

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://convotherm.nt-rt.ru> || cmp@nt-rt.ru



Аксессуары

Convotherm 4 | Convotherm mini | Convotherm maxx

Convotherm – Your meal. Our mission.

Каждый, кто работал на оборудовании Convotherm, знает: Convotherm восхищает новаторскими решениями, направленными на усовершенствование приготовления блюд. Под девизом „Your meal. Our mission.“ наше оборудование „Made in Germany“, является ответом на многочисленные запросы наших клиентов.

Convotherm 4 делает стиль частью большой профессиональной кухни. Ультрасовременные технологии, простота управления и соблюдения гигиены открывают свои преимущества с первого взгляда благодаря четкой продуманности дизайна. Последовательно реализованная интуитивная логика управления, используется в аппаратах

всех размеров – являясь реальным плюсом в нередко хаотичной повседневной деятельности предприятия общественного питания. Концепция дизайна варьируемого масштаба позволяет перенести ее на всю серию пароконвектоматов, включающую семь размеров аппаратов, каждый в четырех базовых вариантах в двух концептуальных решениях. Так возникает сочетание функциональной гибкости и последовательного дизайна, абсолютная новинка для данного сегмента продукции.

Convotherm – это страсть к совершенству, креативности и живому партнерству, с целью сделать Вас еще успешнее.

Convotherm 4 – Designed around you

Поскольку наша работа неразрывно связана с Вами, нашими клиентами, мы разработали серию Convotherm 4, в которой учтены все возможные Ваши потребности на кухне – включая обе концепции easyTouch® и easyDial™, для ручного и автоматизированного производства или максимальной индивидуальности – в зависимости от желания. В центре внимания, как всегда, находятся удобство управления и функциональность.

Новый подход: Выразительность дизайна в сочетании с функциональностью

Новый дизайн серии Convotherm 4 идеально подойдет и для "приготовления блюд перед посетителями". В строгом соответствии с принципом „приоритет функциональности над формой“ однозначный эстетический вид сочетается с новыми возможностями интуитивного управления и удобства сервисного обслуживания.

Новые масштабы универсальности и безопасности мойки

ConvoClean+™ и ConvoClean™ были разработаны для максимальной гибкости при минимальном расходе. Всегда полностью автоматизированное исполнение: никакого контакта с чистящими средствами при запуске процесса очистки. С новыми возможностями управления, а также с функцией индивидуальной дозировки мощного средства – действительно, для easyTouch® и easyDial™.

В центре внимания – результат Вашей работы

Легенда жива!

Advanced Closed System+ (ACS+) представляет воплощение совершенства в 3-ем поколении соответствующей системы. Она обеспечивает максимальное постоянство результатов готовки и выпечки - всегда в точном соответствии с Вашими пожеланиями.

Снижение эксплуатационных затрат – в том числе для блага окружающей среды

Каждый Ватт и каждый литр имеют значение. Convotherm 4 является родоначальником нового класса устройств высокого уровня энерго- и водосбережения по сравнению с предыдущей моделью P3. Использование тока гидроэлектростанции и тепловой энергии биомассы на заводе в Эгльфинге – однозначные свидетельства того, что мы делаем все возможное для экономии природных ресурсов, начиная со стадии производства



easyTouch® и easyDial™ – 2 концепции в 7 размерных вариантах



6.10 easyDial™

6.20 easyTouch®

10.10 easyDial™

10.20 easyTouch®

12.20 easyDial™

20.10 easyTouch®

20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Большого удобства и безопасности просто не бывает.

Полный пакет easyTouch® включает впечатляющее и практичное комплексное оснащение, 9-дюймовый сенсорный экран с технологией "Full-Touch", с учетом индивидуальных требований. Концепция управления максимально проста – с уже проверенными на деле и абсолютно новыми функциями:

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
 - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
 - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
 - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
 - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **ConvoClean+**: Полностью автоматическая система мойки с режимами "eco", "express" и "regular" – по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- **Интерфейс Ethernet (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

Твори самостоятельно! easyDial™ открывает новые горизонты мануального управления: Все параметры, а также все дополнительные функции задаются на одном уровне и отображаются на одном дисплее.

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
 - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
 - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
 - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
 - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **Полуавтоматическая система мойки**

Этим могут похвастаться все аппараты серии Convotherm 4 – лучшее оснащение в серийной комплектации

- Передовое дизайнерское решение, идеально для открытых кухонь
- ACS+: совершенство в 3-ем поколении
- Компактные габариты и, следовательно, подходящие размеры даже для небольших кухонь
- Двери рабочей камеры с функцией захлопывания (только настольные аппараты)
- HygienicCare: антибактериальные поверхности панелей управления, дверных ручек и ручного душа со смывающимся шлангом – новая концепция безопасности
- USB-порт, встроенный в панель управления
- Качество „Made in Germany“ ответственность за соблюдение высокого стандарта качества, знак требования к нам самим!

Дополнительные опции

- Утапливаемая дверь, обеспечивающая экономию места и повышение безопасности эксплуатации
- ConvoSmoke: интегрированная в easyTouch® функция копчения (только для настольных версий)
- ConvoClean в easyDial™, полностью автоматическая система мойки (режим "regular"), по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- Интерфейс Ethernet (LAN) для easyDial™
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- ConvoGrill с функцией управления жиром (по запросу)
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для установки на судах (только электрические аппараты)
- Специальные варианты напряжения

Опорные рамы – надежная опора

Все опорные рамы изготовлены из высококачественной стали и гарантируют выполнение самых строгих гигиенических стандартов. Для облегчения монтажа все опорные рамы оборудованы усиливающим элементом, который делает возможным перемещение вместе с аппаратом на подъемной тележке.

Опорные рамы для комбинированных пароконвектоматов

Открытая опорная рама с дном-полкой*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251517	3251519
Размеры в мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
На роликах	GN	3251541	3251542
Размеры в мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Открытая опорная рама с дном-полкой и защитным экраном

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251500	3251501
Размеры в мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 644
На роликах	GN	3251502	3251503
Размеры в мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Опорная рама, закрытая с двух сторон, 14 пар полок для лотков

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251504	3251505
Размеры в мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 644
На роликах	GN	3251506	3251507
Размеры в мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Опорная рама, закрытая с трех сторон, 14 пар полок для лотков

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251508	3251509
Размеры в мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
На роликах	GN	3251510	3251511
Размеры в мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844
Исполнение NSF, стандартное	GN	3251547	3251548
Размеры в мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
Исполнение NSF, на роликах	GN	3251549	3251551
Размеры в мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Опорная рама, полностью закрытая с двумя створчатыми дверями, 14 пар полок для лотков

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандарт	GN	3251512	3251513
Размеры в мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
На роликах	GN	3251514	3251515
Размеры в мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844
Исполнение NSF, стандартное	GN	3251552	3251553
Размеры в мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
Исполнение NSF, на роликах	GN	3251554	3251555
Размеры в мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



Опорная рама, закрытая с двух сторон для EN, 14 пар полок для лотков

		6.10 / 10.10
Стандарт	EN	3251516
Размеры в мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 706
На роликах	EN	3251518
Размеры в мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 706



Опорные рамы – надежная опора

Опорные рамы для Convotherm 4

Промежуточная рама для опорных рам

Данное возвышение позволяет установить 6.10 и 6.20 на одной высоте с 10.10 и 10.20. Идеальное решение для монтажа с ConvoVent 4/4+.

		6.10	6.20
Стандарт	GN	3455900	3455901
Размеры в мм (В x Ш x Г)		272 x 866 x 644	272 x 1111 x 844
С выдвижным столом	GN	3455902	3455903
Размеры в мм (В x Ш x Г)		272 x 866 x 644	272 x 1111 x 844



Опорные рамы для mini

Открытая опорная рама

	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Дном-полкой	3218570	3223762	3224362
Размеры в мм (В x Ш x Г)	900 x 515 x 475	900 x 515 x 653	670 x 1111 x 844
7 пар подвижных направляющих реек	-	-	3224365
Размеры в мм (В x Ш x Г)	-	-	698 x 515 x 653
10 пар подвижных направляющих реек	3219163	3223839	-
Размеры в мм (В x Ш x Г)	900 x 515 x 475	900 x 515 x 653	-



Открытая опорная рама, на роликах

	6.06 mini / mini mobil	6.10 mini	10.10 mini
Дном-полкой	3426949	-	3226422
Размеры в мм (В x Ш x Г)	900 x 622 x 711	-	700 x 693 x 693
7 пар подвижных направляющих реек	-	-	3229993
Размеры в мм (В x Ш x Г)	-	-	700 x 693 x 693
10 пар подвижных направляющих реек	3424215	3225701	-
Размеры в мм (В x Ш x Г)	900 x 622 x 711	900 x 622 x 791	-

Штабельный набор – умный способ экономии места

Эффективное штабелирование двух настольных аппаратов серии Convotherm 4 или mini становится детской задачей. Преимущества очевидны – двойная производительность на той же площади. Если в периоды малых нагрузок требуется всего один аппарат Convotherm, по сравнению с более крупным настольным аппаратом Вы экономите реальные деньги благодаря более низкой потребляемой мощности. Обратите внимание на наши наборы для подключения к линии водоснабжения на странице 30/31.

Штабельный набор mini

Максимальная высота лотков 1,60 м.

Типы аппаратов	Арт.№
6.06 mini на 6.06 mini	3418572
6.06 mini с баком для очистителя на 6.06 mini с баком для очистителя	3423558
6.06 mini на 6.10 mini	3424913
6.10 mini на 6.10 mini	3423832
6.10 mini с баком для очистителя на 6.10 mini с баком для очистителя	3425638
6.10 mini на 10.10 mini	3426383



Штабельный набор mini с отсеком для канистры с чистящим средством, на роликах

Максимальная высота лотков 1,60 м.

Типы аппаратов	Арт.№
6.06 mini внизу, 6.06 mini сверху	3429540
6.10 mini внизу, 6.10 mini сверху	3429550

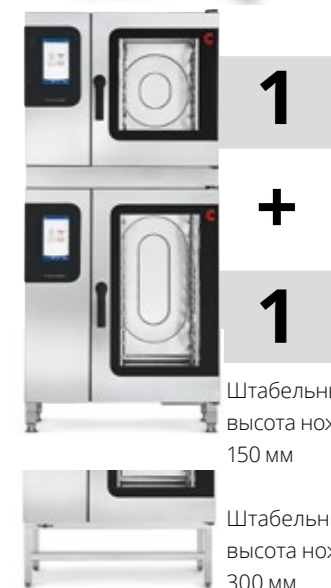


Штабельный набор для настольных аппаратов Convotherm 4 (электрическая версия*)

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10	6.20 / 6.20	6.20 / 10.20
Штабельный набор, высота ножки 150 мм	3455861	3455861	3455864	3455864
Штабельный набор, высота ножки 300 мм	3456266	-	3456267	-
Штабельный набор на роликах Высота ножки 100 мм	3455862	3455862	3455865	3455865

Штабельный набор для настольных аппаратов Convotherm 4 (газовая версия*)

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10	6.20 / 6.20	6.20 / 10.20
Штабельный набор, высота ножки 150 мм	3456171	3456171	3456174	3456174
Штабельный набор, высота ножки 300 мм	3456276	-	3456277	-
Штабельный набор на роликах Высота ножки 100 мм	3456172	3456172	3456175	3456175



1

+

1

Штабельный набор, высота ножки 150 мм

Штабельный набор, высота ножки 300 мм

* относится к нижнему устройству

Колпаки – всегда свежий воздух в помещении

Благодаря высокой мощности отсоса эффективные колпаки для сбора конденсата производства компании Convotherm всегда обеспечивают свежий воздух в кухне. Простота применения, низкие энергозатраты и практичное удобство управления способны удовлетворить любые пожелания. Разумеется, в любой момент возможна дополнительная установка всех колпаков.

ConvoVent mini: Колпак запускается при помощи выключателя ВКЛ/ВЫКЛ. Пар из вытяжного патрубка всасывается и конденсируется. Воздух снова поступает в помещение. Для колпака не требуется подключение к линии холодного водоснабжения. Не подходит для версии mini mobil.

ConvoVent mini*

Размеры аппаратов	Арт.№
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012



ConvoVent 4: При запуске комбинированного пароконвектомата конденсационный колпак включается автоматически. Пар из вытяжного патрубка всасывается и конденсируется. Выходящие при открывании двери испарения также всасываются и обрабатываются. Для колпака не требуется подключение к линии холодного водоснабжения.

ConvoVent 4**

Размеры аппаратов	Арт.№
Convotherm 4 6.10 / 10.10	3455870
Convotherm 4 6.20 / 10.20	3455871
Convotherm 4 20.10	3455872
Convotherm 4 12.20 / 20.20	3455873
Convotherm 4 6.10 / 10.10 для использования со штабельным набором	3455874
Convotherm 4 6.20 / 10.20 для использования со штабельным набором	3455875



Фронтальный конденсатор (опционально для ConvoVent 4)

Дополнительный модуль для более мощной фронтальной конденсации.

Размеры аппаратов	Арт.№
х.10	3455892
х.20	3455893

ConvoVent 4+: При запуске комбинированного пароконвектомата конденсационный колпак включается автоматически. Пар из вытяжного патрубка всасывается и конденсируется. Выходящие при открывании двери испарения также всасываются и обрабатываются. Для колпака не требуется подключение к линии холодного водоснабжения. Дополнительный фильтровальный модуль снижает выброс дыма и запахов.

ConvoVent 4+**

Размеры аппаратов	Арт.№
Convotherm 4 6.10 / 10.10	3455876
Convotherm 4 6.20 / 10.20	3455877
Convotherm 4 20.10	3455878
Convotherm 4 12.20 / 20.20	3455879
Convotherm 4 6.10 / 10.10 для использования со штабельным набором	3455880
Convotherm 4 6.20 / 10.20 для использования в штабельном наборе	3455881



Оptionальная подсветка для ConvoVent 4 и ConvoVent 4+, 12 В

Размеры аппаратов	Арт.№
х.10	3455894
х.20	3455985

* не совместимо с версией mini mobil
 ** только электрические устройства

Противни, решетки, емкости стандартов Гастронорм и Евроном

В комбинированных пароконвектоматах Convotherm Вы можете готовить на пару, жарить, запекать, готовить блюда на гриле, во фритюре и регенерировать их. Какие бы блюда Вы не собирались приготовить, мы подберем для Вас подходящие дополнительные принадлежности.

Емкость из высококачественной стали, перфорированная

Наши перфорированные емкости из высококачественной стали отлично подойдут для пропаривания овощей, картофеля, колбасок, рыбы и т.д..

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
глубиной 40 мм	3013023	-	-	-
глубиной 65 мм	3013022	3003074	3003080	-
глубиной 100 мм	-	3003076	3003081	-



Емкость из высококачественной стали, без перфорации

Идеально подходят для приготовления риса, лапши, соусов, огузка, пирогов на противне и т.д..

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



Противень с гранитной эмалью

Данный универсальный противень превосходно подойдет для приготовления малых кусков жаркого, кусочков птицы, запеканок и креветок.

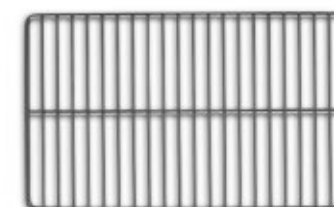
	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
глубиной 40 мм	3013028	3004034	-	-
глубиной 60 мм	-	3013030	-	-



Решетка из высококачественной стали, электрополированная

Подходит для приготовления больших кусков жаркого, для размещения противней, а также для регенерирования блюд на тарелках в заведениях à la carte.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Плоская	3012001	3001075	3001085	3012000



Противни, решетки, емкости стандартов Гастронорм и Евроном

Следующие принадлежности гарантируют дополнительный комфорт благодаря высококачественному антипригарному покрытию. Оно предотвращает пригорание продуктов питания и облегчает очистку.

Форма для выпекания / корзина для фритюрницы, с антипригарным покрытием

Алюминиевая корзина отлично подходит для нежирного приготовления во фритюре картошки-фри, ломтиков картофеля, весенних роллов, куриных крылышек, фингер-фуда и т.д.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
глубиной 40 мм	3055638	3055637	-	-



Противень для выпекания, перфорированный, с антипригарным покрытием

Данный алюминиевый противень отлично подходит для приготовления любых замороженных полуфабрикатов, кренделей, французской пиццы, пиццы, тостов и т.д. Бумага для выпечки не требуется.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Плоская	3055634	3055633	-	3055635



Противень для жарки и выпечки с приемным желобом, с антипригарным покрытием, можно использовать с обеих сторон

Данный алюминиевый противень благодаря своей великолепной теплопередаче оптимально подойдет для приготовления классического „Венского шницеля“, а также для выпекания. Приемный желоб гарантирует дополнительный комфорт и безопасность.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Плоская	3055631	3055630	-	3055632



Дополнительные принадлежности для гриля

- хрустящие снаружи и сочные внутри

Станьте мастером по грилю! Благодаря специальным дополнительным принадлежностям для приготовления на гриле цыплята с золотисто-коричневой корочкой и сочная скумбрия станут самыми популярными блюдами Вашего заведения.

Решетка-гриль с крестообразным рисунком, с антипригарным покрытием

Решетка-гриль позволит Вам приготовить стейки, рыбу и закуски-ассорти с аппетитным рисунком гриль. Благодаря превосходной теплопередаче и сохранению тепла внутри продукты остаются сочными.

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Плоская	-	3055636	-	-



Решетка-гриль с опорными прутьями, с антипригарным покрытием

	2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
Плоская	3012004	-	-	-



Решетка-гриль для цыплят

Цыплята с золотисто-коричневой корочкой и сочным мясом теперь без труда можно приготовить и в комбинированном пароконвектомате. Просто надеть цыпленка на предусмотренный вертел, приготовить и можно наслаждаться блюдом.

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



Поддон для сбора жира

Для удаления лишнего жира во время приготовления очень жирных блюд в рабочей камере. Просто вставить поддон для улавливания жира и слить с него жир после завершения готовки.

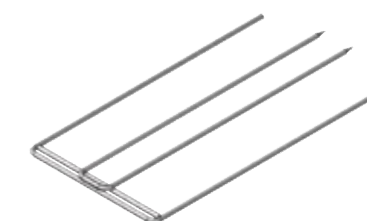
	1/1 GN	2/1 GN Настольных аппаратов	2/1 GN Напольных аппаратов
6.10	3417011	-	-
6.20	-	3417014	-
10.10	3417011	-	-
10.20	-	3417014	-
12.20	-	3417014	3417098
20.10	3417011	-	-
20.20	-	3417014	3417098



Специальный вертел - для молочного поросенка, ягненка

Благодаря специальному вертелу Вы можете без труда приготовить в пароконвектомате Convotherm целого молочного поросенка или ягненка.

	горизонтальная версия	вертикальная версия
6.10	3418674	-
6.20	-	-
10.10	3418674	3418914
10.20	-	-
12.20	-	3403925
20.10	3418674	3417028
20.20	-	3403923



Приспособление для готовки на вертеле

	13 вертелов	без вертелов	12 вертелов	без вертелов	Вмести- тельность
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



Дополнительные принадлежности для гриля - хрустящие снаружи и сочные внутри

Одиночный вертел

Для стеллажа с вертелами, заказывается по одному.

Артикул №: 3317568



Термостойкие перчатки

Перчатки с жаропрочным покрытием выдерживают даже высокие температуры в течение длительного времени.

Артикул №: 3007035



Канистра для приема жира

Подходит для версий ConvoGrill с функцией жирового управления.

Артикул №: 3057878



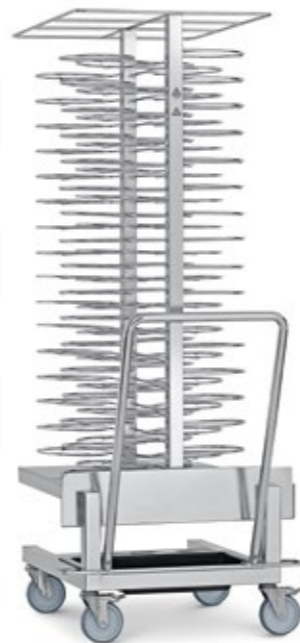
Обслуживание банкетов – профессиональная организация мероприятий

Здесь важны качество, время и командный дух. Вы знаете ингредиенты, Вы знаете Ваш персонал, Вы знаете Ваших гостей. Лишь технике нужно довериться, можно сказать, вслепую. Сделайте это! Convotherm на протяжении многих лет является лидером в плане технологической оснащённости, управляемости и надёжности в том числе и в области обслуживания банкетов.

Банкетная тележка для тарелок

Банкетные тележки для тарелок производства Convotherm благодаря большому расстоянию между кольцами всегда сохраняют красивое оформление блюд на тарелках.

	Дополнительная информация	Расстояние между кольцами в мм	Количество тарелок (Ø 32 см)	Арт.№
12.20	4 направляющих ролика со стояночным тормозом	66	74	3316774
12.20	4 направляющих ролика со стояночным тормозом	80	59	3318555
20.10	4 направляющих ролика со стояночным тормозом	66	61	3316775
20.10	4 направляющих ролика со стояночным тормозом	80	50	3316967
20.20	4 направляющих ролика со стояночным тормозом	66	122	3316776
20.20	4 направляющих ролика со стояночным тормозом	80	98	3318563



Загрузочная тележка

Дополнительная загрузочная тележка для размещения емкостей EN (напольные аппараты).

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт.№
12.20	GN 4 направляющих ролика, из них 2 со стояночным тормозом Расстояние между лотками 67 мм	3315205
20.10		3315206
20.20		3315207
20.10	EN 4 направляющих ролика, из них 2 со стояночным тормозом Расстояние между лотками 80 мм	3317460



Обслуживание банкетов – профессиональная организация мероприятий

Стеллажная тележка*

Для транспортировки стеллажей для тарелок и стеллажных стоек. Направляющие позволяют безопасно и удобно загружать стеллажи в Ваш аппарат Convotherm.

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт.№
6.10 / 10.10	С 4 направляющими роликами со стояночным тормозом, подходит для настольного аппарата на опорной раме	3355775

6.20 / 10.20	С 4 направляющими роликами со стояночным тормозом, подходит для настольного аппарата на опорной раме	3355776
--------------	--	---------

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт.№
Штабельный набор х.10	С 4 направляющими роликами со стояночным тормозом, возможна регулировка по высоте, подходит для штабельной установки	3355777

Штабельный набор х.20	С 4 направляющими роликами со стояночным тормозом, возможна регулировка по высоте, подходит для штабельной установки	3355778
-----------------------	--	---------



Задвижная рама*

Основной элемент для работы со стеллажными стойками или стеллажами для тарелок.

Размеры аппаратов	Арт.№
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788



Стеллаж для тарелок*

Выдвижной стеллаж для тарелок для регенерирования блюд на тарелках (настольные аппараты).

Размеры аппаратов	Расстояние между кольцами в мм	Количество тарелок (Ø 32 см)	Арт.№
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



Стеллажная стойка*

Выдвижная стеллажная стойка для размещения емкостей GN (настольные аппараты).

Размеры аппаратов		Дополнительная информация	Арт.№
6.10	GN	6 лотков Расстояние между лотками 67 мм	3355760
6.10	EN	5 лотка Расстояние между лотками 80 мм	3355764
6.20	GN	6 лотков Расстояние между лотками 67 мм	3355761
10.10	GN	10 лотков Расстояние между лотками 67 мм	3355762
10.10	EN	8 лотков Расстояние между лотками 80 мм	3355765
10.20	GN	10 лотков Расстояние между лотками 67 мм	3355763



Обслуживание банкетов – профессиональная организация мероприятий

Термические колпаки

Термокожух Convotherm окружает всю тележку и не выпускает тепло наружу. С его помощью Вы можете сохранять блюда горячими до 20 минут в превосходном качестве. Благодаря магнитному замку особенно легко поддается очистке и поддержанию гигиенической чистоты.



	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Загрузочная тележка стандарта GN или EN и банкетная тележка для тарелок	3055780	3055781	3055782	3055783	3055784	3055785	3055786

Банкетная система в наборе*

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Включает Стеллаж для тарелок, Стеллажная тележка, Термокожух, Задвижная рама	3155791	3155792	3155793	3155794	-	-	-
Включает Загрузочная тележка для тарелок (расстояние между кольцами 80 мм), термокожух	-	-	-	-	3155795	3155796	3155797



Cook&Chill

Convotherm благодаря торговой марке **ConvoChill** предлагает наиболее эффективный метод бережного и длительного консервирования продуктов. Cook&Chill состоит из двух компонентов: Cook (= приготовление блюд в пароконвектомате) и Chill (= быстрое охлаждение приготовленных продуктов питания). Разумеется, все загрузочные тележки совместимы между собой.

1

Готовка

Подготовленные продукты питания готовятся в пароконвектомате в предельно щадящем режиме благодаря системе ACS+. Витамины и минералы полностью сохраняются.



Производство

2

Быстрое охлаждение или шоковая заморозка

Предварительно приготовленные продукты питания в устройстве ConvoChill резко охлаждаются до требуемой температуры. Это обеспечивает возможность хранения блюд до 72 часов.



Охлаждение

3

Порционирование и регенерирование

Теперь охлажденные продукты можно креативно оформить на тарелках и полностью регенерировать их на банкетной тележке в пароконвектомате.



Регенерирование

ConvoChill – камеры быстрого охлаждения и аппараты шоковой заморозки

Быстрое охлаждение и шоковая заморозка являются наиболее эффективными методами бережного и длительного консервирования продуктов.

Быстрое охлаждение

+90°C → +3°C

Хранение продуктов питания при температуре от +65°C до +10°C считается наиболее критичным. В районе +37°C каждые 20 минут количество бактерий увеличивается вдвое. Благодаря нашим камерам быстрого охлаждения данный опасный диапазон температур мгновенно преодолевается, а температура ядра в течение 90 минут понижается до +3°C. Количество бактерий, находящихся в блюдах после приготовления, сохраняется на невысоком уровне. В максимальной степени сохраняются качество, цвет и аромат блюд и существенно увеличивается их срок годности.

Шоковая заморозка

+90°C → -18°C

В аппаратах шоковой заморозки ConvoChill благодаря невероятно мощной системе охлаждения с температурой воздуха -40°C температура ядра продуктов -18°C достигается в течение менее чем 240 минут. В результате резкого снижения температуры клеточная структура не разрушается; за счет этого при размораживании продуктов питания не снижается вес и не нарушается консистенция или вкусовые качества.

Ваши преимущества одной строкой

• Экономия времени до 30%

Увеличенный срок годности охлажденной продукции создает возможности для оптимального планирования и производства. Заготовка больших объемов готовой продукции и полуфабрикатов заменяет ранее ежедневно необходимые этапы приготовления. За счет этого всегда достигается высочайшая свежесть и качество блюд.

• Экономия на закупках

Выбор функции глубокой заморозки гарантирует сохранение высочайшего качества Ваших продуктов питания в течение длительного времени. Теперь Вы можете заранее закупать необходимые продукты в сезон по сниженным ценам и в больших объемах.

• Меньшие потери веса

После приготовления в результате испарения из продуктов питания удаляется влага и теряются ценные ингредиенты. Благодаря быстрому охлаждению данный процесс немедленно останавливается, а полезный эффект одновременно увеличивается до 7%.

• Меньше отходов

Камера быстрого охлаждения/аппарат шоковой заморозки увеличивает срок годности продуктов и позволяет использовать продукты питания более целенаправленно. Это значительно снижает потери сырья.

В случае заинтересованности обратитесь к руководителю Вашего регионального торгового представительства.



Прочие дополнительные аксессуары

Настенная распорка, напольные аппараты Convotherm 4 и штабельный набор Convotherm 4 с ножками

Обеспечивает безопасное расстояние между напольными аппаратами и задней стенкой.

Размер устройства	Расстояние от стены	Арт.№
12.20 / 20.10 / 20.20 и штабельный набор с ножками	100 мм	3463090
12.20 / 20.10 / 20.20 и штабельный набор с ножками	200 мм	3463091



Крепление на полу, напольные аппараты Convotherm 4 и штабельный набор Convotherm 4 с ножками

Для надежного закрепления двух ножек аппарата на полу.

Размер устройства	Арт.№
12.20 / 20.10 / 20.20 и штабельный набор с ножками	2664128



Держатель для ручек

Универсальный держатель для ручки загрузочной тележки.

Размер устройства	Арт.№
12.20 / 20.10 / 20.20	3465085

Теплозащитный экран, Convotherm 4

Дополнительная термоизоляция, если аппарат установлен рядом с источником тепла.

Размер устройства	Арт.№
6.10	3455849
6.20	3455851
10.10	3455850
10.20	3455852
12.20	3455853
20.10	3455854
20.20	3455855

Сигнальная колонна, Convotherm 4

Отображает текущее рабочее состояние, видно даже с большого расстояния. Желтый цвет для „стадии подготовки“, красный для „процессов на стадии выполнения“ и зеленый для „состояния готовности“.

Арт.№
Сигнальная лампа для всех аппаратов Convotherm 4
3455896



Настенное крепление, mini

Гибкий настенный монтаж аппаратов mini.

Размер устройства	Арт.№
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853



Ручной душ, mini

	6.06 mini*	6.10 mini*	10.10 mini	6.10 mini 2in1
Комплект для монтажа с Навеской двери справа/Монтаж слева	3429153	3429155	3429155	3424392
Комплект для монтажа с Навеской двери слева/Монтаж справа	3429154	3429156	3429156	3424393



Выдвижной отсек для чистящих средств*

Для аппаратов серии mini с системой ConvoClean system.

Размер устройства	Арт.№
6.06 mini	2628820
6.10 mini и 10.10 mini	2628920



Прочие дополнительные принадлежности

Навесная решетка (600 x 400 мм) EN с L-образным профилем*

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт.№
6.10	5 лотков в интервалом 94 мм (набор)	3451335
10.10	8 лотков в интервалом 94 мм (набор)	3451337



Навесная решетка для мясных лавок (600 x 400 мм) EN

Размеры аппаратов	Дополнительная информация	Арт.№
6.10	6 лотков	3451993
10.10	9 лотков	3451994

Комплекты для подключения воды

Для облегчения монтажа комбинированного пароконвектомата Convotherm.

Наименование продукта	Дополнительная информация	Содержание	Арт.№
Набор для одиночного подключения к линии водоснабжения	Для всех пароконвектоматов Convotherm 4 и mini	1 x тройник 1 x шланг для подключения (2 м)	3423745
Набор для двойного подключения к линии водоснабжения (при наличии умягченной и жесткой воды)	Для всех пароконвектоматов Convotherm 4 и mini	Шланг для подключения, 2 шт. (2 м)	3423747
Комплект для установки арматур сточной воды	Для всех пароконвектоматов mini (Ду 40)		3416709
Комплект для установки арматур сточной воды	Для всех пароконвектоматов Convotherm 4 (Ду 50)		3416730
Монтажный комплект FilterCare	Соединяет фильтровальную головку системы подготовки воды с аппаратом Convotherm 4		3465183
Осадочный фильтр	Для монтажа на патрубке подачи умягченной воды на стороне аппарата		3465490



Системы подготовки воды

В районах с очень жесткой водой рекомендуем перед Вашим комбинированным пароконвектоматом Convotherm подключать системы подготовки воды. Современные системы подготовки воды помогают обеспечить оптимальное качество воды и гарантируют бесперебойную работу аппарата.



Только в технике Convotherm: FilterCare в комплекте каждого аппарата Convotherm 4. Просто подключить фильтровальную головку системы подготовки воды* к пароконвектому и не забывать производить замену фильтровального картриджа.

Наименование продукта	Дополнительная информация	6.10/10.10		6.20/10.20	
		GN	EN	GN	EN
Вставная емкость на две канистры вкл. шланговый ввод	подходит для опорных рам GN	3456310	-	3456310	-
Бокс для очистителя и канистра для сбора жира (Опорная рама и крепежная шина должны заказываться отдельно)	подходит для крепежной шины/настенного монтажа			3456306	
Бокс для водяного фильтра (Опорная рама и крепежная шина должны заказываться отдельно)	подходит для крепежной шины/настенного монтажа			3456307	
Крепежная шина для боксов очистителя и водяного фильтра (Опорная рама и боксы должны заказываться отдельно)	подходит для опорных рам	3456527		3456528	



Программные решения

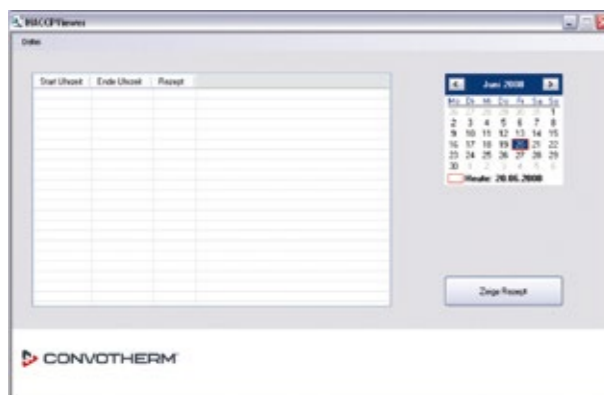
ConvoLink

Программный пакет ConvoLink - это комплексное решение для HACCP, управления профилями приготовления блюд и подключения аппарата по сети к Вашему ПК. Программное обеспечение устанавливается на ПК и может использоваться для управления аппаратами Convotherm 4 серий mini и +3.

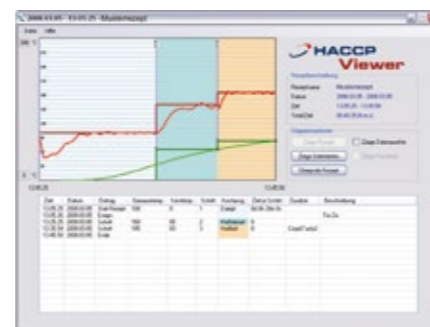
Элемент: Система управления HACCP

Простое считывание данных HACCP и их отображение и обработка на ПК. Дополнительно возможно отображение параметров пастеризации.

Данные HACCP сохраняются в памяти системы управления аппарата (мин. 10 дней) и могут быть запрошены в любой момент. Постоянное соединение не требуется.

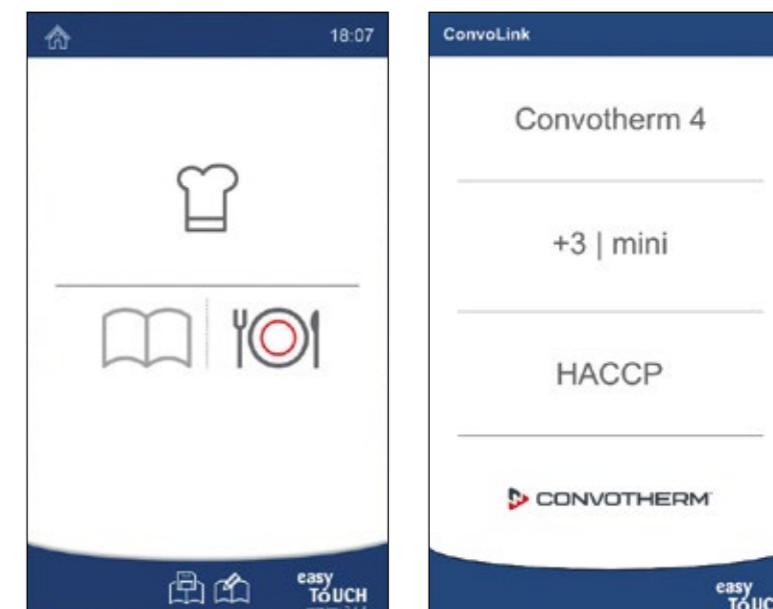


Начальный экран системы управления HACCP



Система управления HACCP с видом рецепта

Наименование продукта	Дополнительная информация	Арт.№
ConvoLink	Программный пакет с системой управления HACCP, системой управления профилями приготовления блюд и сетевыми функциями	бесплатная загрузка по адресу www.convotherm.com



Элемент: easyRecipe4

для простого управления профилями приготовления блюд. Позволяет создавать свои профили, группы продуктов, управлять ими, а также многое другое.

Элемент: ConvoLink

Соединение Convotherm 4 с ПК по сети*

- Следите за работой аппарата Convotherm 4 с ПК
- Запись, загрузка или скачивание профилей приготовления блюд и предельно простое управление ими
- Обновление программного обеспечения и загрузку HACCP для Вашего аппарата Convotherm 4 можно удобно выполнять с ПК

Чистящие средства и средства для ухода – чистое решение

Все чистящие средства и средства для ухода от Convotherm оптимально подобраны с учетом особенностей применения наших комбинированных пароконвектоматов. Применение жидких очистителей позволяет полностью удалить остатки из рабочей камеры. Экологии мы также уделили должное внимание – все продукты соответствуют требованиям стандарта ISO и являются биологически разложимыми. Кроме того, все чистящие средства сертифицированы в соответствии с халяльными и кошерными требованиями.

Для всех пароконвектоматов Convotherm

ConvoClean new (минимальная партия 3 ед. в ассортименте)

10 л очистителя рабочей камеры, не требует обязательной маркировки, экологически безвредный, средние загрязнения
Артикул №: 3007015



ConvoClean forte (минимальная партия 3 ед. в ассортименте)

10 л очистителя рабочей камеры (готового к использованию) сильные загрязнения
Артикул №: 3007017



ConvoCare K (минимальная партия 3 ед. в ассортименте)

1 л концентрата ополаскивателя должен смешиваться с водой согласно инструкции для приготовления 30 л готового к использованию раствора
Артикул №: 3007028



Пустая канистра для ConvoCare K

Для смешивания ConvoCare K с умягченной водой
Артикул №: 3007029



Напорный распылитель

На 1 л, для ручной очистки
Артикул №: 3007025



Только для Convotherm 4

ConvoCare forte (минимальная партия 3 ед. в ассортименте)

10 л ополаскивателя для удаления известковых отложений Только при использовании жесткой воды от 20 °dH (немецкий градус жесткости)
Артикул №: 3063095



Индивидуальная дозировка (минимальная партия 1 коробка с 20 бутылками)

ConvoClean new S
Артикул №: 3050884



ConvoClean forte S
Артикул №: 3050883



ConvoCare S
Артикул №: 3050882





Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Казахстан +7(727)345-47-04

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Беларусь + (375)257-127-884

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Узбекистан +998(71)205-18-59

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия +996(312)96-26-47