



Convotherm 4 Designed around you

easyTouch[®] a easyDial[™] – 2 koncepce, každá v 7 velikostech

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh
tel.: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999
info@montycon.cz, www.montycon.cz

Convotherm – Your meal. Our mission.

Kdo už někdy pracoval s některým zařízením řady Convotherm ví, že: Convotherm dovede nadchnout progresivními řešeními pro lepší úpravu pokrmů. Pod heslem „Your meal. Our mission.“ jsou naše zařízení „Made in Germany“ odpovědí na vaše rozmanité požadavky.

Convotherm 4 přináší styl do profesionální velkokapacitní kuchyně. Špičkovou technologii, snadnou obsluhu a hygienu si lze díky přehlednému designu osvojit na první pohled. Průběžná intuitivní logika obsluhy zahrnuje všechny velikosti zařízení,

což je v často hektickém gastronomickém provozu velkým plus. Stupňovatelná koncepce designu se dá přenést na celou sérii konvektomatů v sedmi velikostech, z nichž každá má čtyři základní varianty ve dvou koncepcích. Vzniká tak kombinace funkční pružnosti a průběžného designu, která je v tomto produktovém segmentu novinkou.

Za Convothermem se vždy skrývá vášeň: pro excelenci, pro kreativnost a pro partnerství - a pro cíl, ještě dále zvýšit váš úspěch.



Convotherm 4 – Designed around you

Pozorně vám, našim zákazníkům nasloucháme, a proto jsme vyvinuli Convotherm 4 se zaměřením na vaše požadavky v kuchyni – s oběma koncepcemi easyTouch[®] a easyDial[™], pro ruční a automatizované procesy nebo maximální individualitu – zcela podle přání. Hlavní pozornost vždy zaměřujeme na snadnost obsluhy a funkčnost.

► **Nově definováno: Přehledný design ve spojení s funkčností**

Nový design zařízení Convotherm 4 je ideální i pro otevřenou kuchyni, tzv. „front cooking“. V přísné shodě se zásadou „Priorita funkčnosti nad formou“ se spojuje jasná estetika s novou dimenzí intuitivního ovládání a snadností servisu.

Strana 8-9

► **Nové měřítko pružného a bezpečného čištění**

ConvoClean+[™] a ConvoClean[™] byly vyvinuty pro maximální pružnost při minimální spotřebě. Vždy plně automaticky: Žádný kontakt s čisticím prostředkem při spouštění procesu čištění. S novými funkcemi obsluhy a s možností jednotlivého dávkování - skutečně pro každý uživatelský profil.

Strana 14-15



► **Snížení provozních nákladů – i v zájmu ochrany životního prostředí**

Na každém wattu a na každém litru záleží. Convotherm 4 představuje novou třídu ve věcech energetické hospodárnosti a spotřeby vody v porovnání s předchozím modelem P3. Dali jsme ho prověřit! Výroba za použití proudu z vodní elektrárny a tepla z biomasy v závodě v Eglfing vysílá jasné poselství - děláme vše pro zachování zdrojů, a to již při výrobě.

Strana 16-17

► **Zaměřeno na výsledky vaší práce**

Legenda žije! Advanced Closed System+ (ACS+) nabízí dokonalost již ve 3. generaci. Poskytuje konstantní výsledky vaření a pečení - vždy optimálně sladěné podle vašeho přání.

Strana 11

easyTouch[®] a easyDial[™] – 2 koncepce, každá v 7 velikostech



6.10 easyDial[™]



6.20 easyTouch[®]



10.10 easyDial[™]



10.20 easyTouch[®]



12.20 easyDial[™]



20.10 easyTouch[®]



20.20 easyDial[™]

Convotherm 4 easyTouch[®]

Naše koncepce pro větší komfort a bezpečnost.

Ucelený paket easyTouch[®] vám poskytne působivé a **praktické kompletní vybavení** s 9palcovou celoplošnou dotykovou obrazovkou a individuálním přizpůsobením vašim přáním. Koncepce obsluhy je logicky snadná - s osvědčenými a novými funkcemi:

- **ACS+** s dokonale sladěnými přídatnými funkcemi:
 - Crisp&Tasty – odvlhčení v 5 stupních
 - BakePro – tradiční funkce pečení v 5 stupních
 - HumidityPro – vlhčení v 5 stupních
 - rychlost ventilátoru – v 5 stupních
- **ConvoClean+**: Plně automatický systém čištění s režimy eco, express nebo regular – na přání i s jednotlivým dávkováním
- **Ethernetové rozhraní (LAN)**

Convotherm 4 easyDial[™]

Kuchař je sám sebou! easyDial[™] nasazuje **nová měřítka pro ruční obsluhu**: všechna zadání a veškeré přídatné funkce se nastaví na jednu úroveň a jsou kdykoli viditelné.

- **ACS+** s dokonale sladěnými přídatnými funkcemi:
 - Crisp&Tasty – odvlhčení v 5 stupních
 - BakePro – tradiční funkce pečení v 5 stupních
 - HumidityPro – vlhčení v 5 stupních
 - rychlost ventilátoru – v 5 stupních
- **Poloautomatický systém čištění**

Společný jmenovatel všech zařízení Convotherm 4 Optimální sériové vybavení

- Progresivní designérský výraz, ideální i pro otevřenou kuchyni
- ACS+: Dokonalost ve 3. generaci
- Úzké vnější rozměry a tím vhodné velikosti pro každou (i sebemenší) kuchyni
- Dveře zařízení s funkcí přiražení (jen stolní přístroje)
- HygienicCare: antibakteriální pracovní plocha, klika dveří a ruční sprcha s automatickým navíjením – nová koncepce pro větší bezpečnost
- USB rozhraní integrované do obslužného panelu
- Pečeť kvality „Made in Germany“ za nároky, které klademe sami na sebe!

Vaše možnosti

- Skrývací dveře pro úsporu místa a větší bezpečnost při práci
- ConvoSmoke: zabudovaná funkce uzení pro easyTouch[®] (jen stolní přístroje)
- ConvoClean pro easyDial[™], plně automatický systém čištění v režimu regular – na přání i s jednotlivým dávkováním
- Ethernetové rozhraní (LAN) pro easyDial[™]
- Senzor pro sous vide s možností externího zasunutí
- Odstraňování výparů (integrovaná kondenzační digestoř)
- ConvoGrill s funkcí řízení odlučování tuku (na vyžádání)
- Verze pro věznice
- Lodní verze (jen elektrospotřebiče)
- K dipozici pro zvláštní napětí

Nově definováno: Přehledný design ve spojení s funkčností

Díky novému designu je Convotherm 4 je ideální i pro otevřené kuchyně. Naše zásada „Priorita funkčnosti nad formou“ se obráží v jasné formě, která zároveň nasazuje nová měřítka co se týče intuitivní obsluhy a zaměření na servis.



easyTouch[®] - ovladací plocha

Jako průkopník technologie celoplošného dotykového displeje v konvektomatech nyní Convotherm nabízí zcela novou dimenzi komfortní obsluhy. U zařízení Convotherm 4 easyTouch[®] vás očekává nejmodernější ovládání dotykem na 9 palcovém celoplošném dotykovém displeji s novou, konfigurovatelnou pracovní plochou.

- **Press&Go+**: automatická tepelná úprava pokrmů tlačítky rychlé obsluhy – pro optimální bezpečnost procesu. Zadání jako je velikost, stupeň zhnědnutí nebo teplota jádra odpadají
- **Integrovaný Press&Go** s rozlišením na režim manager a crew, jako řešení pro restaurační řetězce
- **Pružná funkce regenerace**: s předběžným výběrem pro à la carte, talířový banket a bufet
- **Ruční vaření**
- **Servisní informace pro rychlou a cílenou pomoc v případě poruchy**, abychom vám mohli v případě závady konkrétně pomoci
- **399 profilů tepelné úpravy** až se 20 kroky
- **Nápověda na obrazovce** s funkcí videa na podporu tématu
- **TrayTimer**: management plnění – perfektní časový harmonogram od prvního do posledního zásuvu
- **Cook&Hold**: na konci tepelné úpravy automaticky snižuje teplotu – vaření a udržování tepelná úprava a udržování v teplem stahu i v jednom procesu
- **Tepelná úprava Delta T / tepelná úprava NT**: šetrná tepelná úprava – i přes noc
- **TriColor indikátor** ukazuje aktuální provozní stav:
žlutá znamená „připravuje se“
červená „probíhající procesy“
zelená „hotovo“

easyDial[™] - manuální ovládání

Nové měřítko ruční obsluhy! Díky chytré koncepci obsluhy můžete prostřednictvím plochy easyDial[™] profily tepelné úpravy sami rychle nastavit. Všechny funkce najdete na jedné úrovni. Na velkých světlých digitálních displejích s centrální řídicí jednotkou Convotherm Dial (C-Dial) máte kdykoli o všem přehled, a to i na větší vzdálenost.

- **easyDial[™] - regenerační funkce**: Produkty se regenerují na nejvyšší úrovni
- **99 profilů tepelné úpravy**
- **C-Dial a TriColor**: naše nová filozofie obsluhy
- **TriColor indikátor** ukazuje aktuální provozní stav:
žlutá znamená „připravuje se“
červená „probíhající procesy“
zelená „hotovo“



Zaměřeno na výsledky vaší práce



USB rozhraní

Uživatelsky příjemné na přední straně přístroje. USB flash disk lze snadno zasunout za kolébkou, která se po vytažení USB flash disku samostatně uzavře – chráněná před vodou podle IPX5:

- Jednoduše aktualizovat, načíst profily tepelné úpravy a obrázky a vyčíst data HACCP



Integrovaný předehřívací můstek

Sériově u všech skříňových přístrojů Convotherm 4:

- Předehřívací můstek se automaticky sklopí do rámu dveří
- Rychlé předehřívání, i bez zavážecího vozíku
- Nedochozí ke ztrátě tepla
- Zlepšená bezpečnost



Skrývací dveře*

Tento vynález společnosti Convotherm šetří místo v pracovním prostoru před spotřebičem a snižuje nebezpečí poranění:

- Ideální pro větší volnost pohybu při práci
- Snižuje nebezpečí úrazu a popálení o horké vnitřní dveře přístroje
- Umožňuje postavení velkých konvektomatů se zavážecím vozíkem prakticky všude, i tam, kde jsou stísněné prostory



HygienicCare

Nová koncepce hygieny Convotherm zahrnuje všechno důležité, s čím přichází uživatel do styku: Obslužný panel, klika dveří a navíjecí ruční sprcha jsou zhotoveny z inovačního materiálu se stříbrnými ionty:

- Všechny kontaktní plochy ležící v operativní nyní důsledně tvoří část této koncepce
- Permanentně antibakteriální účinek
- Snižuje přenašeni bakterií

ACS+ se stará o vynikající výsledky při tepelné úpravě ve všech zařízeních Convotherm 4. Zaručuje perfektní nasycení páry, automatizované přizpůsobení páry v konvektomatu a rychlý a rovnoměrný přenos tepla při úpravě pokrmů horkým vzduchem. Výsledek: Ideální konstantní klima varného prostoru pro všechny produkty, od zeleniny přes maso a ryby až po přílohy nebo pečivo - ať už čerstvé, zmrazené nebo předvařené. Pokrmy jsou rovnoměrně tepelně upravené, šťavnaté a křupavé i při plném obsazení varného prostoru.

Náš **ACS funguje jako poklice na hrnec**, která zadržuje teplo a vlhkost. Teplota rychle stoupá a je třeba doplňovat jen menší množství energie a vody.

Nový ACS+ dokáže ještě mnohem více: Má inteligenci řízení **přiváděného a odváděného vzduchu**. Když je třeba redukovat omáčku, musí se konečně také **sejmout poklice z hrnce**.

Nové a vylepšené přídatné funkce v ACS+



Crisp&Tasty

Ve velmi krátké době dosáhnete horkým vzduchem křupavých výsledků s měkkým jádrem:

- odvlhčování v 5 stupních
- všech 5 stupňů je možné volit ručně nebo je naprogramovat



Rychlost ventilátoru

Pro vynikající výsledky, i u těch nejcitlivějších produktů, jako jsou např. větrníky-nebo piskoty:

- Rychlost ventilátoru v 5 stupních
- Na přání trvale programovatelná
- Perfektní rovnoměrnost, i při plném obsazení



BakePro

Zvolte u horkého vzduchu množství zapařování vhodné pro váš produkt, následná klidová fáze se připojí automaticky:

- tradiční pečení v 5 stupních
- zapařováním a klidovými fázemi se dosahuje při pečení pečiva stejných výsledků jako v klasických pecích v prodejně
- hluboce zmrazené výrobky není třeba přede pečením rozmrazovat
- programování je možné i u víceetapových profilů pečení



HumidityPro

S těmito novými funkcemi máte nyní v konvektomatu k dispozici už od 30 °C kromě automatické regulace i ruční regulaci vlhkosti zcela podle vašeho osobního přání:

- vlhčení v 5 stupních
- šťavnatost, individuálně přizpůsobenou podle vašeho přání
- není zapotřebí zadávat žádné hodnoty v procentech
- ideální i pro udržování teploty

Základní funkce v ACS+



Pára: Obzvláště účinné vaření v páře od 30 °C do 130 °C, při kterém systém zůstává během celého procesu zavřený. Pro vynikající výsledky, mimo jiné u zeleniny, těstovin a ryb. Vitamíny a barvy zůstávají zachovány a oxidace se snižuje na minimum.



Kombinovaná pára: Od 30 °C s automatickou regulací vlhkosti. Systém zůstává během celého procesu tepelné úpravy uzavřený. Vlastní vlhkost a chuťové látky produktů zůstávají zachovány. Dosáhnete zaručeně obzvláště křehkých, šťavnatých a chutných výsledků a minimalizujete ztrátu hmotnosti.



Horký vzduch: Od 30°C se vlastní vlhkostí produktů v uzavřeném systému vytváří mírně vlhké klima pro rychlé, rovnoměrné přenášení tepla až k jádru tepelně upravovaného pokrmu. Tvoření kůrky a křupavost řídíte cíleně podle vlastního přání jednoduchým zapnutím funkce Crisp&Tasty.



Regenerace easyDial™: Regenerujete své produkty přesně jako čerstvě upravené.

Regenerieren+ easyTouch®: Pružná funkce regenerace: s předběžným výběrem pro à la carte, talířový banket nebo bufet. Tak dosáhnete optimální kvality.



Smíšené vkládání

Legendární vynikající disciplína systému Closed System:

smíšené vkládání v kombinované páře, např. vepřovou pečení, croissanty, ryby, zmrazenou zeleninu a třený koláč lze připravovat **současně**.

S optimálním výsledkem a optimálním užitekem:

- větší pružnost v kuchyňském provozu
- automatickou regulací vlhkosti v ACS+ kombinované páře vytváříme ve varném prostoru optimální klima pro každou kombinaci produktů

Plné naplnění

Sacím plechem na míru u každé velikosti zařízení se vzduch rovnoměrně rozděluje, čímž se dosahuje i při plném naplnění varného prostoru rovnoměrného zhnědnutí produktu:

- nové softwarové algoritmy, přizpůsobená technika Solid-State-Relay, nová technika proudění vzduchu a optimalizované výměníky tepla zajišťují velmi krátké doby tepelné reakce a zahřívají varný prostor rychle na požadovanou teplotu - a to i v případě, že je naplněn zmrazenými produkty
- Nový systém Crisp&Tasty má inteligenci aktivního řízení přiváděného a odváděného vzduchu. Pro rychlé a spolehlivé pečení a grilování - i při naplnění těžkými produkty, jako je např. injektované maso

ecoCooking*

Funkce energetické úspory je ideální pro potraviny s dlouhými dobami tepelné úpravy, jako je pečeně, rostbíf a velké kusy pečené vcelku:

- obzvláště šetrný proces tepelné úspory zlepšuje dokonce kvalitu produktu
- ecoCooking se může od 30 °C u horkého vzduchu a kombinované páry kdykoli individuálně zapnout

* jen u easyTouch®

Nové měřítko pružného, bezpečného čištění

ConvoClean+ & ConvoClean

Vyvinutý pro **maximální pružnost při minimální spotřebě**. S novými funkcemi obsluhy a jednotlivým dávkováním – **skutečně pro každý profil použití**. Vždy **plně automaticky**: Žádný kontakt s čisticím prostředkem při spouštění procesu čištění.

ConvoClean+ v easyTouch®

Plně automatický systém čištění s **režimy eco, express nebo regular vysoce hygienický, kdykoli si přejete – na přání i s jednotlivým dávkováním:***

- 4stupňové přizpůsobení intenzity čištění s plně automatickým dávkováním
- **režim eco** šetří čisticí prostředek, energii a vodu
- **režim express** šetří čas a umožňuje velmi rychlé čištění i během hodin provozu
- v **režimu regular** probíhá systém s vyváženou směsí
- maximální bezpečnost díky plně automatickému procesu čištění
- závěrečná dezinfekce párou a sušení zaručují perfektní hygienu
- start ťuknutím prstem, kdykoli a bez ručního rychlého ochlazení



ConvoClean v easyDial™**

Plně automatický systém čištění v **režimu regular, vysoce hygienický, kdykoli si přejete – na přání i s jednotlivým dávkováním:***

- 4stupňové přizpůsobení intenzity čištění s plně automatickým dávkováním
- žádný kontakt s čisticími prostředky při spouštění procesu čištění
- start ťuknutím prstem, kdykoli a bez ručního rychlého ochlazení
- maximální bezpečnost díky plně automatickému procesu čištění
- závěrečná dezinfekce párou a sušení zaručují perfektní hygienu



Snížení provozních nákladů – i v zájmu ochrany životního prostředí

Na každém wattu a na každém litru záleží. Convotherm 4 představuje novou třídu ve věcech energetické hospodárnosti a spotřeby vody v porovnání s předchozím modelem P3. Spotřebiče s certifikací ENERGY STAR[®], systémy environmentálního managementu podle ISO 14001 a energie podle ISO 50001 jsou přitom jasným poselstvím – realizujeme udržitelnost už při výrobě.

V závodě v Eglfing jsme od přechodu na zelený proud od roku 2009 do dneška ušetřili již 1 mil. kg CO₂ ročně.

Doba roztápění při provozu na horký vzduch při nastavovací hodnotě 165 °C [min] podle DIN 18873-1 2012-06 6.2*



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

předchozí model **P3 OES 10.10** 3:50 min

Spotřeba energie při chodu naprázdno při provozu na horký vzduch (senzibilní předávání tepla) [kWh] podle DIN 18873-1 2012-06 6.3*



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

předchozí model **P3 OES 10.10** 1,23 kWh

Spotřeba energie při zatížení v parním provozu [kWh] podle DIN 18873-1 2012-06 8.3*



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

předchozí model **P3 OES 10.10** 3,03 kWh

Spotřeba energie při zatížení v parním provozu [l] podle DIN 18873-1 2012-06 8.3*



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

předchozí model **P3 OES 10.10** 2,72 l



Spotřeba čisticího prostředku**



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

předchozí model **P3 OES 10.10** 640 ml

Spotřeba energie**



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

předchozí model **P3 OES 10.10** 6,2 kWh

Spotřeba vody**



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

předchozí model **P3 OES 10.10** 63 l

Příslušenství



Podstavce

U stolních zařízení se starají o stabilitu a na přání je možné je dodat také pojízdné. Můžete volit mezi otevřenými a zavřenými verzemi, se 14 hygienickými zásuvy.



Banket

Perfektně sladěný se stolními a skříňovými zařízeními, i u stohovacích souprav. Termoizolační kryty s novým magnetickým uzávěrem pro perfektní čistotu a hygienu ve vaší kuchyni. Banketové vozíky s různými vzdálenostmi talířů poskytují dostatek místa pro vaše kreativně uspořádané talíře.



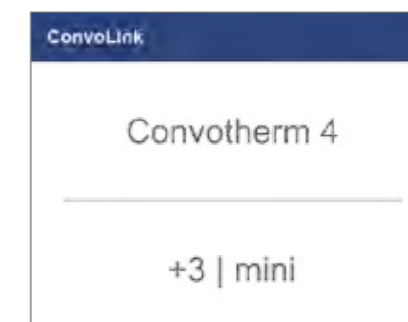
Speciální příslušenství

Convotherm nabízí to pravé příslušenství pro každé použití:

- Signální věž uživateli na dálku ukazuje stav konvektomatu.
- Štít chránící před horkem umožňuje instalaci konvektomatu vedle zdrojů tepla, např. sporáků.

Kondenzační digestoře

Výkonné kondenzační digestoře umožňují front cooking a starají se o příjemné pracovní klima v kuchyni. Pára a výpary se během vaření a při otevření dveří odsávají a kondenzují.



ConvoLink

Softwarový paket ConvoLink je kompletním řešením pro HACCP a management profilu tepelné úpravy. Software se instaluje na PC a může se používat pro Convotherm 4, přístroje série mini a série +3.

Management konvektomatu

- Spojení zařízení Convotherm 4 s PC
- Kontrola s řízením zařízení Convotherm 4 z PC
- Velmi jednoduché zapisování, nahrávání nebo stahování a správa profilů tepelné úpravy

Management HACCP

Jednoduše číst data HACCP a zobrazovat je a spravovat na PC. Navíc se mohou zobrazovat a spravovat hodnoty pasterizace.



Čisticí prostředky a prostředky na ošetřování

Aby bylo všechno opět snadno hygienicky čisté, existují prostředky na ošetřování, které jsou optimálně uzpůsobeny pro ConvoClean.

- CONVOClean forte (velký čisticí účinek)
- ConvoClean new (střední čisticí účinek)
- ConvoCare (oplachovací prostředek/neutralizátor)



Plechý a rošty

Tady běží všechno ve správných kolejích: Plechý a rošty z ušlechtilé oceli a speciální příslušenství s nepřilnavou povrchovou úpravou se dodávají ve velikostech GN a jako pekařské plechý.

Série, která nenechává nesplněné žádné přání: Konvektomat Convotherm 4 Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Rozměry s pravým dorazem* (ŠxHxV) v mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Rozměry skrývacích dveří* (ŠxHxV) v 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	-
Počet talířů (systém talířového banketu)	15 nebo 20 talířů	27 nebo 33 talířů	26 nebo 32 talířů	48 nebo 57 talířů
Jmenovitý příkon Elektro Injekční verze, Elektro Bojler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Jmenovitý příkon Plyn Injekční verze, Plyn Bojler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Topný výkon (Zemní plyn 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Rozměry s pravým dorazem* (ŠxHxV) v mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Rozměry skrývacích dveří* (ŠxHxV) v 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	-
Počet talířů (systém talířového banketu)	59 nebo 74 talířů	50 nebo 61 talířů	98 nebo 122 talířů
Jmenovitý příkon Elektro Injekční verze, Elektro Bojler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Jmenovitý příkon Plyn Injekční verze, Plyn Bojler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Topný výkon (Zemní plyn 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW

* Ohledně dalších podrobností prosím věnujte pozornost technickému datovému listu.

moderní úsporné
MONTYCON[®]
 gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.
 Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh
 tel.: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999
 info@montycon.cz, www.montycon.cz