



Heißluftdämpfer
mit Spitzentechnik



Enodis

Das Essen soll zuerst die Augen erfreuen
und dann den Magen.

(Johann Wolfgang von Goethe)



| | |
|---|----|
| CONVOTHERM - Weltweit ein Begriff | 3 |
| CONVOTHERM Heißluftdämpfer Allrounder für jede Küche..... | 6 |
| Die Highlights bei CONVOTHERM | |
| Unsere Verschwindetür - Einmalig!..... | 10 |
| Advanced Closed System mit Crisp & Tasty..... | 11 |
| Press & Go..... | 12 |
| Türgriff..... | 14 |
| CONVOClean Reinigungssystem..... | 14 |
| HACCP und PC-Control..... | 15 |
| Kerntemperaturmessfühler..... | 15 |
| Stapelkit / Modell 12.20..... | 16 |
| Garen rund um die Uhr..... | 16 |
| Effizient und durchdacht | |
| Cook & Chill..... | 18 |
| Tellerbankettsystem..... | 19 |
| Speziallösungen..... | 20 |
| CONVOTHERM Geräte-Übersicht | |
| OS-Serie - die Individual-Serie..... | 22 |
| OB-Serie - die Premium-Serie..... | 22 |
| OS-Serie - Technische Daten..... | 26 |
| OB-Serie - Technische Daten..... | 30 |
| CONVOTHERM Zubehör | 34 |
| CONVOTHERM Service | 35 |
| Prospekt- und Informations-Anforderung | 36 |

CONVOTHERM Heißluftdämpfer

Kompetenz seit
30 Jahren



Fast 30 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von professionellen Küchengeräten stehen Ihnen als CONVOTHERM Kunde zur Verfügung. Unsere CONVOTHERM Entwicklungsspezialisten kennen die Alltagsanforderungen in den Küchen der Welt.

Der tägliche Austausch zwischen uns, den Köchen, Ernährungswissenschaftlern, Planern, Ingenieuren und unseren Kunden in mehr als 50 Ländern bildet seit Jahren die Basis für die außergewöhnliche Qualität der CONVOTHERM Heißluftdämpfer.

Qualität heißt bei uns jedoch noch weit mehr als robuste, langlebige und zuverlässige Konstruktionen. Darüber hinaus bietet der CONVOTHERM seit Jahrzehnten eine weltweit bekannte und einzigartige Benutzerfreundlichkeit im Küchenalltag.

Freuen Sie sich schon auf die Arbeit an und mit Ihrem CONVOTHERM Heißluftdämpfer.

Faszination Kochen -
ohne Kompromisse.





Küchentechnik aus dem Hause **CONVOTHERM**

Innovation –
ohne Kompromisse

Ihren Küchenalltag einfacher zu machen –
das ist unser Ziel.

Tag für Tag – Woche für Woche entscheiden sich immer mehr Köche für den Einsatz von CONVOTHERM Heißluftdämpfern. Als Allround-Gerät ist er die moderne Alternative zu herkömmlichen Küchengeräten – zu Herden, Kippern, Kesseln.

Nicht nur die belegbare Einsparung von Arbeitszeit, Rohwaren und Energie überzeugt die CONVOTHERM Kunden auf der ganzen Welt. Gerade auch die jederzeit garantierte Qualität der Gerichte lässt das Herz eines jeden Kochs höher schlagen.

Knackiges Gemüse in frischen und leuchtenden Farben, saftige Braten mit rescher Kruste, zarter Fisch – dies und vieles mehr übernimmt Ihr CONVOTHERM gerne für Sie. Sogar zeitgleich gegart ohne jegliche Geschmacksübertragung. Für 4 Portionen ebenso wie für 60.000 Portionen. Entdecken Sie die Vielfalt der Möglichkeiten.



[...Qualität

ist durch
nichts zu ersetzen...]



Die Suche hat ein Ende!

28 Allrounder für jede Küche

Kochen à la carte! Ob backen, braten, grillen, dämpfen, dünsten, blanchieren, pochieren – für wirklich jede Anforderung im Küchenalltag bieten wir Ihnen die für Sie optimale Lösung. CONVOTHERM hat die weltweit größte und flexibelste Auswahl an Heißluftdämpfern. Die 28 Grundmodelle lassen sich auf jeden Bedarf zuschneiden und bieten Ihnen eine einzigartige und vor allem praxisorientierte Palette an Individual-Ausstattungen.

Hotel / Schiff

Große Kapazitäten zu flexiblen Zeiten! CONVOTHERM ist weltweit führend – von Hotelküchen bis zu Schiffsausführungen.



- **CONVOTHERM Modell 20.20:**
 - 122 Teller in ca. 8 Minuten regeneriert
 - 40 GN Behälter (1/1)

Ihr CONVOTHERM-Vorteil

- Große Kapazitäten im Tellerbankett
- **Press&Go**
- Verschwindetür für enge Küchen
- Selbstregelnde Feuchtigkeitszufuhr durch Advanced Closed System – perfektes Regenerieren

CONVOTHERM im Einsatz

* JUMEIRAH BEACH HOTEL, DUBAI
* CORINTHIA HOTEL, BUDAPEST
* DORCHESTER, LONDON

* SCHIFF QUEEN MARY II
* HOTEL SACHER, WIEN

Catering / Event

Große Mengen in kurzer Zeit! Deutlich wirtschaftlicher arbeiten und stets kontrollierter Wareneinsatz durch CONVOTHERM HACCP.



- **CONVOTHERM Modell 20.10:**
 - 400 Portionen frisches Gemüse
 - 80 kg Braten

Ihr CONVOTHERM-Vorteil

- **Press&Go** – Wunschergebnis per Knopfdruck
- HACCP / PC-Control für sichere Dokumentation
- Selbstregelnde Feuchtigkeitszufuhr durch Advanced Closed System – perfektes Regenerieren

CONVOTHERM im Einsatz

* COMPASS GROUP
* GUINNESS STORE HOUSE, DUBLIN

* SODEXHO
* GLOBEN STOCKHOLM



Krankenhäuser / Heimbetriebe Gemeinschaftsverpflegung

Weniger Fachpersonal notwendig durch Lösungen wie **Press&Go**,
höchster Hygienestandard gewährleistet.



- **CONVOTHERM
Modell 12.20:**
 - 80 Hähnchen
 - 24 GN Behälter (1/1)

Ihr CONVOTHERM-Vorteil

- **Press&Go** – Wunschergebnis per Knopfdruck
- HACCP / PC-Control für sichere Dokumentation
- Sauerstoffarmes Garen durch Advanced Closed System und **Crisp&Tasty**
- Niedertemperaturgaren

CONVOTHERM im Einsatz

* VW Betriebsrestaurant,
WOLFSBURG
* JOHANNESBURG GENERAL HOSPITAL

* CHENDU UNIVERSITY
HOSPITAL, CHINA

Systemgastronomie / Freizeit

Garantierte Spitzenqualität! Konstant, reproduzierbar und
einfach zu überwachen – **Press&Go** ist die Lösung!



- **CONVOTHERM
Modell 6.10/20.10:**
 - 20.10:
400 Portionen
frisches Gemüse
 - 6.10:
7 GN Behälter (1/1)

Ihr CONVOTHERM-Vorteil

- **Press&Go** – Wunschergebnis per Knopfdruck
- HACCP / PC-Control für sichere Dokumentation
- **Crisp&Tasty** im Advanced Closed System für optimales Ergebnis

CONVOTHERM im Einsatz

* EUROPA PARK GERMANY
* DISNEYRESORT PARIS
* DISNEYLAND HONGKONG

* CENTER PARCS



Retail / Kaufhausgastronomie / Snack Bistro

Ideal für Front-cooking, keine Geruchsbelästigung dank Advanced Closed System, Mischbeschickung ganz nach Bedarf.



- **CONVO THERM
Modell 10.10/20.10:**
 - **20.10:**
20 GN Behälter
(1/1, 65 mm)
 - **10.10:**
20 kg Pommes Frites

Ihr CONVO THERM-Vorteil

- Verschwindetür schafft Raum hinter engen Theken
- Tray Timer ermöglicht kontrolliertes, zeitversetztes Garen
- Press&Go – Wunschergebnis per Knopfdruck

CONVO THERM im Einsatz

* SPAR MÄRKTE, SÜDAFRIKA
* TESCO UK
* IKEA

* REAL POLEN
* LECLERC, FRANKREICH

Restaurant / Gasthof

Vom Pochieren bis zum Grillen und Backen – perfektes Garen von Spitzenprodukten für jeden Anspruch.



- **CONVO THERM
Stapelkit 6.10/10.10:**
 - 18, 11 oder 7 GN (1/1)
Einschübe: flexibles,
energiesparendes
Einsetzen der Technik

Ihr CONVO THERM-Vorteil

- Crisp&Tasty im Advanced Closed System für sensible Produkte
- Optimales Garen durch Kerntemperaturmessfühler
- Kein Zeitverlust durch unnötigen Cool Down dank Advanced Closed System
- Sichere Zuschlagfunktion der Türe

CONVO THERM im Einsatz

* PAUL BOCUSE
* JOHANN LAFER'S STROMBURG
* HARD ROCK CAFÉ

* LAUS WEITORECHT
BOCUSE D'OR

[...Farbe, Aroma und
Geschmack –
Garen ohne Kompromisse...]



Highlights

Weltweit patentierte
Verschwindetür –
nur bei
CONVOTHERM.



Eingebaute Sicherheit:

Eine hilfreiche Entwicklung für mehr Bewegungsfreiheit – **jetzt serienmäßig** in allen CONVOTHERM Heißluftdämpfern.

- Mehr Platz in kleinen Küchen
- Mehr Bewegungsfreiheit beim Arbeiten
- Müheloses Handling
- Mehr Arbeitssicherheit – weniger Verbrennungsgefahr

Tür
öffnen...

... und dann seitlich nach hinten schieben.

Advanced
Closed System
NEU
mit
Crisp&Tasty



Crisp&Tasty

Das übertrifft alles bisher Dagewesene:

Mit **Crisp&Tasty** ist Ihnen ein perfektes Garergebnis garantiert! Die Weiterentwicklung der Closed-System-Technik revolutioniert die Kochwelt: Ihre Speisen werden saftiger und krosser bei geringerem Bratverlust. Auch resches und luftiges Gebäck bringt eine neue Qualität in die Küche.

- **Mehr Zeit:** Keine Cool Down Phase mehr
- **Mehr Sicherheit:** Feuchtigkeit wird automatisch geregelt
- **Mehr Qualität:** Der Eigengeschmack und die Farbe bleiben erhalten
- **Mehr Komfort:** Keine Belastung in der Küche durch Wrasen
- **Mehr Kostenkontrolle:** Strom und Wasser werden optimal verbraucht



Advanced Closed System -
den Rest können Sie sich sparen

Press&Go

Der Autopilot für die Küche



Press&Go


Einfacher geht's nicht:

Erstklassige Qualität – mit nur einem Knopfdruck – jederzeit garantiert und auch reproduzierbar.

CONVOTHERM – das heißt einfachste Bedienung!

- **Press&Go** mit einem einzigen Knopfdruck, das Garprogramm läuft ganz automatisch ab
- **Mehr Kostenkontrolle:** Machen Sie Ihre angelehnten Kräfte zu Profis für Ihre Standardprodukte
- **Mehr Geräte-Qualität:** Wasserabweisendes, sehr robustes Bedienfeld
- **Mehr Komfort:** Logische, leicht verständliche Symbole
- **Mehr Zeit:** Weitere 100 bewährte Rezepte serienmäßig in der Kochbuchfunktion abgelegt; insgesamt stehen 250 Rezeptspeicher à 20 Schritte im Kochbuch zur Verfügung

Press&Go – Ihr Wunschergebnis per Knopfdruck!



[Früh morgens ist Warenanlieferung –
ich mag die Atmosphäre in der Küche.
Alles ist so frisch und duftet.

Man freut sich so richtig auf's Kochen...
...und in unserem CONVOTHERM Heißluftdämpfer
behält alles diese frischen Farben und den Geschmack.]

Besonders
sicher



PC-CONTROL & HACCP · KÜCHENMANAGEMENT

HACCP für die vollautomatische Dokumentation gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung.

In Verbindung mit PC-Control oder als eigenständige PC-Lösung. Alle relevanten Daten werden in grafischer und schriftlicher Form gespeichert. Sicherstellung aller Informationen laut HACCP-Richtlinien.

- **Mehr Zeit:** Übersichtliche, sichere Archivierung aller Garvorgänge – ganz automatisch!
- **Mehr Sicherheit:** Selbsttätige LMHV-gerechte HACCP-Dokumentationen.

PC-Control – Programmieren, Starten, Überwachen einzelner Funktionen mit einer Software.

Bis zu 31 Heißluftdämpfer können vom Computer aus zentral gesteuert werden. In Verbindung mit der Software PC-HACCP die Top-Lösung für die vorschriftsmäßige Dokumentation gemäß LMHV.

- **Mehr Zeit:** Programmierung und Management von bis zu 31 Heißluftdämpfern von einem zentralen PC aus.

⚙️ **Demoversion zum Downloaden unter:**
www.convotherm.de



KERNTEMPERATURMESSFÜHLER · PRÄZISION

Mehrere hochsensible Messpunkte sorgen für die absolute Kontrolle über die Kerntemperatur des Garprodukts. Dieser innovative Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler kontrolliert und überwacht mit größter Präzision und regelt bei Abweichungen vollautomatisch die notwendige Garraumtemperatur.

- **Mehr Sicherheit:** punktgenaues, optimales Garen
- **Mehr Qualität:** optimales Garergebnis jederzeit

- **Mehr Flexibilität:** Spezialmessfühler für Sous-Vide-Garverfahren

⚙️ **Serienmäßig bei der CONVOTHERM OB-Serie, optional erhältlich bei der CONVOTHERM OS-Serie.**



Besonders
professionell



STAPELKIT · NUR EINES VON VIELEN SPECIALS

Das Programm von CONVOTHERM hat noch viele weitere Highlights und Sonderlösungen zu bieten, wie z.B.

- **Clever gelöst: Der Stapelkit**

Mehr Kapazität durch 18 verfügbare Einschübe und mehr Flexibilität durch sinnvolles Stapeln zweier kleinerer Geräte – spart nicht nur Platz, sondern auch noch jede Menge Energie! Stapeln Sie verschiedene Kombinationen: 2 x Modell 6.10, Modell 6.10 auf Modell 10.10 oder 2 x Modell 6.20, Modell 6.20 auf Modell 10.20 als Gas- oder Elektroausführung möglich.

- **Einzigartig: Das Modell 12.20**

Bereits seit Jahren legt CONVOTHERM größten Wert auf Arbeitssicherheit und hat daher das Modell 12.20 entwickelt. Mit einer Einschubhöhe unter 1,50 m läßt er sich nicht nur ergonomisch sicher besichtigen sondern bietet auch enorm hohe Kapazitäten.

Auch strengsten Hygienevorschriften wird der CONVOTHERM 12.20 gerecht: durch seinen extrem hohen Fußabstand ist die Reinigung unter dem Gerät völlig problemlos!



GAREN RUND UM DIE UHR · EFFIZIENZ

Zeitintensive Garprozesse wie DELTA-T, das Cook & Hold-Verfahren oder das klassische Niedertemperaturgaren sind besonders für die Zubereitung von hochwertigen Fleischgerichten unverzichtbar. Dennoch behindern sie oft den Küchenablauf.

Mit den CONVOTHERM Heißluftdämpfern verlegen Sie diese Garzeiten einfach in die Nacht.

Zusätzlich verdienen Sie bares Geld. Realisieren Sie ca. 30 % weniger Garverlust durch die nun absolut sicheren Niedertemperaturgarverfahren im Advanced Closed System. Einfacher und sicherer ist Ihr Gewinn nicht zu steigern.



Besonders
sicher



PC-CONTROL & HACCP · KÜCHENMANAGEMENT

HACCP für die vollautomatische Dokumentation gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung.

In Verbindung mit PC-Control oder als eigenständige PC-Lösung. Alle relevanten Daten werden in grafischer und schriftlicher Form gespeichert. Sicherstellung aller Informationen laut HACCP-Richtlinien.

- **Mehr Zeit:** Übersichtliche, sichere Archivierung aller Garvorgänge – ganz automatisch!
- **Mehr Sicherheit:** Selbsttätige LMHV-gerechte HACCP-Dokumentationen.

PC-Control – Programmieren, Starten, Überwachen einzelner Funktionen mit einer Software.

Bis zu 31 Heißluftdämpfer können vom Computer aus zentral gesteuert werden. In Verbindung mit der Software PC-HACCP die Top-Lösung für die vorschriftsmäßige Dokumentation gemäß LMHV.

- **Mehr Zeit:** Programmierung und Management von bis zu 31 Heißluftdämpfern von einem zentralen PC aus.

⚙️ **Demoversion zum Downloaden unter:**
www.convotherm.de



KERNTEMPERATURMESSFÜHLER · PRÄZISION


Mehrere hochsensible Messpunkte sorgen für die absolute Kontrolle über die Kerntemperatur des Garprodukts. Dieser innovative Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler kontrolliert und überwacht mit größter Präzision und regelt bei Abweichungen vollautomatisch die notwendige Garraumtemperatur.

- **Mehr Sicherheit:** punktgenaues, optimales Garen
- **Mehr Qualität:** optimales Garergebnis jederzeit

- **Mehr Flexibilität:** Spezialmessfühler für Sous-Vide-Garverfahren

⚙️ **Serienmäßig bei der CONVOTHERM OB-Serie, optional erhältlich bei der CONVOTHERM OS-Serie.**





[Sobald alles da ist, beginnen wir mit den Vorbereitungen.
Die Stimmung bei uns ist wirklich gut.
Kein Wunder, dank CONVOTHERM ist die Planung super einfach
und das spart unheimlich Zeit – und Nerven!]

Mehr
Menge
in
kürzerer
Zeit:
Cook & Chill



CONVOTHERM COOK & CHILL - PERFEKT FÜR GROSSE MENGEN

1 Produktion der Gerichte

Vorbereitung der Gerichte in Zeiten geringer Auslastung mit anschließender Garung optimiert Personalkosten und sichert konstante Produktqualität.

2 Schnellkühlen in einem separaten Schockkühler, Lagerung im Kühlhaus – bis zu 72 Stunden.

Durch das gezielte Kühlen der gegarten Gerichte bleiben Nährstoffe und Vitamine in den Zutaten erhalten – ebenso wie der knackige Biss und die frischen Farben.

3 Regenerieren der gekühlten Gerichte

In der Küche oder dezentral – auf Tellern oder im Blech. Innerhalb von wenigen Minuten stehen 1000 Essen auf dem Tisch. Nur eine Frage des Verfahrens. Cook & Chill mit CONVOTHERM.

Ob für Krankenhaus- oder Betriebskantinen, für Bankette oder Caterings – mit dem Cook & Chill Verfahren gelingen Ihre Speisen in größten Mengen und kürzester Zeit.

Das Verfahren ist unkompliziert: sämtliche Speisen vorgehen, schockkühlen, bis zu 72 Stunden lagern und mit dem CONVOTHERM regenerieren.

Ihre Vorteile liegen klar auf der Hand: Die Speisenzubereitung kann bereits Tage vor der Speisenausgabe stattfinden und eine flexible Steigerung der Speisenkapazitäten ist problemlos möglich.

- **Mehr Zeit:** Zeitunabhängiges Kochen, Entkoppelung von Speisenzubereitung und Speisenverteilung
- **Mehr Platz:** Größte Kapazitäten
- **Mehr Effizienz:** Niedrige Kosten bei hoher Arbeitseffizienz

☀ **Gerne informieren wir Sie über passende Schockkühler, ein Anruf genügt:
Telefon 0049-8847-67-0**

1000 Essen
in
8 Minuten:
**Unser
Bankettsystem**



CONVOTHERM TELLERBANKETTSYSTEME



1 Durch den großen Einschubabstand läßt sich der Tellerbankettwagen von allen Seiten leicht beschicken.

Bei CONVOTHERM sind Tellerbankettsysteme für jeden Bedarf erhältlich – auch für Tischgeräte.



2 Optimales, ortsunabhängiges Regenerieren der fertig angerichteten Teller im CONVOTHERM Heißluftdämpfer.



3 Bis zu 20 Minuten können die fertig angerichteten Teller unter der CONVOTHERM Thermohaube heiß gehalten werden.

Im Tellerbankettwagen lassen sie sich direkt zur Ausgabestation transportieren.

Gerade für Bankette ist es außerordentlich wichtig, qualitativ hochwertige Speisen zeitgleich und mit der richtigen Temperatur zu servieren. Auf dem Tellerbankettwagen können ganze Menüs servierfertig angerichtet, gekühlt und später regeneriert werden.

In Verbindung mit dem Cook & Chill Verfahren ist das CONVOTHERM Tellerbankettsystem die ideale Lösung für alle, die stressfrei vielen Gästen perfekte Speisen servieren möchten.

- **Mehr Platz:** Konkurrenzlose Tellerkapazitäten!
- **Mehr Gewinn:** Weniger Personalbedarf
- **Mehr Effizienz:** Hohe Kapazität auf kleinstem Raum
- **Mehr Zeit:** Mehr Zeit fürs Kreative!
- **Mehr Kreativität:** Hoher Ringabstand

Unendlich
flexibel mit
CONVOTHERM
Speziallösungen



AUFBRUCH ZU NEUEN DIMENSIONEN

BACK-VERSION – damit kriegen Sie alles gebacken!

Profitieren Sie vom flexiblen Backmaß durch:

- **Mehr Flexibilität:** Jederzeit umrüstbar auf Bäckernorm.
- **Mehr Gewinn:** Wenig Warenverlust durch gezielte Produktion.
- **Mehr Sicherheit:** Immer gleichbleibendes Ergebnis durch **Press&Go** oder Tray Timer für den Snack-Bereich.

- **Mehr Qualität:** Durch **Crisp&Tasty** – resches und luftiges Gebäck bringt eine neue Dimension in Ihren Betrieb!
Gleichmäßig gebackene Backwaren durch spezielles Backzubehör und hohen Einschubabstand.



GRILL-VERSION – steigern Sie Ihren Profit!

Mit CONVOTHERM wird die Metzgerei zum Allroundbetrieb. Nutzen Sie neue Möglichkeiten und steigern Sie Ihren Umsatz.

- **Mehr Flexibilität:** Im Bereich Mittagstisch, Imbiß, Wurstproduktion und Partyservice.

- **Mehr Sicherheit:** Vorprogrammierte Garprozesse gewährleisten immer gleichbleibende Top Qualität durch **Press&Go**.
- **Mehr Qualität:** Durch **Crisp&Tasty** – Ihre Speisen werden noch saftiger und krosser bei geringstem Bratverlust.



FRITTIER-VERSION – so kriegen Sie Ihr Fett weg!

- **Mehr Qualität:** Durch **Crisp&Tasty** – außen goldgelb und innen lecker kartoffelig.
- **Mehr Gewinn:** Teure Frittierfette sind überflüssig, die Entsorgung entfällt komplett.

- **Mehr Gesundheit:** Deutlich weniger Fett in den Speisen.
- **Mehr Umweltschutz:** Geringer Reinigungsaufwand, keine Altölsorgung.





[Wenn wir fertig sind, habe ich Zeit,
an unserem PC die Reihenfolge der Speisen
punktgenau zu organisieren:
zum Glück geht selbst das
Programmieren der
Heißluftdämpfer so einfach!]

**Sie haben
die Wahl!**



CONVOTHERM OS · DIE INDIVIDUAL-SERIE

Für Einsteiger oder maßgeschneiderte Küchen – die Einspritzversion

Der Alltag ist gespickt mit brenzligen Situationen. Kontrollieren, planen, besprechen. Holen Sie sich die Hilfe, die Sie persönlich benötigen. Unser neues Standard-Programm gibt Ihnen die Möglichkeit, modernste Heißluftdämpfer perfekt auf Ihre individuellen Bedürfnisse anzupassen.

Zwei CONVOTHERM-Highlights allerdings sind Ihnen sicher, denn die Verschwindetür und das Advanced Closed System gibt es ab jetzt serienmäßig in allen Geräten der OS-Serie.



CONVOTHERM OB · DIE PREMIUM-SERIE

Rund-um-Sorglos-Kochen mit größtem Komfort – die Boilerversion

Mehr Komfort und Sicherheit geht nicht mehr. Die Premium-Serie bietet – einfach gesagt – alles, was die Profi-Küche benötigt. Und zwar serienmäßig. Sie finden nun in allen Geräten dieser Serie neben der Verschwindetür und dem Advanced Closed System viele weitere nützliche Serien-Ausstattungen.

Besonders die neue **Press&Go**-Funktion wird Ihren Arbeitsaufwand um ein Vielfaches erleichtern. Auch der bereits integrierte Kerntemperaturmesser und die per Knopfdruck veränderbaren Lüftergeschwindigkeiten, um nur einige zu nennen, werden den Profi mehr als überzeugen.



Patentierte
Qualität
serienmäßig



Serienausstattung OS-Serie

- Advanced Closed System für optimale Produktqualität
- **Crisp&Tasty** (mehrstufige Entfeuchtung)
- Patentierte Doppelglas-Verschwindetür
- Längs- und Quereinschub (je nach Typ) entsprechend Gastronorm (GN) mit bis zu 68 mm Einschubabstand
- Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung, Zuschlagfunktion und Sicherheitsfunktion (leichtes Öffnen von innen)
- Handbrause mit stufenloser Durchflussregulierung
- Lüfter mit Autoreverse
- CONVOTHERM-Kochbuch-Funktion mit vorprogrammierten Garrezepten
- Cook & Hold, Delta-T Garen und Nachtgaren (Kerntemperaturmesser erforderlich)
- Anschlussmöglichkeiten an: Energieoptimierungsanlage, CONVOTHERM Service System, PC-HACCP/PC-Control
- Speicherplatz für 250 Garrezepte (20 Schritte)
- Motorbremse – weniger Dampfaustritt beim Öffnen der Garraumtür
- Steuerung mit Klartextanzeige
- Großes, helles Grafik-Display (optimale Lesbarkeit)
- Startzeitvorwahl in Echtzeitmodus
- Programmschutz (verhindert das Unterbrechen laufen der Garprogramme durch Energieoptimierungsanlage)
- Automatische Speicherung aller Geräteeinstellungen und Garrezepte
- Schnittstelle RS 232

Serienausstattung OB-Serie

- Advanced Closed System für optimale Produktqualität
 - **Crisp&Tasty** (mehrstufige Entfeuchtung)
 - Patentierte Doppelglas-Verschwindetür
 - Längs- und Quereinschub (je nach Typ) entsprechend Gastronorm (GN) mit bis zu 68 mm Einschubabstand
 - Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung, Zuschlagfunktion und Sicherheitsfunktion (leichtes Öffnen von innen)
 - Handbrause mit stufenloser Durchflussregulierung
 - Lüfter mit Autoreverse und zwei Drehzahlen
 - CONVOTHERM-Kochbuch-Funktion mit vorprogrammierten Garrezepten
 - Cook & Hold, Delta-T Garen und Nachtgaren
 - Anschlussmöglichkeiten an: Energieoptimierungsanlage, CONVOTHERM Service System, PC-HACCP/PC-Control
 - Speicherplatz für 250 Garrezepte (20 Schritte)
 - Motorbremse – weniger Dampfaustritt beim Öffnen der Garraumtür
 - Steuerung mit Klartextanzeige
 - Großes, helles Grafik-Display (optimale Lesbarkeit)
 - Startzeitvorwahl in Echtzeitmodus
 - Programmschutz (verhindert das Unterbrechen laufender Garprogramme durch Energieoptimierungsanlage)
 - Automatische Speicherung aller Geräteeinstellungen und Garrezepte
 - Schnittstelle RS 232
- Exklusiv in Geräten der OB-Serie:**
- + **Kerntemperaturmessfühler**
 - + **Reduzierte Lüftergeschwindigkeit zum Garen empfindlicher Produkte**
 - + **Reduzierte Heizleistung zum Betrieb bei Belastungsspitzen**
 - + **Press&Go (Symbole)**

Qualität
heißt:
Fehler vermeiden
durch
klare
Symbole



Bedienfeld OS



Garbetrieb



Tastensperre



Entfeuchtung



Programmschutz



Dämpfen
30–120 °C



Heißdampf
100–250 °C



Heißluft
30–250 °C



Regenerieren
120–160 °C



Kochbuch



Mr. C



Schreiben/Editieren



Garraumtemperatur



Garzeit

Sonderausstattung

- Automatisches Reinigungsprogramm **CONVOClean**
- **Press&Go (Symbole)**
- Kerntemperaturmessfühler
- Software PC-HACCP und PC-Control für das moderne Küchenmanagement
- Diverse Module mit RS 232, RS 485 und USB sowie Ethernet zur Vernetzung bis zu 31 Heißluftdämpfern
- Grillversion mit Fettablaufvorrichtung (Tischgeräte)
- Schiffsausführung und Sonderspannungen auf Anfrage
- Reduzierte Lüftergeschwindigkeit zum Garen empfindlicher Produkte
- Reduzierte Heizleistung zum Betrieb bei Belastungsspitzen

Bedienfeld OB



Garbetrieb



Tastensperre



Entfeuchtung



Programmschutz



Reduzierte Leistung



Reduzierte Lüfterdrehzahl



Dämpfen
30–120 °C



Heißdampf
100–250 °C



Heißluft
30–250 °C



Regenerieren
120–160 °C



Kochbuch



Mr. C



Schreiben/Editieren



Garraumtemperatur




Garzeit



Kerntemperatur

Sonderausstattung

- Automatisches Reinigungsprogramm **CONVOClean**
- Software PC-HACCP zur vollautomatischen Dokumentation und Archivierung der Garprozesse
- Software PC-Control für das Gerätemanagement von bis zu 31 Heißluftdämpfern. Diverse Module mit RS 232, RS 485 und USB sowie Ethernet zur Vernetzung von bis zu 31 CONVOTHERM Heißluftdämpfern
- Grillversion mit Fettablaufvorrichtung (Tischgeräte)
- Schiffsausführung und Sonderspannungen auf Anfrage



[...Zeit für die Feinarbeit, jetzt muß alles sitzen! Erfahrung ist da besonders wichtig – und, dass man sich auf seine Mitarbeiter verlassen kann. Zum Glück hält uns der CONVOTHERM Tag für Tag den Rücken frei. Das ist gerade bei vielen Gästen von unschätzbarem Wert...]



CONVOTHERM OES/OGS 6.10



CONVOTHERM OES/OGS 6.20

| Gerätetyp | Heißluftdämpfer, Tischgerät | |
|---|-----------------------------|----------------------|
| Abmessungen Gerät (B x T x H) | 932 x 805 x 852 mm | 1217 x 1027 x 895 mm |
| Gewicht Elektro/Gas | 136/155 kg | 196/215 kg |
| Einschübe | | |
| 1/1 GN | 7 | 14 |
| 2/1 GN | – | 7 |
| Backmaß 600 x 400 | 6 | 12 |
| Telleranzahl (Tellerbankettsystem) | 20 Teller | 42 Teller |
| Einschubabstand GN | 68 | 68 |
| Installationsbedingungen OES | | |
| Elektroanschluss Anschlusswert (3/N/PE 400 V) | 11,4 kW | 19,8 kW |
| Leistung Heißluft | 10,5 kW | 18,9 kW |
| Nennstrom (3/N/PE 400 V) | 15,3 A | 26,3 A |
| Installationsbedingungen OGS | | |
| Elektroanschluss Anschlusswert (1/N/PE 230 V) | 1,3 kW | 1,3 kW |
| Elektroanschluss Anschlusswert (3/N/PE 400 V) | 1,1 kW | 1,1 kW |
| Gasanschluss Leistung Heißluft | 12 kW | 20 kW |
| Nennstrom (1/N/PE 230 V) | 4,5 A | 4,5 A |
| Nennstrom (3/N/PE 400 V) | 2,5 A | 2,5 A |



CONVOTHERM OES/OGS 10.10

CONVOTHERM OES/OGS 10.20

CONVOTHERM OES/OGS 12.20

Heißluftdämpfer, Tischgerät

932 x 805 x 1120 mm

165/173 kg

11

–

9

32 Teller

68

19,8 kW

18,9 kW

26,3 A

1,3 kW

1,1 kW

20 kW

4,5 A

2,5 A

Heißluftdämpfer, Tischgerät

1217 x 1027 x 1120 mm

225/250 kg

22

11

18

63 Teller

68

34,3 kW

33 kW

47,6 A

1,7 kW

1,4 kW

35 kW

5,8 A

3,2 A

Heißluftdämpfer, Standgerät

1232 x 1055 x 1416 mm

288*/320* kg

24

12

Auf Anfrage

59 oder 74 Teller

67

34,3 kW

33 kW

47,6 A

1,7 kW

1,4 kW

40 kW

5,8 A

3,2 A

* inkl. Beschickungswagen



CONVOTHERM OES/OGS 20.10

Heißluftdämpfer, Standgerät
947 x 855 x 1952 mm
295*/315* kg

20

–

Auf Anfrage
50 oder 61 Teller
67

39,6 kW
37,8 kW
52,4 A

2,5 kW
2,1 kW
40 kW
8,7 A
4,7 A

* inkl. Beschickungswagen



CONVOTHERM OES/OGS 20.20

Heißluftdämpfer, Standgerät
1232 x 1055 x 1952 mm
395*/404* kg

40

20

Auf Anfrage
98 oder 122 Teller
67

68,5 kW
66 kW
95 A

2,6 kW
2,1 kW
70 kW
9,0 A
5,0 A

* inkl. Beschickungswagen





[...in der Küche herrscht Hochbetrieb!

Gut, dass man bei CONVOTHERM keine Cool Down Zeit benötigt und die Garprogramme direkt wechseln kann.

Zum Schluß bleibt noch genug Zeit zum Kreieren, Garnieren und Anrichten. So macht mir mein Beruf Spaß!]

**OB SERIE**

Technische Daten

OEB/OGB

Wahlweise Elektro- oder Gas-Anschluss



CONVOTHERM OEB/OGB 6.10



CONVOTHERM OEB/OGB 6.20

| Gerätetyp | Heißluftdämpfer, Tischgerät | Heißluftdämpfer, Tischgerät |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Abmessungen Gerät (B x T x H) | 932 x 805 x 852 mm | 1217 x 1027 x 895 mm |
| Gewicht Elektro/Gas | 155/175 kg | 215/235 kg |
| Einschübe | | |
| 1/1 GN | 7 | 14 |
| 2/1 GN | – | 7 |
| Backmaß 600 x 400 | 6 | 12 |
| Telleranzahl (Tellerbankettsystem) | 20 Teller | 42 Teller |
| Einschubabstand GN | 68 | 68 |
| Installationsbedingungen OEB | | |
| Elektroanschluss Anschlusswert (3/N/PE 400 V) | 11,5 kW | 19,9 kW |
| Leistung Heißluft | 10,5 kW | 18,9 kW |
| Leistung Dampferzeuger | 9,9 kW | 16,5 kW |
| Nennstrom (3/N/PE 400 V) | 15,7 A | 26,6 A |
| Installationsbedingungen OGB | | |
| Elektroanschluss Anschlusswert (1/N/PE 230 V) | 1,4 kW | 1,4 kW |
| Elektroanschluss Anschlusswert (3/N/PE 400 V) | 1,2 kW | 1,2 kW |
| Gasanschluss Leistung Heißluft | 12 kW | 20 kW |
| Leistung Dampferzeuger | 12 kW | 18 kW |
| Nennstrom (1/N/PE 230 V) | 4,9 A | 4,9 A |
| Nennstrom (3/N/PE 400 V) | 2,9 A | 2,9 A |



CONVOTHERM OEB/OGB 10.10

CONVOTHERM OEB/OGB 10.20

CONVOTHERM OEB/OGB 12.20

Heißluftdämpfer, Tischgerät

932 x 805 x 1120 mm

175/200 kg

11

–

9

32 Teller

68

19,9 kW

18,9 kW

16,5 kW

26,6 A

1,4 kW

1,2 kW

20 kW

18 kW

4,9 A

2,9 A

Heißluftdämpfer, Tischgerät

1217 x 1027 x 1120 mm

245/280 kg

22

11

18

63 Teller

68

34,4 kW

33 kW

26,4 kW

48 A

1,8 kW

1,5 kW

35 kW

30 kW

6,2 A

3,6 A

Heißluftdämpfer, Standgerät

1232 x 1055 x 1416 mm

314*/342* kg

24

12

Auf Anfrage

59 oder 74 Teller

67

34,4 kW

33 kW

29,7 kW

48 A

1,8 kW

1,5 kW

40 kW

35 kW

6,2 A

3,6 A

* inkl. Beschickungswagen



CONVOTHERM OEB/OGB 20.10

CONVOTHERM OEB/OGB 20.20

Heißluftdämpfer, Standgerät

947 x 855 x 1952 mm
315*/344* kg

20

–

Auf Anfrage
50 oder 61 Teller
67

39,7 kW
37,8 kW
29,7 kW
52,8 A

2,6 kW
2,2 kW
40 kW
30 kW
9,1 A
5,1 A

* inkl. Beschickungswagen

Heißluftdämpfer, Standgerät

1232 x 1055 x 1952 mm
414*/458* kg

40

20

Auf Anfrage
98 oder 122 Teller
67

68,6 kW
66 kW
39,6 kW
95,4 A

2,7 kW
2,2 kW
70 kW
35 kW
9,4 A
5,4 A

* inkl. Beschickungswagen



[...die Gäste sind zufrieden, alles hat genau die richtige Temperatur,
sieht köstlich aus und schmeckt!

Klasse Sache mit dem CONVOTHERM Heißluftdämpfer,
der hat sich wirklich großartig bewährt...]

Noch mehr
Möglichkeiten
mit
noch mehr
Zubehör.



CONVOVent Abzugs-/ Kondensationshaube

Für bessere Luft und geringere Belastung durch Dampf und Wrasen beim Öffnen der Türe.



Spezialzubehör

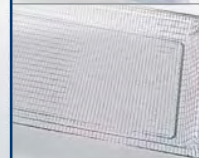
CONVOTHERM bietet Zubehör, das auf jeden Bedarf zugeschnitten ist. Ob Lammspieß, Spanferkelspieß, Hähnchenspieß, Frittierkörbe oder Backzubehör, für jeden die richtige Ausstattung.



• Backzubehör



• Lammspieß



• Frittierkorb



• Hähnchenspieß

Bleche und Roste

Für jede Anwendung das Richtige, in verschiedenen Beschichtungen, GN-Größen und als Backmaß erhältlich.

Untergestelle

Bieten sicheren Stand: Passende Untergestelle für Ihr CONVOTHERM Tischgerät. Erhältlich in offener Version, aber auch mit Türen oder mit 10/20 Einschubschienen. Auf Wunsch auch fahrbar.



Reiniger-Set

Die Spezialreiniger zur leichten Pflege Ihres CONVOTHERM Heißluftdämpfers:

- **CONVOClean new**
- **CONVOClean forte**
- **CONVOCare** (Düsenpülmittel)
- **CONVOCal** (Entkalker)
- **CONVOCal forte** (Entkalker)





Mehr
Service.
 24 Stunden
 erreichbar –
 rund um den
 Globus

FÜR KÖCHE IST DIE QUALITÄT DER SPEISEN AM WICHTIGSTEN

CONVOTHERM – das bedeutet: Technik, die auf Ihren Alltag zugeschnitten ist und eine enge Partnerschaft mit unseren Kunden. Ein Team von eigenen Köchen arbeitet tagtäglich daran, unseren Service und unsere Dienstleistungen für Sie zu verbessern.

- **Service:**

Wir sind immer für sie da, unser weltweites Servicenetz sorgt für schnelle Hilfe vor Ort (auch am Wochenende), am Telefon und für eine zuverlässige Ersatzteillieferung.

- **In Schulungen / Persönlich:**

Ob individuell oder in Gruppen – im CONVOTHERM-Küchencenter oder vor Ort in Ihrer Küche: Kompetente Koch-Kollegen machen Sie mit allem vertraut, was Sie über Heißluftdämpfer wissen müssen.

- **NEU: Die CONVOTHERM Chefs-Hotline: Wichtige Tipps und Kniffe von Kollegen, hier sprechen die Profis:**

Telefon: 0049-8847-67-899

E-Mail: chefshotline@convotherm.de

oder auch im Internet: www.convotherm.de



FÜR PLANER IST DIE QUALITÄT DER KÜCHE AM WICHTIGSTEN

CONVOTHERM – das bedeutet: einzigartige Heißluftdämpfer-Technik. Flexibel, unkompliziert und effizient, für zeitgemäße und erstklassige Küchenplanung. Unsere CONVOTHERM Besonderheiten, wie z.B. die Verschwindetur, eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten.

- **Im Internet:**

Von Ausschreibungstexten bis zu technischen Daten; unter **www.convotherm.de** finden Sie hilfreiche Tipps und alle notwendigen Informationen.

- **Persönlich:**

Gerne geben wir auch Informationen persönlich an Sie weiter, per Telefon oder E-mail.

- **Auf CD-Rom oder als Handbuch:**

Fordern Sie jetzt unsere Küchenplaner CD-Rom oder unser Küchenplaner-Handbuch kostenlos an.
 CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
 Talstraße 35 D-82436 Eglfing
 Telefon 0049-8847-67-0
 E-Mail: marketing@convotherm.de



Überzeugen
Sie sich selbst!
**Testen
Sie
CONVOTHERM.**



FORDERN SIE UNS!

Ob Sie an einer unserer informativen Schulungen teilnehmen wollen, sich für einen persönlichen Termin interessieren oder einfach noch mehr über CONVOTHERM Heißblutdämpfer, Zubehör und Anwendungsmöglichkeiten wissen

möchten: Füllen Sie einfach die Karte aus, kreuzen Sie an, was Sie interessiert und ab damit an uns! Wir kümmern uns gerne um Ihre Wünsche!



Name _____
Vorname _____
Unternehmen _____
Position _____
Straße _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____
Fax _____
E-Mail _____

In folgendem Bereich tätig:

- Hotel / Schiff
- Catering / Event
- Krankenhäuser / Gemeinschaftsverpflegung
- Systemgastronomie / Freizeit
- Retail / Snack / Bistro
- Restaurant / Gasthof

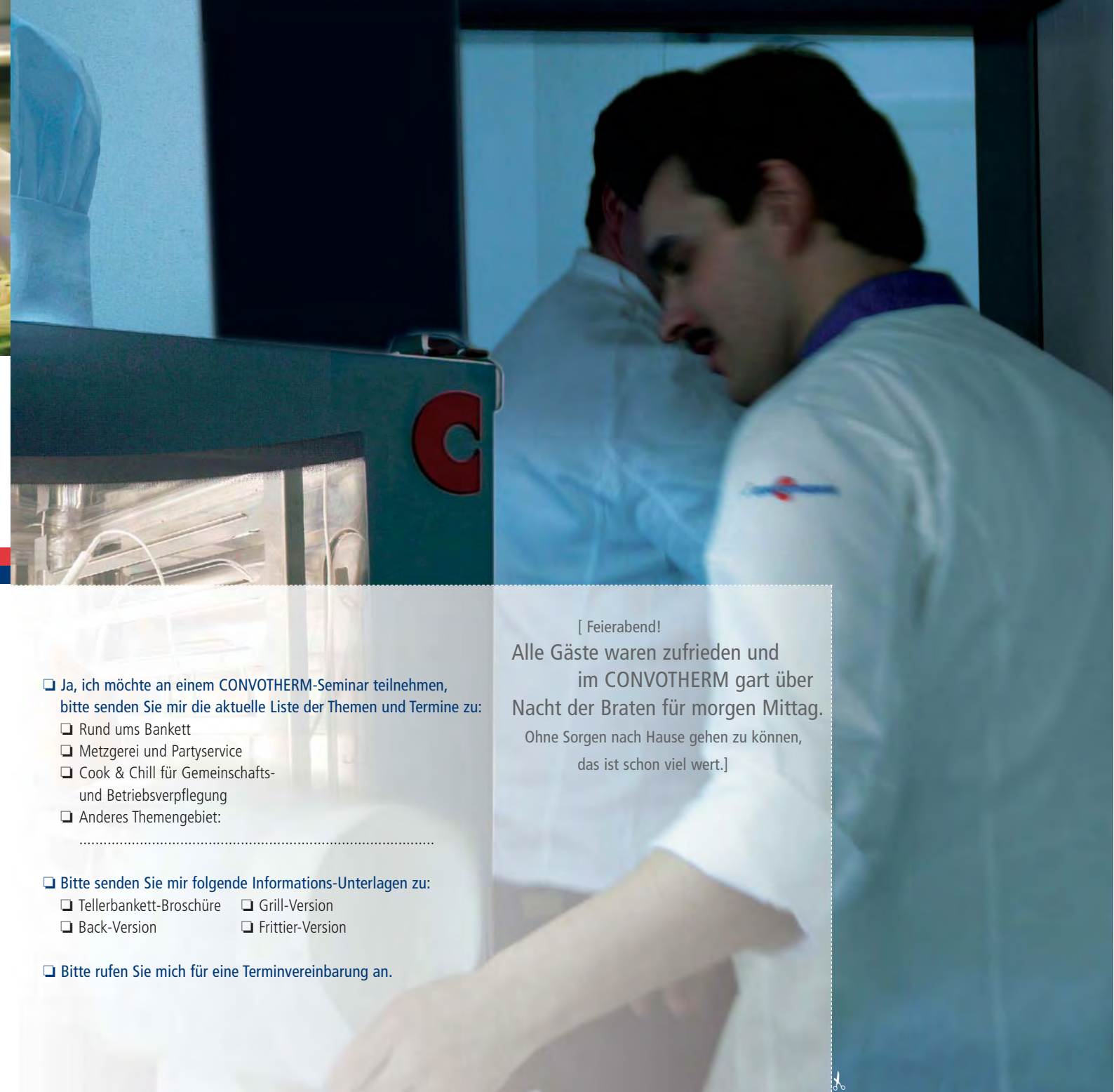
Bitte
freimachen,
falls Marke
zur Hand

ANTWORT

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH

Talstraße 35

82436 Eglfing
Germany



Ja, ich möchte an einem CONVOTHERM-Seminar teilnehmen, bitte senden Sie mir die aktuelle Liste der Themen und Termine zu:

- Rund ums Bankett
- Metzgerei und Partyservice
- Cook & Chill für Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung
- Anderes Themengebiet:
.....

Bitte senden Sie mir folgende Informations-Unterlagen zu:

- Tellerbankett-Broschüre Grill-Version
- Back-Version Frittier-Version

Bitte rufen Sie mich für eine Terminvereinbarung an.

[Feierabend!

Alle Gäste waren zufrieden und
im CONVOTHERM gart über
Nacht der Braten für morgen Mittag.

Ohne Sorgen nach Hause gehen zu können,
das ist schon viel wert.]





Ihr Vertriebspartner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

www.gerwin-gastrotechnik.de

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de

 **CONVOTHERM**

Enodis

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35 D-82436 Eglfing
Tel. 0049-8847-67-0
Fax 0049-8847-414
e-mail: info@convotherm.de
www.convotherm.de