



# Convotherm 4 Designed around you

easyTouch<sup>®</sup> a easyDial<sup>™</sup> – 2 koncepce, každá v 7 velikostech

















# 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 CO<sub>2</sub> 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.



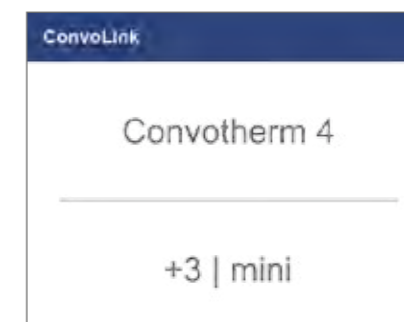
## Speciální příslušenství

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
<b>Rozměry s pravým dorazem*</b> (ŠxHxV) v mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
<b>Rozměry skrývacích dveří*</b> (ŠxHxV) v mm	966 x 792 x 786	1211 x 992 x 786	966 x 792 x 1058	1211 x 992 x 1058
<b>GN</b>	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
<b>EN</b> (600 x 400 mm)	5	-	8	-
<b>Počet talířů</b> (systém talířového banketu)	15 nebo 20 talířů	27 nebo 33 talířů	26 nebo 32 talířů	48 nebo 57 talířů
<b>Jmenovitý příkon</b> <b>Elektro Injekční verze, Elektro Bojler</b> (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
<b>Jmenovitý příkon</b> <b>Plyn Injekční verze, Plyn Bojler</b> (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
<b>Topný výkon</b> (Zemní plyn 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
<b>Rozměry s pravým dorazem*</b> (ŠxHxV) v mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
<b>Rozměry skrývacích dveří*</b> (ŠxHxV) v mm	1247 x 1020 x 1406	1002 x 820 x 1942	1247 x 1020 x 1942
<b>GN</b>	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
<b>EN</b> (600 x 400 mm)	-	17	-
<b>Počet talířů</b> (systém talířového banketu)	59 nebo 74 talířů	50 nebo 61 talířů	98 nebo 122 talířů
<b>Jmenovitý příkon</b> <b>Elektro Injekční verze, Elektro Bojler</b> (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
<b>Jmenovitý příkon</b> <b>Plyn Injekční verze, Plyn Bojler</b> (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
<b>Topný výkon</b> (Zemní plyn 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW

\* Ohledně dalších podrobností prosím věnujte pozornost technickému datovému listu.



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Delfield®, fitkitchenSM, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

*Bringing innovation to the table • [welbilt.com](http://welbilt.com)*