



Convotherm 4



Designed around you

Convotherm 4-os serijos konvekcinės krosnys sukurtos atsižvelgiant į visus mūsų esamų ir būsimų klientų pageidavimus kokybiškam ir patogiam darbui virtuvėje.

Naujas požiūris:

Išraiškingo dizaino ir funkcionalumo derinys

Naujasis dizainas serijos Convotherm 4 yra idealiai pritaikytas „atviroms virtuvėms“. Sukurtas laikantis griežtų principų „funkcija diktuoja formą“, estetiškos išvaizdos derinys su intuityvia valdymo galimybe ir paprasta priežiūra.

Nauji universalumo ir plovimo saugumo standartai

ConvoClean+ ir ConvoClean buvo sukurti siekiant maksimaliai padidinti įrenginio universalumą, tuo pačiu siekiant sumažinti išlaidas iki minimalaus lygio. Pilnai automatizuotas procesas sukurtas siekiant išvengti vartotojo kontakto su valymo priemonėmis. Nauja galimybė - individualiai parinkti valymo priemonių dozavimo kiekį EasyTouch ir EasyDial.



Eksplotacijos kaštų mažinimas siekiant geresnės aplinkosaugos

Skaičiuojamas kiekvienas vatas ir litras. Convotherm 4 yra naujos įrenginių klasės pradininkas, siekiantis maksimaliai sumažinti vandens ir elektros resursų sąnaudas. Gamykloje, esančioje Eglfingo mieste, naudojama hidroelektrinės elektros srovė ir biomasės šiluminė energija, siekiant išsaugoti aplinkos resursus nuo pačios krosnies gamybos pradžios.

Dėmesio centre – Jūsų darbo rezultatai!

Legenda gyva!

Advanced Closed System+ (ACS+) 3-osios kartos sistema yra tobulo įsikūnijimas. Ši sistema suteikia maksimaliai stabilų rezultatą pagal kliento pageidavimą.

easyTouch ir easyDial – 2 koncepsijos, 7 didžiai



Convotherm 4 easyTouch

Didesnio patogumo ir saugumo – nebūna!

ACS+ su papildomomis funkcijomis:

- ❖ *Crisp&Tasty* - 5 lygių drėgmės ištraukimo sistema
- ❖ *BakePro* - Tradicinė 5 lygių kepimo funkcija
- ❖ *HumidityPro* - 5 lygių drėkinimo sistema
- ❖ 5 lygių ventiliatoriaus sukimosi greitis

ConvoClean+: pilnai automatinė plovimo sistema „eco“, „express“ ir „regular“

Interneto/Lan pajungimas

Convotherm 4 easyDial

Kurk savarankiškai! easyDial atveria naujus rankinio valdymo horizontus: visi parametrai ir papildomos funkcijos nustatomos viename lygyje ir matomos viename skydelyje.

ACS+ su papildomomis funkcijomis:

- ❖ *Crisp&Tasty* - 5 lygių drėgmės ištraukimo sistema
- ❖ *BakePro* - Tradicinė 5 lygių kepimo funkcija
- ❖ *HumidityPro* - 5 lygių drėkinimo sistema
- ❖ 5 lygių ventiliatoriaus sukimo greitis

Pusiau automatinė plovimo sistema

Šituo gali dydžiuoti visos Convotherm 4 serijos krosnys: geriausia standartinė komplektacija!

- Puikus dizainas pritaikytas atviroms ir uždaroms virtuvėms.
- ACS+: 3 kartų tobulumas
- Kompaktiški gabaritai pritaikyti net mažoms virtuvėms
- Durys su sandariu užraktu
- HygienicCare: antibakterinis valdymo skydelio, durų rankenų ir rankinio dušo paviršius – nauja saugumo koncepcija
- USB jungtis valdymo skydelyje
- „Made in Germany“ kokybė ir atsakingumas

Papildoma komplektacija

- Paslepiamos durelės yra nustumiamos į konvekcines garų krosnelės šoną, o tai leidžia įrengti krosnelę net ir labai mažose virtuvėse.
- ConvoSmoke: į easyTouch integruojama rūkymo funkcija
- ConvoClean integruojama į easyDial, pilnai automatizuota plovimo sistema
- easyDial Ethernet/Lan jungtys
- Išorinė termo adata Sous-Vide
- Garų ištraukimo sistema
- Grill – versija su atskiru nutekėjimu riebalams
- Versija laisvės atėmimo įstaigoms
- Versija skirta laivams
- Specialūs įtampų variantai

Išraiškingas dizainas ir funkcionalumas

Naujasis dizainas Convotherm 4 serijos yra idealiai pritaikytas „atviroms virtuvėms“. Sukurtas griežtu principu „funkcija diktuoja formą“, estetiškos išvaizdos derinys atveria naujus horizontus su intuityvia valdymo galimybe ir orientacija į rezultatus.



Valdymo skydelis – easyTouch

Įmonė Convotherm, yra pirmoji kompanija įrengusi lietimui jautrų valdymo skydelį konvekcijos krosnyje, siūlo savo klientams kokybę, naują patogumo ir valdymo lygį. Convotherm įrenginiui yra įmontuotas 9 colių sensorinis, lietimui jautrus Full-Touch-Screen ekranas, konfiguruojamu, klientui patogiu interfeisu.

- ❖ **Press&Go:** sistema užtikrina optimalų kepimo proceso patikimumą naudojant sparčiuosius mygtukus. Nereikia kiekvieną kartą nustatyti temperatūros, laiko, svorio parametrų.
- ❖ **Regeneracijos funkcija:** galimybė pasirinkti jums reikiamą režimą: a la carte, banketo sistema, bufetas.

- ❖ **Maisto gamyba parametrus nustant rankiniu būdu**

- ❖ **easySystem sistema** su „Manager“ ir „Crew mode“ paskyromis specialiai sukurta prekybos arba restorano tinklams. Detali serviso informavimo sistema greitesniam aptarnavimui

- ❖ **399 maisto paruošimo programos** – iki 20 nustatymo žingsnių kiekvienoje.

Vaizdinė informacija

- ❖ **TrayTimer:** gamybos laiko valdymo funkcija. Galimybė nustatyti atskirą gamybos laiką kiekvienam padėklui.

- ❖ **Cook&Hold:** automatinis temperatūros mažinimas pasibaigus gamybos ciklui – paruošimas ir karšto maisto palaikymas.

Δ-T/NT (švelnus paruošimas) – idealiai pritaikytas naktiniam naudojimui.

Valdymo skydelis – easyDial

Naujas rankinio valdymo lygis!

easyDial valdymo koncepcija - greitas ir patogus maisto ruošimo programos nustatymas. Visos funkcijos išdėstytos viename valdymo skydelyje. Didelis skaitmeninis, ryškiai apšviestas ekranas ant kurio galite matyti visą informaciją, bet kuriuo metu – net iš tolo. TRICOLOR rodyklė indikuoja esamą režimą.

- ❖ **Regeneracijos funkcija easyDial:** Auksčiausio lygio patiekalų regeneracija.
- ❖ **99 maisto paruošimo programos**
- ❖ **C-Dial ir Tricolor:** nauja valdymo filosofija
- ❖ **USB – interfeisas:** USB atmintinė patogiai įsideda į ištraukiamą kištuką, kuris automatiškai užsidaro po atmintinės išėmimo. Ištraukiamas kištukas yra apsaugotas nuo vandens IPX 5:
Lengvai ir patogiai galėsite atsinaujinti paruošimo programas ir taip nuskaityti HACCP duomenis.
- ❖ **Paslepiamos durelės:** Visame pasaulyje užpatentuotos paslepiamos durelės – tikras išradimas. Atidarius dureles, jos „pasislepia“ yra nustumiamos į konvekcinės garų krosnelės šoną, o tai leidžia įrengti krosnelę net ir labai mažose virtuvėse. Tokiu būdu visiems laikams pamiršite apie nudegimus dažnai atsirandančius prisilietus prie vidinių durų sienelių. Paslepiamos durelės padeda sutaupyti erdvę ir padidina saugumą.
- ❖ **HygienicCare:** nauja higienos koncepcija apgaubia visas krosnies zonas prie kurių prisiliečia personalas: durelių rankenėlės, valdymo bloko Dial ir rankinio dušo paviršius yra pagaminti iš inovacinės medžiagos su sidabro jonais.



Dėmesio centre – Jūsų darbo rezultatai

Sistema ACS+ suteikia geriausius kepimo rezultatus visuose Convothem 4 įrenginiuose. ACS+ užtikrina idealų garų padavimą, automatinį drėgmės reguliavimą kombinuoto kepimo režime, taip pat greitą ir tolygų šilumos paskirstymą konvekcinio kepimo režime. Rezultatas: idealus, tolygus klimatas kepimo kameroje bet kokiems produktams: nuo daržovių, mėsos ir žuvies, iki garnyrų ir konditerijos gaminių – užšaldytų, šviežių ar iš anksto paruoštų. Puikūs patiekalai, tolygiai iškepti, sultingi su traškia plutele - netgi maksimaliai užkrovus pečių.

ACS veikimo principas kaip greitpuodžio - išlaikant temperatūrą ir drėgmę. Temperatūrai sparčiai kylant, energijos ir vandens sąnaudos mažėja.

Pagerintoje ACS+ sistemoje papildomai įdiegta drėgmės ištraukimo sistema. Ši sistema padeda maistui įgauti sultingą ir traškią plutelę tarsi jis būtų keptas ant keptuvės.

Naujos ir patobulintos ACS+ funkcijos.



Crisp&Tasty

Patobulinta ACS+ funkcija suteikia galimybę maistui greičiau įgauti traškią ir sultingą plutelę:

- ❖ 5 lygių drėgmės ištraukimo sistema
- ❖ Galimybė visus lygius nustatyti rankiniu arba automatinio programavimo būdu



Ventilatoriaus greitis

Norint pasiekti geriausius rezultatus net su delikačiais produktais, kaip pavyzdžiui, plikyta tešla, morengas arba traškučiai:

- ❖ 5 lygių ventilatoriaus sukimosi greitis
- ❖ Galimybė visus lygius nustatyti rankiniu arba programavimo būdu
- ❖ Idealus šilumos paskirstymas, netgi pilnai užkrovus įrenginį.



BakePro

Konvekcinio kepimo metu galite pasirinkti garų padavimo intervalą:

- ❖ Tradicinė 5 žingsnių gaminimo funkcija
- ❖ Garų padavimo su laiko intervalu pagalba duona iškepa kaip pečiuje
- ❖ Nebūtina atšildyti produktus prieš kepimą

HumidityPro

HumidityPro funkcijos garų padavimas galimas jau nuo 30 °C. Galima nustatyti drėgmės lygį ir rankiniu būdu.

- ❖ 5 lygių drėkinimo sistema
- ❖ Idealiai tinka maisto palaikymui reikiamoje temperatūroje
- ❖ Drėgmės lygis nusistato automatiškai arba rankiniu būdu

Pagrindinės ACS+ funkcijos



Gaminimas garuose

Ypač efektyvus patiekalų paruošimas garuose 30 °C - 130 °C laipsnių temperatūroje. Uždara sistema padeda pasiekti geriausius rezultatus gaminant daržoves, žuvis ir konditerinius gaminius. Produktai išlieka natūralios spalvos, išsaugomi vitaminai.



Kombinuotas režimas

Automatinis drėgmės reguliavimas nuo 30 °C. Sistema lieka uždara viso gamybos proceso metu. Išsaugomos produkto skonio savybės ir drėgmė. Rezultatas – labai švelnūs, sultingi ir skanūs patiekalai su minimaliu svorio sumažėjimu.



Konvekcija (karštas oras)

Uždaroje kepimo sistemoje jau prie 30°C produktai išleidžia savo drėgmę, kuriuos pagalba sukuriamas ypatingas kepimo mikroklimatas. Crisp&Tasty funkcija suteikia itin traškią plutelę.



Regeneracija easyDial: pašildo patiekalą taip, tarsi jia būtų ką tik paruoštas.

Regeneracija+ easyTouch: lanksti regeneracijos funkcija: režimo pasirinkimas: a la carte, banketo arba bufeto sistema. Taip jūs pasieksite optimalią maisto kokybę.



Bendras pakrovimas

Uždaros kepimo sistemos dėka galimybė kepti įvairios rūšies produktus vienu pakrovimu be skonio ir kvapo susimaišymo. Optimalus rezultatas su maksimaliu patogumu.

Pilnas pakrovimas

Tolygus oro paskirstymas išsaugo kepamo produkto natūralią spalvą

- ❖ Nauji programiniai algoritmai, patobulinta rėlės puslaidininkų technologija, optimizuoti šilumokaičiai - garantuoja trumpiausią laikotarpį kurį kamerą išyla iki reikiamos temperatūros.
- ❖ Nauja funkcija Crisp&Tasty pašalina iš kameros drėgmę greitesniam skrudinimui bei paruošimui ant griliaus.

- ❖ Padidina efektyvumą virtuvėje.
- ❖ Pažangi uždara sistema (angl. **Advanced Closed System (ACS)**) užtikrina unikalius maisto ruošimo privalumus už prieinamą kainą. Remiantis DIN 18873-1, jau įrodyta, kad naudodami **ecoCooking** funkciją, sutaupysite iki 25 % elektros energijos, palyginus su įprastiniais maisto ruošimo būdais*. Viskas labai paprasta ir patikima. Maisto ruošimo metu **ACS** išlaiko beveik visą šilumą kameros viduje – šiluma nėra skleidžiama į aplinką. **ecoCooking** funkcija leidžia gaminti maistą iš anksto atlikus įrangos programavimo nustatymus.

Universalus ir saugus plovimas

ConvoClean+ ir ConvoClean

Sukurtas pasiekti maksimaliai gerus rezultatus naudojant minimalius resursus. Naujos valdymo ir valymo priemonių dozavimo sistemos. Pilnai automatizuotas plovimas – be kontakto su valymo priemonėmis.

ConvoClean+ easyTouch

Pilnai automatinio plovimo sistema su eco, express ar regular programos pasirinkimais

4 plovimo programos:

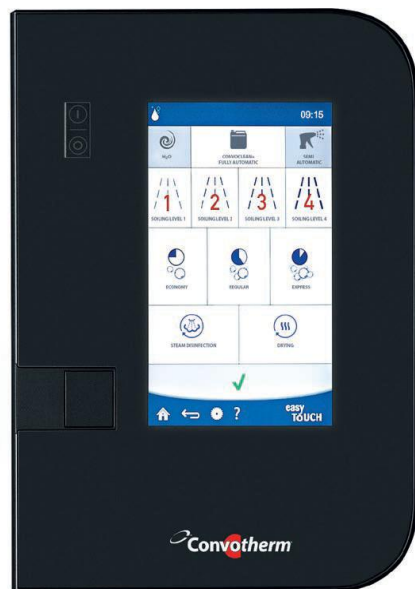
„eco“ taupo valymo priemones, energiją vandenį.

„express“ sutaupo laiką

„regular“ greičio, efektyvumo ir taupymo balansas.

Maksimalus saugumas.

Džiovinimas ir dezinfekcija garantuoja idealią higieną.



ir

ConvoClean easyDial

Automatinė plovimo sistema, „regular“ režime, visada ideali švara.

4 lygių plovimo intensyvumo reguliavimo su automatiškai dozuojamomis valymo priemonėmis.

Bekontaktis plovimo procesas vieno mygtuko paspaudimu.

Maksimalus saugumas automatizuotos sistemos dėka.

Džiovinimas ir dezinfekcija garantuoja idealią higieną



Mažesnis resursų naudojimas

Kiekvienas vatas ir litras paskaičiuoti. Convotherm 4 – naujas standartas vartojimo naudingumo klasėje. ISO 14001 standartas – mūsų gamyklos kryptis.

Išilymo laikas konvekcijos režimu iki 165 °C [min] pagal DIN 18873-1 2012-06 6.2*



Convotherm 4 10.10 3:00 min -22%

P3 10.10 3:50 min

Energijos sąnaudos be apkrovos konvekcijos režime pagal DIN 18873-1 2012-06 6.3*



Convotherm 4 10.10 1,0 kWh -23%

P3 10.10 1,3 kWh

Energijos sąnaudos su apkrova konvekcijos režime pagal DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10 2,9 kWh -7%

P3 10.10 3,1 kWh



Valymo priemonių sąnaudos



Convotherm 4 10.10 400 ml -38%

P3 10.10 640 ml

Energijos sąnaudos



Convotherm 4 10.10 3,5 kWh -43%

P3 10.10 6,2 kWh

JRENGIMAS KURIS PATENKINS KIEKVIENO LŪKESČIUS:

	6.10	6.20	10.10	10.20
Matmenys, be paslepiamų durų, IxPxA mm	875x792x786	1120x992x786	875x792x1058	1120x992x1058
Matmenys su paslepiamomis durimis, IxPxA mm	922x792x786	1167x992x786	922x792x1058	1167x992x1058
Gastro normos	6+1 x 1/1	12+2 x 1/1, 6+1 x2/1	10+1 x 1/1	10+1 x 2/1
Kepimo formos	6	-	10	-
Lėksčių kiekis (banketo sistema)	15-20 lėkštės	27-33 lėkštės	26-32 lėkštės	48-57 lėkštės
Galingumas	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Įtampa	15,9 A	28,1 A	28,1 A	48,7 A

	12.20	20.10	20.20
Matmenys, be paslepiamų durų, IxPxA mm	1135x1020x1406	890x820x1942	1135x1020x1942
Matmenys su paslepiamomis durimis, IxPxA mm	1182x1020x1406	937x820x1942	1182x1020x1942
Gastro normos	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
Kepimo formos	-	17	-
Lėksčių kiekis (banketo sistema)	59-74 lėkštės	50-61 lėkštės	98-122 lėkštės
Galingumas	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Įtampa	48,7 A	56,2 A	97,3 A