmiary urządzenia	Informacje dodatkowe	Nr artykułu
12.20	**GN** 4 kółka kierunkowe, z czego 2 z hamulcem postojowym	3315205
20.10		3315206
20.20		3315207
20.10	**EN/BM** 4 kółka kierunkowe, z czego 2 z hamulcem postojowym	3317460

Stojak z talerzami

Wysuwany stojak z talerzami do regeneracji dań na talerzach (urządzenia stołowe).

Rozmiary urządzenia	Odległość pierścieni w mm	Liczba talerzy (ø 32 cm)	Nr artykułu
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

Stelaż bankietowy

Wysuwany stelaż bankietowy do pojemników gastronomiczny (urządzenia stołowe).

Rozmiary urządzenia		Liczba talerzy (ø 32 cm)	Nr artykułu
6.10	GN	6 półek Odległość półek 67 mm	3355760
6.10	EN/BM	5 półek Odległość półek 80 mm	3355764
6.20	GN	6 półek Odległość półek 72 mm	3355761
10.10	GN	10 półek Odległość półek 67 mm	3355762
10.10	EN/BM	8 półek Odległość półek 82 mm	3355765
10.20	GN	10 półek Odległość półek 67 mm	3355763

Działalność bankietowa – profesjonalna impreza

Szyny wjazdowe

Podstawa do pracy ze stelażem bankietowym lub stojakiem z talerzami.

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788

Wózek bankietowy

Do transportu stojaka z talerzami i stelażu bankietowego. Prowadnice wjazdowe umożliwiają bezpieczny i wygody wjazd stojaków do Convotherm.

Rozmiary urządzenia	Informacje dodatkowe	Nr artykułu
6.10 / 10.10	Z 4 kółkami kierunkowymi z hamulcem postojowym	3355775
6.20 / 10.20	Z 4 kółkami kierunkowymi z hamulcem postojowym	3355776
Zestaw-kolumna x.10	Z 4 kółkami kierunkowymi z hamulcem postojowym, regulacja wysokości	3355777
Zestaw-kolumna x.20	Z 4 kółkami kierunkowymi z hamulcem postojowym, regulacja wysokości	3355778

Stelaż zawieszany (600 × 400 mm) EN/BM z profilem kątowym

Rozmiary urządzenia	Informacje dodatkowe	Nr artykułu
6.10	5 półek z odstępami 94 mm (zestaw)	3451335
10.10	8 półek z ostępami 94 mm (zestaw)	3451337

Stelaż zawieszany rzeźniczy (600 × 400 mm) EN/BM

Rozmiary urządzenia	Informacje dodatkowe	Nr artykułu
6.10	6 półek	na zapytanie
10.10	10 półek	na zapytanie

Cook & Chill

Convotherm, poprzez swoją markę **ConvoChill** oferuje najbardziej efektywną metodę zabezpieczania i wydłużania przydatności do spożycia produktów spożywczych. Cook & Chill obejmuje Cook (= produkcję potraw w piecu konwekcyjno-parowym) oraz Chill (= szybkie schładzanie wytwarzanych produktów spożywczych). Naturalnie wszystkie wózki załadunkowe są ze sobą kompatybilne.

1

Pieczenie

Gotowanie wstępne produktów spożywczych w piecu konwekcyjno-parowym jest wyjątkowo bezpieczne dzięki ACS+. Zachowane zostają wszystkie witaminy i substancje mineralne.

2

Szybkie schładzanie lub zamrażanie szokowe

Wstępnie podpieczone produkty spożywcze zostają w ConvoChill bardzo szybko schłodzone do pożądanej temperatury. Pozwala to na przechowywanie potraw nawet przez 72 godziny.

3

Porcjowanie i regenerowanie

Schłodzone produkty spożywcze można teraz kreatywnie przygotowywać na talerzach i w pełni regenerować w wózkach bankietowych z talerzami.

Produkcja

Schładzanie

Regenerowanie

ConvoChill – szybkie schładzanie i błyskawiczne zamrażanie

Szybkie schładzanie lub zamrażanie błyskawiczne to najbardziej efektywna metoda zabezpieczania i wydłużania przydatności do spożycia produktów spożywczych.

Szybkie schładzanie

+90°C ⇨ **+3°C**

Przechowywanie produktów spożywczych w zakresie temperatur pomiędzy +65 °C a +10 °C jest uznawane za wyjątkowo niekorzystne. W temperaturze ok. +37 °C co 20 minut następuje podwojenie liczby bakterii. Nasze urządzenia do szybkiego schładzania pozwalają w najkrótszym możliwym czasie przejść przez ten zakres temperatur, obniżając temperatura rdzenia w przeciągu 90 minut do +3 °C. Liczba bakterii w potrawach po gotowaniu utrzymywana jest na minimalnym poziomie. Jakość, kolor i aromat dań zostają utrzymane w najwyższym stopniu, a ich trwałość istotnie wzrasta

Zamrażanie błyskawiczne

+90°C ⇨ **-18°C**

Urządzenia do błyskawicznego zamrażania ConvoChill pozwalają uzyskać wyjątkowo wydajny system chłodzenia z temperaturą powietrza -40 °C i temperaturą rdzenia produktu -18 °C w czasie krótszym niż 240 minut. Gwałtowne obniżenie temperatury nie niszczy struktury komórkowej; dzięki temu przy rozmrażaniu produktów nie następuje utrata masy, konsystencji ani smaku.

Zestawienie korzyści

- **Oszczędność czasu do 30 %**
  Dłuższa przydatność do spożycia produktów zamrażanych błyskawicznie pozwala na optymalne planowanie i produkcję. Przygotowanie większych ilości produktów gotowych i półproduktów zastępuje wymagane, codzienne etapy przygotowań. Gwarantuje to zawsze maksymalną świeżość i jakość dań.

- **Mniejsza utrata masy**
  Po gotowaniu produkty spożywcze, poprzez proces parowania oddają wilgoć, wskutek czego utracone zostają ich cenne składniki. Szybkie schłodzenie pozwala natychmiast przerwać ten proces i jednocześnie uzyskać obniżenie strat na poziomie nawet 7 %.

- **Oszczędności przy zakupach**
  Wybór funkcji głębokiego mrożenia zapewnia utrzymanie najwyższej jakości produktów spożywczych przez dłuższy czas. Teraz klienci są w stanie kupować produkty sezonowe wcześniej, po niższych cenach i w większych ilościach.

- **Mniej marnotrawstwa**
  Urządzenie do szybkiego schładzania / mrożenia błyskawicznego wydłuża przydatność produktów do spożycia i umożliwia ich lepsze wykorzystanie. Pozwala to wyraźnie ograniczyć straty produktów.

W przypadku zainteresowania proszę skontaktować się z właściwym regionalnym przedstawicielem handlowym.

Rozwiązania programowe – wszystko pewnie połączone w sieć

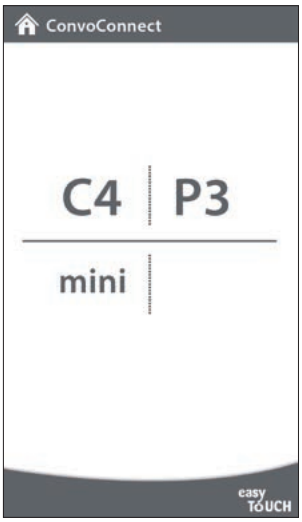
Do urządzeń ze sterowaniem easyTouch i easyDial

ConvoConnect

Pakiet oprogramowania ConvoConnect jest kompletnym rozwiązaniem do HACCP i zarządzania piecami konwekcyjno-parowymi. Oprogramowanie uruchamia się z poziomu komputera PC i można je wykorzystywać dla Convotherm 4, urządzeń serii +3 i świata mini.

Oznaczenie produktu	Nr artykułu
ConvoConnect	3455506

Oznaczenie produktu	Możliwa odległość pomiędzy urządzeniem a PC	P3/mini		Convotherm 4	
		Standard	easyTouch	easyDial	easyTouch
Ethernet (do nieograniczonej liczby urządzeń)	bez ograniczeń	2619134***	-	2619134***	✔

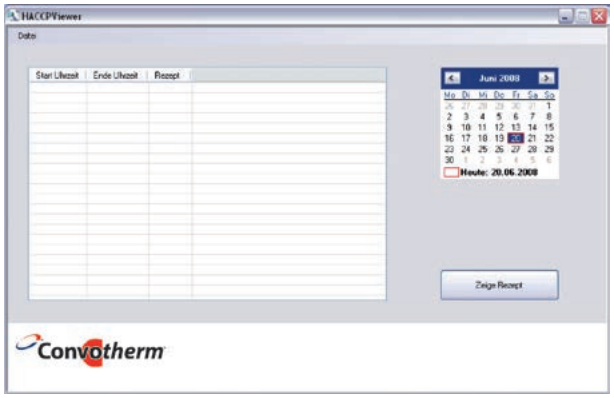


* złącze ethernetowe

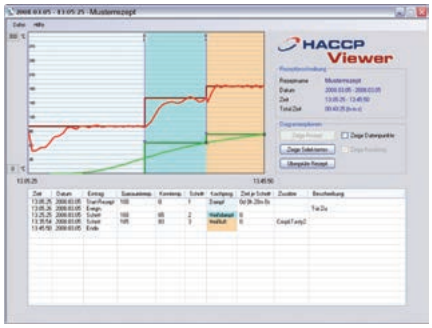
HACCPViewer

Dane HACCP można łatwo odczytać i wyświetlić na komputerze PC, gdzie można również nimi zarządzać. Dodatkowo można wyświetlić wartości pasteryzacji i zarządzać nimi.

Dane HACCP zapisywane są w sterowniku urządzeń (min. 10 dni) i można je odtworzyć w dowolnym momencie. Stałe połączenie nie jest konieczne.



HACCPViewer, ekran startowy



HACCPViewer z widokiem przepisów

Zarządzanie profilami gotowania

- Połączenie nawet 120 pieców konwekcyjno-parowych (sterowanie Standard) z jednym komputerem PC
- Monitoring i zarządzanie piecem konwekcyjno-parowym z poziomu komputera PC
- Zapis profili pieczenia, ich wgrywanie lub pobieranie i zarządzanie w prosty sposób

Inne akcesoria

Ścienny element dystansowy, urządzenia wolnostojące Convotherm 4

Zapewnia bezpieczną odległość urządzeń wolnostojących od ścianki tylnej

Rozmiary urządzenia	Odległość od ściany	Nr artykułu
12.20 / 20.10 / 20.20	100 mm	3419130
12.20 / 20.10 / 20.20	200 mm	3419129

Mocowanie podłogowe, urządzenie wolnostojące lub podstawy Convotherm 4

Do bezpiecznego mocowania dwóch nóżek urządzenia do podłoża.

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
12.20 / 20.10 / 20.20	2617348

Wspornik przyścienny, mini

Elastyczny montaż ścienny do urządzeń mini.

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853

Kolumna sygnalizacyjna, Convotherm 4

	Nr artykułu
Lampa sygnalizacyjna do wszystkich urządzeń C4	3455896

Osłona przeciw wysokiej temperaturze, Convotherm 4

Rozmiary urządzenia	Nr artykułu
6.10	3455849
6.20	3455851
10.10	3455850
10.20	3455852
12.20	3455853
20.10	3455854
20.20	3455855

Inne akcesoria

Zestaw przyłącza wody

Do prostego montażu pieca konwekcyjno Convotherm

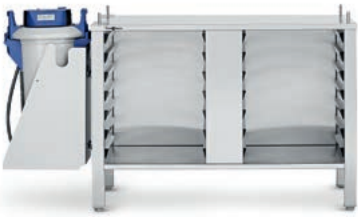
Oznaczenie produktu	Informacje dodatkowe	Zawartość	Nr artykułu
Zestaw do wykonania prostego przyłącza wody (jeżeli dostępny jest zestaw uzdatniania wody)	Przyłącze 6.10 do 20.20 tylko do sieci wodociągowej	1 × trójnik 1 × wąż do podłączenia (2 m)	3423745
Zestaw podwójnych przyłączy wody (jeżeli występuje miękka i twarda woda)	Przyłącze 6.10 do 20.20 i mini 2 w 1 do instalacji wodnej i układu uzdatniania wody	2 × wąż do podłączenia (2 m)	3423747
Zestaw przyłącze wody	Przyłącze 6.06/6.10/10.10 mini do instalacji wodnej	2 × wąż do podłączenia (2 m)	3429190
Zestaw instalacyjny ścieków	do 6.06/6.10/10.10 mini		3416709
Zestaw instalacyjny ścieków	do 6.10-20.20		3416730

Systemy uzdatniania wody

W obszarach o szczególnie twardej wodzie zalecamy podłączenie przed piecem konwekcyjno-parowym Convotherm systemów uzdatniania wody. Nowoczesne systemy uzdatniania wody pozwalają zapewnić optymalną jakość wody i zapewniają bezproblemowe zastosowanie.

Tylko w Convotherm: FilterCare w każdym zestawie Convotherm 4.
Wystarczy podłączyć głowicę filtracyjną systemu uzdatniania wody* do pieca konwekcyjno-parowego i już nigdy nie zapomnisz o konieczności wymiany wkładów filtra.

Oznaczenie produktu	Informacje dodatkowe	6.10/10.10		6.20/10.20	
		GN	EN/BM	GN	EN/BM
Pojemnik wsuwany do dwóch kanistrów wraz z przepustem węża	Pasuje do podstaw gastronomicznych	3456310	-	3456310	-
Skrzynka do środka czyszczącego	Pasuje do szyny podtrzymującej / montażu na ścianie	3456306		3456306	
Skrzynka do filtra wodnego	Pasuje do szyny podtrzymującej / montażu na ścianie	3456307		3456307	
Szyna podtrzymująca do środka czyszczącego i skrzynek do filtracji wody	Pasuje do podstaw	3456302	3456302	3456305	3456305



*obecnie wyłącznie z filtrem Brita

Produkty do czyszczenia i pielęgnacji – czyste rozwiązanie

Wszystkie produkty do czyszczenia i pielęgnacji Convotherm są optymalnie dostosowane do użytku w naszych piecach konwekcyjno-parowych. Zastosowanie środków płynnych powoduje, że w komorze pieca nie ma żadnych pozostałości. Zwracamy uwagę również na środowisko – wszystkie produkty są zgodne z normą ISO i są biodegradowalne. Ponadto wszystkie środki czyszczące mają certyfikację produktów koszernych i Halal.

ConvoClean new (minimalna wielkość dostawy 3 jednostki, sortowane)

10 l środka czyszczącego do komór pieca do czyszczenia automatycznego i w trybie pełnej automatyki, bez oznaczeń, przyjazny dla środowiska.
Średnia moc czyszczenia
Nr artykułu:3007015

ConvoClean forte (minimalna wielkość dostawy 3 jednostki, sortowane)

10 l środka czyszczącego do komór pieca do czyszczenia automatycznego i w trybie pełnej automatyki.
Duża moc czyszczenia
Nr artykułu:3007017

ConvoCare (minimalna wielkość dostawy 3 jednostki, sortowane)

Koncentrat 1 l, środek do płukania do systemu ConvoClean system. Musi zostać wymieszany z wodą zgodnie z instrukcją.
Nr artykułu:3007028

Rozpylacz ciśnieniowy

na 1 l
Nr artykułu: 3007025

Pusty kanister ConvoCare

Nr artykułu: 3007029

Indywidualne dozowanie (minimalny zakres dostawy 1 karton z 20 butelkami)

ConvoClean forte S
Nr artykułu: 3050884

ConvoClean new S
Nr artykułu: 3050883

ConvoCare S
Nr artykułu: 3050882

GN = Norma gastronomiczna 325 × 530 mm
EN/BM = Euronorm/wymiar pieczenia
600 × 400 mm

Manitowoc Foodservice jest jednym z największym na świecie producentem i dostawcą profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.
Oferujemy naszym klientom energooszczędną, niezawodną i wiodącą na rynku technologię z jednego źródła.

Aby dowiedzieć się więcej o Manitowoc Foodservice i oferowanych przez koncern poszczególnych markach, należy odwiedzić naszą stronę internetową pod adresem www.manitowocfoodservice.com.

© 2014 Manitowoc Foodservice Inc. chyba że wskazano inaczej. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Nr kat. 9017500; wersja niem. 03/2014