

Produktkatalog

Heißluftdämpfer, AR-Geräte, Zubehör

10/2008





	Seite
Ausstattung der CONVOTHERM Heißluftdämpfer	3
CONVOTHERM OES mini	4 - 5
CONVOTHERM OS/OB 6.10 ELEKTRO und GAS	6 - 7
CONVOTHERM OS/OB 6.20 ELEKTRO und GAS	8 - 9
CONVOTHERM OS/OB 10.10 ELEKTRO und GAS	10 - 11
CONVOTHERM OS/OB 10.20 ELEKTRO und GAS	12 - 13
CONVOTHERM OS/OB 12.20 ELEKTRO und GAS	14 - 15
CONVOTHERM OS/OB 20.10 ELEKTRO und GAS	16 - 17
CONVOTHERM OS/OB 20.20 ELEKTRO und GAS	18 - 19
Zubehör Bleche, Roste, Behälter	20
Zubehör Reinigung	20
Zubehör Grillzubehör, Wasseranschlussets	21
CONVOControl: HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	22 - 23
Auftau- und Regeneriergeräte, Kartoffelbackofen	24 - 25



		Individual-Serie		Premium-Serie		OES 6.06/6.10 mini	
		OES/OGS	OES/OGS easy TOUCH	OEB/OGB	OEB/OGB easy TOUCH	OES mini	OES mini easy TOUCH
Funktionen	ACS – Advanced Closed System (automatisches Energiesparsystem, optimale Feuchtigkeit im Garraum)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Crisp&Tasty (mehrstufige Garraumentfeuchtung im ACS)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Press&Go (Bildzeichen) zur Schnellauswahl definierter Garrezepte	o	✓	✓	✓	✓	✓
	Tray Timer (zeitversetzte Beschickung)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Startzeitvorwahl in Echtzeitmodus	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Nachtgaren	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Delta-T-Garen (Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler erforderlich)	o	o	✓	✓	✓	✓
	Cook & Hold	✓	-	✓	-	✓	-
	Simultankochen	-	✓	-	✓	-	✓
	Programmierbar mit 250 Garrezepten mit je bis zu 20 Schritten	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit je bis zu 99 Schritten und einem Bild	-	✓	-	✓	-	✓
	CONVOTHERM-Kochbuch mit vorprogrammierten Garrezepten	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Autom. Betriebsbereitschaft des Dampferzeugers, wartungsarm, Wasserstandskontrolle und Trockenheizschutz	-	-	✓	✓	-	-
	Autom. Entkalkungsfrühwarnsystem und separates Entkalkungsprogramm	-	-	✓	✓	-	-
	Autom. Spülung des Dampferzeugers	-	-	✓	✓	-	-
	Reduzierte Heizleistung zum Betrieb bei Belastungsspitzen (in Garrezepte programmierbar); nur Elektrogeräte	o	o	✓	✓	-	-
	Anschlussmöglichkeit an Energieoptimierungsanlage; nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓	-	-
	Programmschutz (verhindert Unterbrechen von Garprogrammen durch Energieoptimierungsanlage); nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓	-	-
	Sonderspannungen	o	o	o	o	o	o
	Stromanschluss 1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz oder 3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz bei Installation wählbar (nicht bei 6.10 mini)	-	-	-	-	✓	✓
Ausstattung	Verschwindetür: mehr Platz und Arbeitssicherheit	✓	✓	✓	✓	-	-
	Doppelglastüre mit integrierter Türraststellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Selbstentleerende Türtropfwanne in der Garraumtür; nur Tischgeräte	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung und Sicherheitsfunktion	✓	✓	✓	✓	-	-
	Tür-Drehhebelverschluss mit Zuschlagfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Verschleißfreier Türkontaktschalter	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Tür-Linksanschlag	-	-	-	-	o	o
	Motorbremse beim Öffnen der Garraumtür: weniger Dampfaustritt	✓	✓	✓	✓	-	-
	Lüfter mit Autoreversebetrieb	✓	✓	✓	✓	-	-
	Reduzierte Lüftergeschwindigkeit zum Garen empfindlicher Produkte (in Garrezepte programmierbar)	o	o	✓	✓	o	o
	Handbrause mit stufenloser Einstellung	✓	✓	✓	✓	o	o
	Handbrause-Anbaukit	-	-	-	-	✓	✓
	Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	o	o	✓	✓	✓	✓
	Wrasenminderer	-	-	-	-	✓	✓
	Flexibler Einschubabstand	-	-	-	-	✓	✓
	Höhenverstellbare Gerätefüße (Tischgeräte 120 - 160 mm; Standgeräte 220 - 240 mm)	✓	✓	✓	✓	-	-
	Einfache Bedienung durch Menüs/Icons	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Helles Grafik-Display	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Touchscreen-Bedienfeld	-	✓	-	✓	-	✓
	Digitale Einstellwippe zur einfachen Einstellung von Temperatur, Zeit und Kerntemperatur	✓	-	✓	-	✓	-
	Modular aufgebaute Prozessorsteuerung mit Klartextanzeige und Modulsebstkontrolle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Ersatzteillisten und Schaltpläne liegen fest im Gerät	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Bedienungsanleitung als Hilfefunktion hinterlegt	-	✓	-	✓	-	✓
	CONVOclean system (automatische Reinigung) desinfiziert und sterilisiert, 4 Stufen, Systemteile fest installiert	o	o	o	o	o	o
	Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Schnittstelle RS485	o	✓	o	✓	o	✓
	Schnittstelle USB	o	✓	o	✓	o	✓
	Schnittstelle Ethernet / LAN	o	✓	o	✓	o	✓
	CONVOControl: vollautomatische HACCP-Dokumentation und Management von bis zu 100 CONVOTHERMs	o	-	o	-	o	-
	Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓	-	✓
	HACCPViewer: zur Auswertung der im easyTOUCH gespeicherten HACCP-Daten, inkl. USB-Stick für Datenexport	-	o	-	o	-	o
	Speicherung aller Geräteeinstellungen und Garrezepte in zusätzlichem Speicherbaustein (Identitätsmodul)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Permanente Selbstdiagnose zur Fehlererkennung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
System mit Volltext-Fehlerbeschreibung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Sicherheitsprogramm-Modus: Betreiben des Gerätes mit eingeschränkter Funktionalität möglich	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Grillversion mit separatem Fettablauf; nur Tischgeräte	o	o	o	o	-	-	
Basis-Gefängnisausführung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Schiffsausführung	o	o	o	o	o	o	
Bauweise	Robuste Ausführung in rostfreiem Edelstahl	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Fugenfrei geschweißter Garraum	✓	✓	✓	✓	-	-
	Gerundete Garraumecken	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Ansaugblech leicht herausnehmbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Einhängegestell leicht herausnehmbar; nur Tischgeräte	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Hygienesteckdichtung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Garraumbelichtung mit schocksicherer Glasabdeckung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Gerätetropfwanne am Garraum; nur Tischgeräte	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Inklusive Beschickungswagen mit Kondensatauffangwanne; nur Standgeräte	✓	✓	✓	✓	-	-	

✓ = Standard
o = Optional

	Kapazität: 6 x 2/3 GN	OES 6.06 mini		OES 6.06 mini mobil	
		OES	OES easyToUCH	OES	OES easyToUCH
	Abmessung B x T x H in mm	515 x 599 x 627	515 x 599 x 647	515 x 599 x 732	515 x 599 x 752
	ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
	Stromanschluss in kW (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)*	3,0	3,0	3,0	3,0
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)*	5,7	5,7	5,7	5,7	
Gewicht in kg	45	45	50	50	

Spezielle Funktionen und Ausstattung

Dampferzeugung über Einspritzung im Garraum	✓	✓	✓	✓
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓	✓	✓
Press&Go	✓	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelsverschluss mit Zuschlagfunktion	✓	✓	✓	✓
Tür-Rechtsanschlag	✓	✓	✓	✓
Tür-Linksanschlag	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	✓	✓	✓	✓
Wrasenminderer	✓	✓	-	-
Einhängegestelle GN	✓	✓	✓	✓
Flexibler Einschubabstand	✓	✓	✓	✓
CONVOclean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage	-	-
Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS485)**	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)**	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage	-	auf Anfrage
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage	-	-
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

*Stromanschluss 1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz oder 3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz bei Installation wählbar

**Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden

OES 6.06 mini mobil: Kein fester Wasseranschluss notwendig wegen integrierter Wasser-/Brauchwasserschubladen. Leicht zu transportieren; überall einsetzbar, Stromanschluss vorausgesetzt.



Zubehör



A



B



C

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
A Handbrause OES 6.06 mini	Anbau-Kit für Rechtsanschlag / Montage links	3418722	auf Anfrage
Handbrause OES 6.06 mini	Anbau-Kit für Linksanschlag / Montage rechts	3418769	auf Anfrage
B Wandhalterung OES 6.06 mini	Zur flexiblen Wandmontage für 6.06 mini	3418571	auf Anfrage
C Untergestell offen für 6.06 mini	Ablageboden	3218570	auf Anfrage
Untergestell offen für 6.06 mini	10 Paar Einschubleisten	3219163	auf Anfrage
D Stapelkit OES 6.06 mini	OES 6.06 mini auf OES 6.06 mini	3418572	auf Anfrage
E Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
F CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/USB/Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
G HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage

Alle Preise in EUR ohne Mehrwertsteuer bei Lieferung ab Werk. Technische Änderungen vorbehalten.



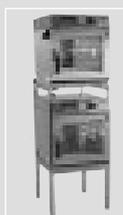
	Kapazität: 6 x 1/1 GN	OES 6.10 mini	
		OES	OES easyToUCH
	Abmessung B x T x H in mm	515 x 777 x 627	515 x 777 x 647
	ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage
	Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	7,1	7,1
	Gewicht in kg	54	54

Spezielle Funktionen und Ausstattung

Dampferzeugung über Einspritzung im Garraum	✓	✓
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓
Press&Go	✓	✓
Tür-Drehhebelverschluss mit Zuschlagfunktion	✓	✓
Tür-Rechtsanschlag	✓	✓
Tür-Linksanschlag	auf Anfrage	auf Anfrage
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit	auf Anfrage	auf Anfrage
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	✓	✓
Wrasenminderer	✓	✓
Einhängegestelle GN	✓	✓
Flexibler Einschubabstand	✓	✓
CONVOclean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage
Schnittstelle RS232	✓	✓
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS485)*	auf Anfrage	-
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)*	auf Anfrage	-
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage

*Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden

Zubehör



D



E



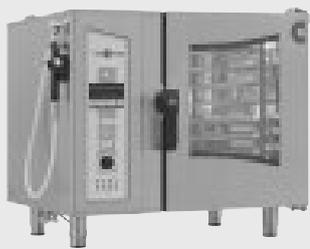
F



G

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
A Handbrause OES 6.10 mini	Anbau-Kit für Rechtsanschlag / Montage links	3423829	auf Anfrage
Handbrause OES 6.10 mini	Anbau-Kit für Linksanschlag / Montage rechts	3423830	auf Anfrage
B Wandhalterung OES 6.10 mini	Zur flexiblen Wandmontage für 6.10 mini	3423853	auf Anfrage
C Untergestell offen für 6.10 mini	Ablageboden	3223762	auf Anfrage
Untergestell offen für 6.10 mini	10 Paar Einschubleisten	3223839	auf Anfrage
D Stapelkit OES 6.10 mini	OES 6.10 mini auf OES 6.10 mini	3423832	auf Anfrage
E Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
F CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/ USB/Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
G HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm



Kapazität:
7 x 1/1 GN – 14 x 1/2 GN – 5 x BM
Einschubabstand 68 mm bei GN
Einschubabstand 95 mm bei BM

Individual-Serie

Premium-Serie

	OES/OGS	OES/OGS easyToUCH	OEB/OGB	OEB/OGB easyToUCH
Abmessung B x T x H in mm	932 x 805 x 852			
ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	11,4	11,4	11,5	11,5
Gewicht in kg	136	136	155	155
GAS	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	1,1	1,1	1,2	1,2
Gasanschluss in kW	12	12	12	12
Gewicht in kg	155	155	175	175

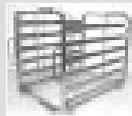
Spezielle Funktionen und Ausstattung

Dampferzeugung mit Boiler	-	-	✓	✓
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓	✓	✓
Press&Go	auf Anfrage	✓	✓	✓
Programmschutz; nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓
Gas OGS/OGB mit Sonderspannung (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Verschwindetür	✓	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung und Sicherheitsfunktion	✓	✓	✓	✓
Reduzierte Heizleistung und reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Elektrogeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Gasgeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Handbrause mit stufenloser Einstellung	✓	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	✓	✓	✓
Sous-Vide-Sonde anstelle von Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Einhängegestelle wahlweise GN oder BM	✓	✓	✓	✓
CONVOClean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
CONVOControl: HACCP- und Heißluftdämpfer-Management (RS485)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
CONVOControl: HACCP- und Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage	-	auf Anfrage
Grillversion mit integriertem Fettablauf inkl. 2 Hähnchen-Grillroste à 9 Hähnchen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

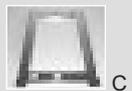
*Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden



A



B



C



D



E



F



G



H



I



J



K



L



M



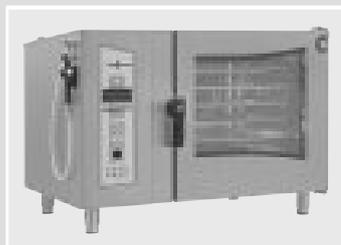
N

O

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
A Tellerregeneriergestell	Für 20 Teller bis zu Ø 32 cm	3316940	auf Anfrage
B Hordengestell GN	6 Einschübe mit Einschubabstand 67 mm	3315260	auf Anfrage
Hordengestell BM	5 Einschübe mit Einschubabstand 80 mm	3317549	auf Anfrage
C Einfahrrahmen	Einmal je Heißluftdämpfer erforderlich für Arbeit mit Hordengestell oder Tellerregeneriergestell	3417036	auf Anfrage
D Thermohaube	Für Tellerregeneriergestell und Hordengestell GN	3017040	auf Anfrage
E Hordenwagen GN	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3315248	auf Anfrage
Hordenwagen BM	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3317540	auf Anfrage
F Zusätzliches Einhängestell BM	Set für rechts und links 5 Einschübe mit Einschubabstand 95 mm	2219981	auf Anfrage
G Abzugshaube OES, OEB	Wrasenabsaugung	3416801	auf Anfrage
Abzugshaube OGS	Wrasenabsaugung	3416860	auf Anfrage
Abzugshaube OGB	Wrasenabsaugung	3416871	auf Anfrage
H CONVOVent OES, OEB	Kondensationshaube	3018001	auf Anfrage
I Strömungssicherung Gas		2616551	auf Anfrage
J Stapelkit	OEB/OES 6.10/10.10 unten, OB/OS 6.10 oben	3417017	auf Anfrage
Stapelkit	OGB/OGS 6.10 unten, OB/OS 6.10 oben	3417018	auf Anfrage
Stapelkit	OGB/OGS 10.10 unten, OB/OS 6.10 oben	3417019	auf Anfrage
K Bodenrahmen	200 mm hoch für Stapelkit 6.10 auf 6.10	3217347	auf Anfrage
L Rollensatz für Geräte oder Stapelkit	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststellbremse und Montagematerial	3416396	auf Anfrage
M Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
N CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/USB/ Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
O HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Größe	Art.-Nr.	Größe	Art.-Nr.	Preis in EUR	
Untergestell offen		Ablageboden	GN	3216301	BM	3216262	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN	3216303	BM	3216261	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN	3216305	BM	-	auf Anfrage
Untergestell offen auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN	3216319	BM	3216274	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN	3216321	BM	3216275	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN	3216323	BM	-	auf Anfrage
Untergestell dreiseitig geschlossen		Ablageboden	GN	3216307	BM	3216270	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN	3216309	BM	3216271	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN	3216311	BM	-	auf Anfrage
Untergestell dreiseitig geschlossen auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN	3216325	BM	3216276	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN	3216327	BM	3216277	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN	3216329	BM	-	auf Anfrage
Untergestell komplett geschlossen mit 2 Flügeltüren		Ablageboden	GN	3216313	BM	3216272	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN	3216315	BM	3216273	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN	3216317	BM	-	auf Anfrage
Untergestell komplett geschlossen mit 2 Flügeltüren auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN	3216331	BM	3216278	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN	3216333	BM	3216279	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN	3216335	BM	-	auf Anfrage

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm



Kapazität:
 7 x 2/1 GN – 14 x 1/1 GN – 12 x BM
 Einschubabstand 68 mm bei GN
 Einschubabstand 80 mm bei BM

Individual-Serie

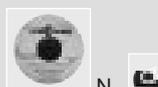
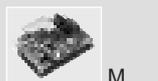
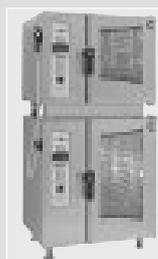
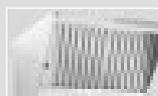
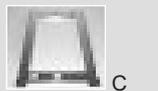
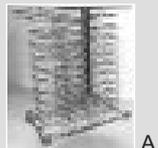
Premium-Serie

	OES/OGS	OES/OGS easyToUCH	OEB/OGB	OEB/OGB easyToUCH
Abmessung B x T x H in mm	1217 x 1027 x 895			
ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	19,8	19,8	19,9	19,9
Gewicht in kg	196	196	215	215
GAS	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	1,1	1,1	1,2	1,2
Gasanschluss in kW	20	20	20	20
Gewicht in kg	215	215	235	235

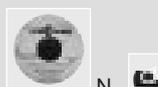
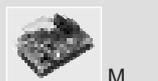
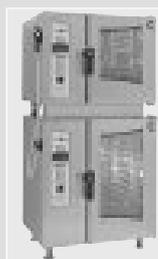
Spezielle Funktionen und Ausstattung

Dampferzeugung mit Boiler	-	-	✓	✓
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓	✓	✓
Press&Go	auf Anfrage	✓	✓	✓
Programmschutz; nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓
Gas OGS/OGB mit Sonderspannung (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Verschwindetür	✓	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung und Sicherheitsfunktion	✓	✓	✓	✓
Reduzierte Heizleistung und reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Elektrogeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Gasgeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Handbrause mit stufenloser Einstellung	✓	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	✓	✓	✓
Sous-Vide-Sonde anstelle von Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Einhängegestelle wahlweise GN oder BM	✓	✓	✓	✓
CONVOclean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS485)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage	-	auf Anfrage
Grillversion mit integriertem Fettablauf inkl. 4 Hähnchen-Grillroste à 10 Hähnchen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

*Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden



Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
A Tellerregeneriergestell	Für 42 Teller bis zu Ø 32 cm	3317034	auf Anfrage
B Hordengestell GN	6 Einschübe mit Einschubabstand 72 mm	3317032	auf Anfrage
C Einfahrrahmen	Einmal je Heißluftdämpfer erforderlich für Arbeit mit Hordengestell oder Tellerregeneriergestell	3417037	auf Anfrage
D Thermohaube	Für Tellerregeneriergestell und Hordengestell GN	3017048	auf Anfrage
E Hordenwagen GN	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3317031	auf Anfrage
F Zusätzliches Einhängegerüst BM	Set für rechts und links 6 Einschübe mit Einschubabstand 80 mm	2224030	auf Anfrage
G Abzugshaube OES, OEB	Wrasenabsaugung	3416821	auf Anfrage
Abzugshaube OGS	Wrasenabsaugung	3416874	auf Anfrage
Abzugshaube OGB	Wrasenabsaugung	3416872	auf Anfrage
H CONVOVent OES, OEB	Kondensationshaube	3018002	auf Anfrage
I Strömungssicherung Gas		2616564	auf Anfrage
J Stapelkit	OEB/OES 6.20/10.20 unten, OB/OS 6.20 oben	3417020	auf Anfrage
Stapelkit	OGB/OGS 6.20 unten, OB/OS 6.20 oben	3417021	auf Anfrage
Stapelkit	OGB/OGS 10.20 unten, OB/OS 6.20 oben	3417022	auf Anfrage
K Bodenrahmen	200 mm hoch für Stapelkit-Kombi	3218347	auf Anfrage
L Rollensatz für Geräte oder Stapelkit	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststellbremse und Montagematerial	3416397	auf Anfrage
M Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
N CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/USB/ Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
O HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage



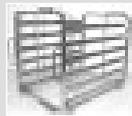
Bezeichnung	Zusätzliche Information	Größe	Art.-Nr.	Größe	Art.-Nr.	Preis in EUR
Untergestell offen		Ablageboden	GN 3216302	BM 3216281	auf Anfrage	
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216304	BM 3216282	auf Anfrage	
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216306	BM 3216283	auf Anfrage	
Untergestell offen auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN 3216320	BM 3216290	auf Anfrage	
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216322	BM 3216291	auf Anfrage	
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216324	BM 3216292	auf Anfrage	
Untergestell dreiseitig geschlossen		Ablageboden	GN 3216308	BM 3216284	auf Anfrage	
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216310	BM 3216285	auf Anfrage	
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216312	BM 3216286	auf Anfrage	
Untergestell dreiseitig geschlossen auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN 3216326	BM 3216293	auf Anfrage	
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216328	BM 3216294	auf Anfrage	
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216330	BM 3216295	auf Anfrage	
Untergestell komplett geschlossen mit 2 Flügeltüren		Ablageboden	GN 3216314	BM 3216287	auf Anfrage	
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216316	BM 3216288	auf Anfrage	
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216318	BM 3216289	auf Anfrage	
Untergestell komplett geschlossen mit 2 Flügeltüren auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN 3216332	BM 3216296	auf Anfrage	
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216334	BM 3216297	auf Anfrage	
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216336	BM 3216298	auf Anfrage	

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm

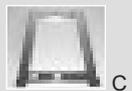
	Kapazität: 11 x 1/1 GN – 22 x 1/2 GN – 7 x BM Einschubabstand 68 mm bei GN Einschubabstand 104 mm bei BM	Individual-Serie		Premium-Serie	
		OES/OGS	OES/OGS easyToUCH	OEB/OGB	OEB/OGB easyToUCH
	Abmessung B x T x H in mm	932 x 805 x 1120			
	ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	19,8	19,8	19,9	19,9	
Gewicht in kg	165	165	175	175	
GAS	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	1,1	1,1	1,2	1,2	
Gasanschluss in kW	20	20	20	20	
Gewicht in kg	173	173	200	200	
Spezielle Funktionen und Ausstattung					
Dampferzeugung mit Boiler	-	-	✓	✓	
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓	✓	✓	
Press&Go	auf Anfrage	✓	✓	✓	
Programmschutz; nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓	
Gas OGS/OGB mit Sonderspannung (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	
Verschwindetür	✓	✓	✓	✓	
Tür-Drehhebelsverschluss mit Anlüftstellung und Sicherheitsfunktion	✓	✓	✓	✓	
Reduzierte Heizleistung und reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Elektrogeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓	
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Gasgeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓	
Handbrause mit stufenloser Einstellung	✓	✓	✓	✓	
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	✓	✓	✓	
Sous-Vide-Sonde anstelle von Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	
Einhängegestelle wahlweise GN oder BM	✓	✓	✓	✓	
CONVOclean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	
Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓	
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓	
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓	
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓	
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS485)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-	
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-	
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓	
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage	-	auf Anfrage	
Grillversion mit integriertem Fettablauf inkl. 3 Hähnchen-Grillroste à 9 Hähnchen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	
*Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden					



A



B



C



D



E



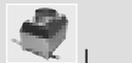
F



G



H



I



J



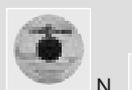
K



L



M



N



O

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
A Tellerregeneriergestell	Für 32 Teller bis zu Ø 32 cm	3316943	auf Anfrage
B Hordengestell GN	10 Einschübe mit Einschubabstand 67 mm	3315280	auf Anfrage
Hordengestell BM	8 Einschübe mit Einschubabstand 82 mm	3317548	auf Anfrage
C Einfahrrahmen	Einmal je Heißluftdämpfer erforderlich für Arbeit mit Hordengestell oder Tellerregeneriergestell	3417036	auf Anfrage
D Thermohaube	Für Tellerregeneriergestell und Hordengestell GN	3017041	auf Anfrage
E Hordenwagen GN	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3315248	auf Anfrage
Hordenwagen BM	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3317540	auf Anfrage
F Zusätzliches Einhängegerüst BM	Set für rechts und links 7 Einschübe mit Einschubabstand 104 mm	2219982	auf Anfrage
G Abzugshaube OES, OEB	Wrasenabsaugung	3416801	auf Anfrage
Abzugshaube OGS	Wrasenabsaugung	3417015	auf Anfrage
Abzugshaube OGB	Wrasenabsaugung	3416873	auf Anfrage
H CONVOVent OES, OEB	Kondensationshaube	3018001	auf Anfrage
I Strömungssicherung Gas		2616551	auf Anfrage
J Stapelkit	OEB/OES 6.10/10.10 unten, OB/OS 6.10 oben	3417017	auf Anfrage
Stapelkit	OGB/OGS 10.10 unten, OB/OS 6.10 oben	3417019	auf Anfrage
K Bodenrahmen	200 mm hoch für Stapelkit-Kombi	3217347	auf Anfrage
L Rollensatz für Geräte oder Stapelkit	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststellbremse und Montagematerial	3416396	auf Anfrage
M Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
N CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/USB/Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
O HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Größe	Art.-Nr.	Größe	Art.-Nr.	Preis in EUR
Untergestell offen		Ablageboden	GN 3216301	BM	3216262	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216303	BM	3216261	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216305	BM	-	auf Anfrage
Untergestell offen auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN 3216319	BM	3216274	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216321	BM	3216275	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216323	BM	-	auf Anfrage
Untergestell dreiseitig geschlossen		Ablageboden	GN 3216307	BM	3216270	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216309	BM	3216271	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216311	BM	-	auf Anfrage
Untergestell dreiseitig geschlossen auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN 3216325	BM	3216276	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216327	BM	3216277	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216329	BM	-	auf Anfrage
Untergestell komplett geschlossen mit 2 Flügeltüren		Ablageboden	GN 3216313	BM	3216272	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216315	BM	3216273	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216317	BM	-	auf Anfrage
Untergestell komplett geschlossen mit 2 Flügeltüren auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)		Ablageboden	GN 3216331	BM	3216278	auf Anfrage
		10 Paar Einschubleisten	GN 3216333	BM	3216279	auf Anfrage
		20 Paar Einschubleisten	GN 3216335	BM	-	auf Anfrage

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm



Kapazität:
11 x 2/1 GN – 22 x 1/1 GN – 18 x BM
Einschubabstand 68 mm bei GN
Einschubabstand 80 mm bei BM

Individual-Serie

Premium-Serie

	OES/OGS	OES/OGS easyToUCH	OEB/OGB	OEB/OGB easyToUCH
Abmessung B x T x H in mm	1217 x 1027 x 1120			
ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	34,3	34,3	34,4	34,4
Gewicht in kg	225	225	245	245
GAS	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	1,4	1,4	1,5	1,5
Gasanschluss in kW	35	35	35	35
Gewicht in kg	250	250	280	280

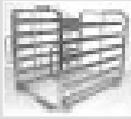
Spezielle Funktionen und Ausstattung

Dampferzeugung mit Boiler	-	-	✓	✓
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓	✓	✓
Press&Go	auf Anfrage	✓	✓	✓
Programmschutz; nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓
Gas OGS/OGB mit Sonderspannung (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Verschwindetür	✓	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung und Sicherheitsfunktion	✓	✓	✓	✓
Reduzierte Heizleistung und reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Elektrogeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Gasgeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Handbrause mit stufenloser Einstellung	✓	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	✓	✓	✓
Sous-Vide-Sonde anstelle von Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Einhängegestelle wahlweise GN oder BM	✓	✓	✓	✓
CONVOclean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS485)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage	-	auf Anfrage
Grillversion mit integriertem Fettablauf inkl. 6 Hähnchen-Grillroste à 10 Hähnchen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

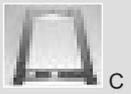
*Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden



A



B



C



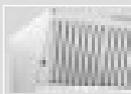
D



E



F



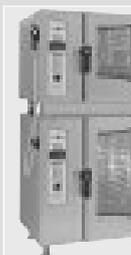
G



H



I



J



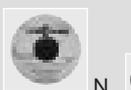
K



L



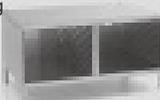
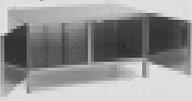
M



N

O

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
A Tellerregeneriergestell	Für 63 Teller bis zu Ø 32 cm	3317035	auf Anfrage
B Hordengestell GN	10 Einschübe mit Einschubabstand 67 mm	3317033	auf Anfrage
C Einfahrrahmen	Einmal je Heißluftdämpfer erforderlich für Arbeit mit Hordengestell oder Tellerregeneriergestell	3417037	auf Anfrage
D Thermohaube	Für Tellerregeneriergestell und Hordengestell GN	3017049	auf Anfrage
E Hordenwagen GN	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3317031	auf Anfrage
F Zusätzliches Einhängegerüst BM	Set für rechts und links 9 Einschübe mit Einschubabstand 80 mm	2224031	auf Anfrage
G Abzugshaube OES, OEB	Wrasenabsaugung	3416821	auf Anfrage
Abzugshaube OGS	Wrasenabsaugung	3416875	auf Anfrage
Abzugshaube OGB	Wrasenabsaugung	3416861	auf Anfrage
H CONVOVent OES, OEB	Kondensationshaube	3018002	auf Anfrage
I Strömungssicherung Gas		2616567	auf Anfrage
J Stapelkit	OEB/OES 6.20/10.20 unten, OB/OS 6.20 oben	3417020	auf Anfrage
Stapelkit	OGB/OGS 10.20 unten, OB/OS 6.20 oben	3417022	auf Anfrage
K Bodenrahmen	200 mm hoch für Stapelkit-Kombi	3218347	auf Anfrage
L Rollensatz für Geräte oder Stapelkit	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststellbremse und Montagematerial	3416397	auf Anfrage
M Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
N CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/USB/Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
O HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Größe	Art.-Nr.	Größe	Art.-Nr.	Preis in EUR
Untergestell offen 	Ablageboden	GN	3216302	BM	3216281	auf Anfrage
	10 Paar Einschubleisten	GN	3216304	BM	3216282	auf Anfrage
	20 Paar Einschubleisten	GN	3216306	BM	3216283	auf Anfrage
Untergestell offen auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)	Ablageboden	GN	3216320	BM	3216290	auf Anfrage
	10 Paar Einschubleisten	GN	3216322	BM	3216291	auf Anfrage
	20 Paar Einschubleisten	GN	3216324	BM	3216292	auf Anfrage
Untergestell dreiseitig geschlossen 	Ablageboden	GN	3216308	BM	3216284	auf Anfrage
	10 Paar Einschubleisten	GN	3216310	BM	3216285	auf Anfrage
	20 Paar Einschubleisten	GN	3216312	BM	3216286	auf Anfrage
Untergestell dreiseitig geschlossen auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)	Ablageboden	GN	3216326	BM	3216293	auf Anfrage
	10 Paar Einschubleisten	GN	3216328	BM	3216294	auf Anfrage
	20 Paar Einschubleisten	GN	3216330	BM	3216295	auf Anfrage
Untergestell komplett geschlossen mit 2 Flügeltüren 	Ablageboden	GN	3216314	BM	3216287	auf Anfrage
	10 Paar Einschubleisten	GN	3216316	BM	3216288	auf Anfrage
	20 Paar Einschubleisten	GN	3216318	BM	3216289	auf Anfrage
Untergestell komplett geschlossen mit 2 Flügeltüren auf Rollen (= 4 Lenkrollen mit Feststellbremse)	Ablageboden	GN	3216332	BM	3216296	auf Anfrage
	10 Paar Einschubleisten	GN	3216334	BM	3216297	auf Anfrage
	20 Paar Einschubleisten	GN	3216336	BM	3216298	auf Anfrage

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
 BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm



Kapazität:
12 x 2/1 GN – 24 x 1/1 GN – 10 x BM
Einschubabstand 67 mm bei GN
Einschubabstand 80 mm bei BM
Bodenfreiheit: 230 mm

Individual-Serie

Premium-Serie

	OES/OGS	OES/OGS easyToUCH	OEB/OGB	OEB/OGB easyToUCH
Abmessung B x T x H in mm	1232 x 1055 x 1416			
ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	34,3	34,3	34,4	34,4
Gewicht in kg	288	288	314	314
GAS	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	1,4	1,4	1,5	1,5
Gasanschluss in kW	40	40	40	40
Gewicht in kg	320	320	342	342

Spezielle Funktionen und Ausstattung

Dampferzeugung mit Boiler	-	-	✓	✓
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓	✓	✓
Press&Go	auf Anfrage	✓	✓	✓
Programmschutz; nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓
Gas OGS/OGB mit Sonderspannung (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Verschwindetür	✓	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelsverschluss mit Anlüftstellung und Sicherheitsfunktion	✓	✓	✓	✓
Reduzierte Heizleistung und reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Elektrogeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Gasgeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Handbrause mit stufenloser Einstellung	✓	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	✓	✓	✓
Sous-Vide-Sonde anstelle von Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Beschickungswagen wahlweise GN oder BM	✓	✓	✓	✓
CONVOclean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS485)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage	-	auf Anfrage
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

*Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
1 Tellerbankettwagen Ringabstand 66 mm	Für 74 Teller bis Ø 32 cm Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3316771	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 66 mm	Für 74 Teller bis Ø 32 cm Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse	3316774	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 80 mm	Für 59 Teller bis Ø 32 cm Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3318554	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 80 mm	Für 59 Teller bis Ø 32 cm Mit 4 Lenkrollen mit Feststellbremse	3318555	auf Anfrage
2 Zusätzlicher Beschickungswagen GN	Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3315202	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen GN	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3315205	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen BM	Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3317801	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen BM	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3317802	auf Anfrage
3 Thermohaube	Beschickungswagen	3017042	auf Anfrage
Thermohaube	Tellerbankettwagen	3017045	auf Anfrage
4 Vorheizbrücke	Erforderlich zum Vorheizen und automatischen Reinigen ohne Beschickungswagen	3417029	auf Anfrage
5 Bodenbefestigung	Sicherer Stand für Standgeräte, für 2 Füße	2617348	auf Anfrage
6 Wandabstandshalter	Sicherer Stand für Standgeräte, 100 mm Abstand	3419130	auf Anfrage
Wandabstandshalter	Sicherer Stand für Standgeräte, 200 mm Abstand	3419129	auf Anfrage
7 Strömungssicherung Gas		2616567	auf Anfrage
8 Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
9 CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/USB/Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
10 HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage



1



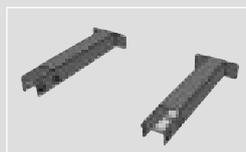
3



5



8



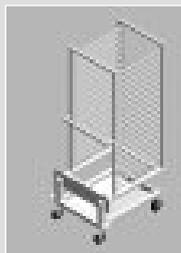
6



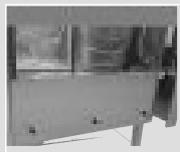
9



10



2



4



7

Thermoschrank: CONVOHold 12.20



	Kapazität: 12 x 2/1 GN – 24 x 1/1 GN – 10 x BM Einschubabstand 67 mm bei GN Einschubabstand 80 mm bei BM	CONVOHold	
		Standversion	Mit Rollen
	Abmessung B x T x H in mm	800 x 1070 x 1554	880 x 1130 x 1554
	Innenmaße B x T x H in mm	703 x 940 x 954	
	ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage
	Stromanschluss in kW (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	2,8	2,8
	Gewicht in kg	140	150
Beschickungswagen wie für Heißluftdämpfer 12.20 – muss separat bestellt werden			

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm



Kapazität:
20 x 1/1 GN – 40 x 1/2 GN – 17 x BM
Einschubabstand 67 mm bei GN
Einschubabstand 80 mm bei BM
Bodenfreiheit: 230 mm

Individual-Serie

Premium-Serie

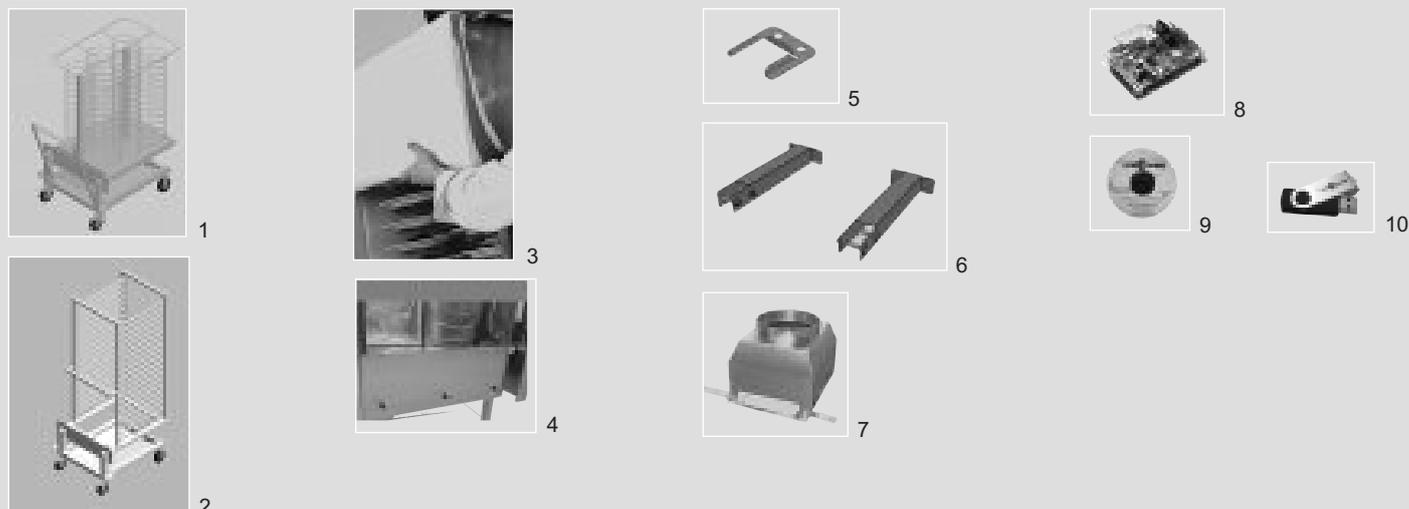
	OES/OGS	OES/OGS easyToUCH	OEB/OGB	OEB/OGB easyToUCH
Abmessung B x T x H in mm	947 x 855 x 1952			
ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	39,6	39,6	39,7	39,7
Gewicht in kg	295	295	315	315
GAS	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	2,1	2,1	2,2	2,2
Gasanschluss in kW	40	40	40	40
Gewicht in kg	315	315	344	344

Spezielle Funktionen und Ausstattung

Dampferzeugung mit Boiler	-	-	✓	✓
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓	✓	✓
Press&Go	auf Anfrage	✓	✓	✓
Programmschutz; nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓
Gas OGS/OGB mit Sonderspannung (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Verschwindetür	✓	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung und Sicherheitsfunktion	✓	✓	✓	✓
Reduzierte Heizleistung und reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Elektrogeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Gasgeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Handbrause mit stufenloser Einstellung	✓	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	✓	✓	✓
Sous-Vide-Sonde anstelle von Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Beschickungswagen wahlweise GN oder BM	✓	✓	✓	✓
CONVOclean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS485)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage	-	auf Anfrage
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

*Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
1 Tellerbankettwagen Ringabstand 66 mm	Für 61 Teller bis Ø 32 cm Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3316772	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 66 mm	Für 61 Teller bis Ø 32 cm Mit 4 Lenkrollen und Feststellbremse	3316775	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 80 mm	Für 50 Teller bis Ø 32 cm Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3316968	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 80 mm	Für 50 Teller bis Ø 32 cm Mit 4 Lenkrollen und Feststellbremse	3316967	auf Anfrage
2 Zusätzlicher Beschickungswagen GN	Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3315203	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen GN	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3315206	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen BM	Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3317459	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen BM	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3317460	auf Anfrage
3 Thermohaube	Beschickungswagen	3017043	auf Anfrage
Thermohaube	Tellerbankettwagen	3017046	auf Anfrage
4 Vorheizbrücke	Erforderlich zum Vorheizen und automatischen Reinigen ohne Beschickungswagen	3417030	auf Anfrage
5 Bodenbefestigung	Sicherer Stand für Standgeräte, für 2 Füße	2617348	auf Anfrage
6 Wandabstandshalter	Sicherer Stand für Standgeräte, 100 mm Abstand	3419130	auf Anfrage
Wandabstandshalter	Sicherer Stand für Standgeräte, 200 mm Abstand	3419129	auf Anfrage
7 Strömungssicherung Gas		2616571	auf Anfrage
8 Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
9 CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/USB/Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
10 HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage



Thermoschrank: CONVOHold 20.10

	<p>Kapazität: 20 x 1/1 GN – 17 x BM Einschubabstand 67 mm bei GN Einschubabstand 80 mm bei BM</p>	CONVOHold		
		Standversion	Mit Rollen	
	Abmessung B x T x H in mm	800 x 1070 x 2090	880 x 1130 x 2090	
	Innenmaße B x T x H in mm	703 x 940 x 1490		
	ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	
	Stromanschluss in kW (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	2,8	2,8	
	Gewicht in kg	180	190	
	Beschickungswagen wie für Heißluftdämpfer 20.10 – muss separat bestellt werden			

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm



Kapazität:
 20 x 2/1 GN – 40 x 1/1 GN – 17 x BM
Einschubabstand 67 mm bei GN
Einschubabstand 80 mm bei BM
Bodenfreiheit: 230 mm

Individual-Serie

Premium-Serie

	OES/OGS	OES/OGS easyToUCH	OEB/OGB	OEB/OGB easyToUCH
Abmessung B x T x H in mm	1232 x 1055 x 1952			
ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	68,5	68,5	68,6	68,6
Gewicht in kg	395	395	414	414
GAS	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Stromanschluss in kW (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	2,1	2,1	2,2	2,2
Gasanschluss in kW	70	70	70	70
Gewicht in kg	404	404	458	458

Spezielle Funktionen und Ausstattung

Dampferzeugung mit Boiler	-	-	✓	✓
ACS (Advanced Closed System) mit Crisp&Tasty	✓	✓	✓	✓
Press&Go	auf Anfrage	✓	✓	✓
Programmschutz; nur Elektrogeräte	✓	✓	✓	✓
Gas OGS/OGB mit Sonderspannung (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Verschwindetür	✓	✓	✓	✓
Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung und Sicherheitsfunktion	✓	✓	✓	✓
Reduzierte Heizleistung und reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Elektrogeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit; nur Gasgeräte	auf Anfrage	✓	✓	✓
Handbrause mit stufenloser Einstellung	✓	✓	✓	✓
Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	✓	✓	✓
Sous-Vide-Sonde anstelle von Kerntemperaturmessfühler	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Beschickungswagen wahlweise GN oder BM	✓	✓	✓	✓
CONVOclean system (automatische Reinigung)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Schnittstelle RS232	✓	✓	✓	✓
Schnittstelle RS485	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle USB	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
Schnittstelle Ethernet	auf Anfrage	✓	auf Anfrage	✓
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS485)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
CONVOControl: HACCP- u. Heißluftdämpfer-Management (RS232/USB/Ethernet)*	auf Anfrage	-	auf Anfrage	-
Interne HACCP-Datenspeicherung	-	✓	-	✓
HACCPViewer inkl. USB-Stick für Datenexport	-	auf Anfrage	-	auf Anfrage
Schiffsausführung	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonderspannungen	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

*Entsprechende Schnittstelle am Heißluftdämpfer zwingend erforderlich – muss separat bestellt werden

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
1 Tellerbankettwagen Ringabstand 66 mm	Für 122 Teller bis Ø 32 cm Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3316773	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 66 mm	Für 122 Teller bis Ø 32 cm Mit 4 Lenkrollen und Feststellbremse	3316776	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 80 mm	Für 98 Teller bis Ø 32 cm Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3318562	auf Anfrage
Tellerbankettwagen Ringabstand 80 mm	Für 98 Teller bis Ø 32 cm Mit 4 Lenkrollen und Feststellbremse	3318563	auf Anfrage
2 Zusätzlicher Beschickungswagen GN	Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3315204	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen GN	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3315207	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen BM	Mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse	3317811	auf Anfrage
Zusätzlicher Beschickungswagen BM	Mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse	3317812	auf Anfrage
3 Thermohaube	Beschickungswagen GN oder BM	3017044	auf Anfrage
Thermohaube	Tellerbankettwagen	3017047	auf Anfrage
4 Vorheizbrücke	Erforderlich zum Vorheizen und automatischen Reinigen ohne Beschickungswagen	3417029	auf Anfrage
5 Bodenbefestigung	Sicherer Stand für Standgeräte, für 2 Füße	2617348	auf Anfrage
6 Wandabstandshalter	Sicherer Stand für Standgeräte, 100 mm Abstand	3419130	auf Anfrage
Wandabstandshalter	Sicherer Stand für Standgeräte, 200 mm Abstand	3419129	auf Anfrage
7 Strömungssicherung Gas		2616567	auf Anfrage
8 Schnittstelle RS485	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle USB	Nachrüstbar	2617838	auf Anfrage
Schnittstelle Ethernet	Nachrüstbar	2619134	auf Anfrage
9 CONVOControl für Schnittstelle RS485	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009216	auf Anfrage
CONVOControl für Schnittstelle RS232/USB/Ethernet	HACCP- und Heißluftdämpfer-Management	5009318	auf Anfrage
10 HACCPViewer	Inkl. USB-Stick für Datenexport	3423669	auf Anfrage



1



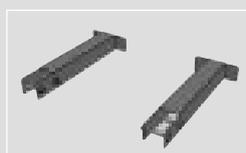
3



5



8



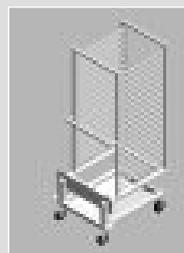
6



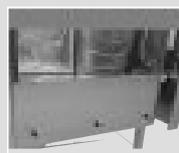
9



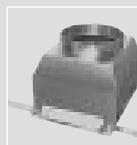
10



2



4



7

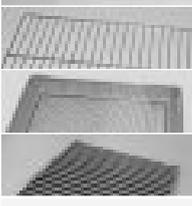
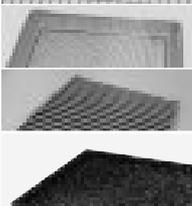
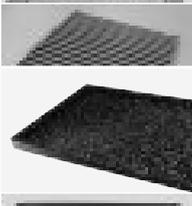
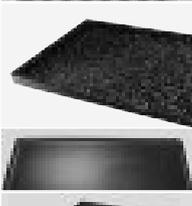
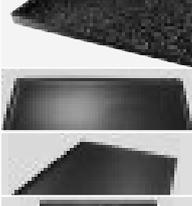
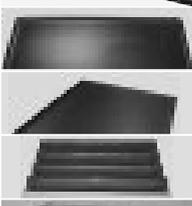
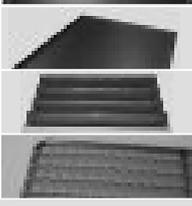
Thermoschrank: CONVOHold 20.20



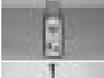
	Kapazität: 20 x 2/1 GN – 40 x 1/1 GN – 17 x BM Einschubabstand 67 mm bei GN Einschubabstand 80 mm bei BM	CONVOHold	
		Standversion	Mit Rollen
	Abmessung B x T x H in mm	800 x 1070 x 2090	880 x 1130 x 2090
	Innenmaße B x T x H in mm	703 x 940 x 1490	
	ELEKTRO	auf Anfrage	auf Anfrage
	Stromanschluss (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz) in kW	2,8	2,8
	Gewicht in kg	180	190
Beschickungswagen wie für Heißluftdämpfer 20.20 – muss separat bestellt werden			

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm

Zubehör: Bleche, Roste, Behälter

Bezeichnung	2/1 GN		1/1 GN		2/3 GN		BM	
	Art.-Nr.	Preis in EUR						
 Behälter aus Edelstahl gelocht 40 mm tief	-	-	-	-	3013023	auf Anfrage	-	-
 Behälter aus Edelstahl gelocht 65 mm tief	3003080	auf Anfrage	3003074	auf Anfrage	3013022	auf Anfrage	-	-
 Behälter aus Edelstahl gelocht 100 mm tief	3003081	auf Anfrage	3003076	auf Anfrage	-	-	-	-
 Behälter aus Edelstahl gelocht 150 mm tief	-	-	3003077	auf Anfrage	-	-	-	-
 Blech aus Edelstahl ungelocht 20 mm tief	3004080	auf Anfrage	3004070	auf Anfrage	3013020	auf Anfrage	-	-
 Behälter aus Edelstahl ungelocht 40 mm tief	3004082	auf Anfrage	3004072	auf Anfrage	3013024	auf Anfrage	-	-
 Behälter aus Edelstahl ungelocht 65 mm tief	3004084	auf Anfrage	3004074	auf Anfrage	3013021	auf Anfrage	-	-
 Behälter aus Edelstahl ungelocht 100 mm tief	3004085	auf Anfrage	3004076	auf Anfrage	-	-	-	-
 Gitterrost aus Edelstahl elektroliert	3001085	auf Anfrage	3001075	auf Anfrage	3012001	auf Anfrage	3012000	auf Anfrage
 CONVOTHERM Back-/Frittierkorb aus Edelstahl elektroliert 40 mm tief	-	-	3005000	auf Anfrage	3013025	auf Anfrage	-	-
 CONVOGrill-Rost aus Aluminium Mit Silikon legiert	-	-	3012003	auf Anfrage	3012004	auf Anfrage	-	-
 Blech granitemailliert 20 mm tief	-	-	3004033	auf Anfrage	3013026	auf Anfrage	-	-
 Blech granitemailliert 40 mm tief	-	-	3004034	auf Anfrage	-	-	-	-
 Brat- und Backblech Teflonbeschichtet	-	-	3001091	auf Anfrage	3001092	auf Anfrage	3001093	auf Anfrage
 CONVOBackblech aus Aluminium Antihafbeschichtet	3004041	auf Anfrage	3004040	auf Anfrage	3004039	auf Anfrage	3013000	auf Anfrage
 Baguetteblech für 4 Baguettes Antihafbeschichtet	-	-	-	-	-	-	3013001	auf Anfrage
 Regenerierrost	-	-	-	-	3001094	auf Anfrage	-	-

Zubehör: Reinigung

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Art.-Nr.	Preis in EUR
 CONVOclean new*	10 l Garraumreiniger für manuelle und automatische CONVOclean system Reinigung, kennzeichnungsfrei, umweltschonend	3007015	auf Anfrage
 CONVOclean forte*	10 l kräftiger Garraumreiniger für manuelle und automatische CONVOclean system Reinigung	3007017	auf Anfrage
 CONVOcare*	1 l Konzentrat Düsenspülmittel für CONVOclean system	3007028	auf Anfrage
 Edelstahl-Pflegespray	400 ml	3007010	auf Anfrage
 Edelstahlreiniger	1 l	3007012	auf Anfrage
 Druckzerstäuber	für 1 l	3007025	auf Anfrage
 Behälter für Reiniger	für 2 10 l-Kanister	3417270	auf Anfrage

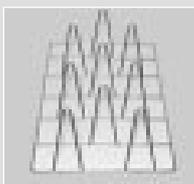
*Mindestabnahme 3 Einheiten sortiert

Alle Preise in EUR ohne Mehrwertsteuer bei Lieferung ab Werk. Technische Änderungen vorbehalten.

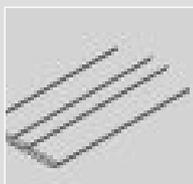
Zubehör: Grillzubehör

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Für Heißluftdämpfer	6.10 mini	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20	
		Art.-Nr.	Preis in EUR								
A	Hähnchen-Grillrost	325 mm x 550 mm für 9 Hähnchen	3011080	auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage		auf Anfrage		
		Maximale Anzahl je Heißluftdämpfer		1	2		3		6		
		325 mm x 530 mm für 10 Hähnchen	3001086			auf Anfrage		auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage
		Maximale Anzahl je Heißluftdämpfer				4		6	8		12
B	Fettauffangwanne	Für 1/1GN	3417011	auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage		auf Anfrage		
		Für 2/1 GN Tischgeräte	3417014			auf Anfrage		auf Anfrage			
		Für 2/1 GN Standgeräte	3417098					auf Anfrag		auf Anfrag	
C	Spezialspieß	Für Spanferkel, Lamm etc. waagrecht	3418674	auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage		auf Anfrage		
D	Spezialspieß	Für Spanferkel, Lamm etc. senkrecht	3418914	auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage				
		Für Spanferkel, Lamm etc. senkrecht	3403925					auf Anfrage			
		Für Spanferkel, Lamm etc. senkrecht	3417028						auf Anfrage		
		Für Spanferkel, Lamm etc. senkrecht	3403923							auf Anfrage	
E	Spießgestell	Mit 13 Spießen	3317563	auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage		auf Anfrage		
		Maximale Anzahl je Heißluftdämpfer		1	1		2		4		
		Ohne Spieße	3317571	auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage		auf Anfrage		
		Maximale Anzahl je Heißluftdämpfer		1	1		2		4		
		Mit 12 Spießen	3417578			auf Anfrage		auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage
		Maximale Anzahl je Heißluftdämpfer				2		4	4		8
		Ohne Spieße	3417579			auf Anfrage		auf Anfrage	auf Anfrage		auf Anfrage
		Maximale Anzahl je Heißluftdämpfer				2		4	4		8
F	Spieß	Für Spießgestell, einzeln	3317568	auf Anfrage							
G	Grillhandschuhe	1 Paar	3007035	auf Anfrage							

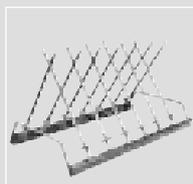
Weiteres Spezialzubehör auf Anfrage!



A



C



E



G



B



D



F

Zubehör: Wasseranschlussets

Bezeichnung	Zusätzliche Information	Inhalt	Art.-Nr.	Preis in EUR
Set Wasser-Einfachanschluss	Anschluss OS/OB nur an Wasserleitung	1 x T-Stück 1 x Anschlussschlauch (2m)	3423745	auf Anfrage
Set Wasser-Doppelanschluss	Anschluss OS/OB an Wasserleitung und Wasseraufbereitung	2 x Anschlussschlauch (2m)	3423747	auf Anfrage
Set Wasseranschluss	Anschluss OES 6.06/6.10 mini an Wasserleitung	1 x Anschlussschlauch (2m)	3423746	auf Anfrage,-
Abwasser-Installationsset	für OES 6.06/6.10 mini		3416709	auf Anfrage
Abwasser-Installationsset	für Heißluftdämpfer OS/OB 6.10 bis 20.20		3416730	auf Anfrage

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
BM = Bäckermaß 400 mm x 600 mm

Zubehör: CONVOControl

Unsere Software CONVOControl ermöglicht eine automatische HACCP-Dokumentation und das CONVOTHERM-Heißluftdämpfer-Management von einem zentralen PC aus: Programmieren, Starten (auch mit Startzeitvorwahl), Übertragen und Empfangen von Garprogrammen in kürzester Zeit.

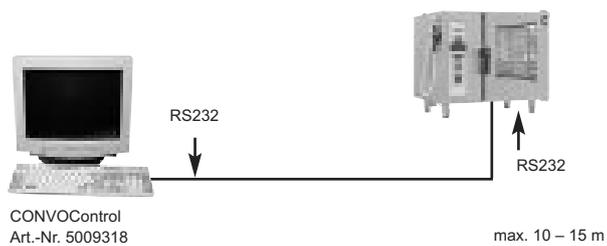
RS232 – serielle Schnittstelle:

Jeder CONVOTHERM-Heißluftdämpfer ist mit einer seriellen Schnittstelle (RS232) ausgestattet. Über die serielle Schnittstelle (RS232) kann ein PC mit CONVOTHERM-Heißluftdämpfern über serielle Kabel (Art.-Nr. 5009315, eines ist im Softwarepaket Art.-Nr. 5009318 enthalten) verbunden werden. Diese Installation empfiehlt sich für die Steuerung von CONVOTHERM-Heißluftdämpfern im Umkreis von maximal 15 m.

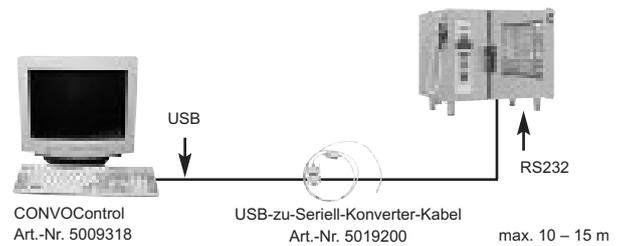
Für eine reibungslose Kommunikation zwischen PC/Laptop und CONVOTHERM-Heißluftdämpfern sollte der PC ausreichend freie COM-Ports (serielle Schnittstellen, RS232) aufweisen. Sollte der PC/Laptop nicht über serielle Schnittstellen verfügen, so lassen sich diese nachrüsten.

Alternativ kann über eine freie USB-Schnittstelle ein USB-zu-Seriell-Konverter-Kabel (Art.-Nr. 5019200) zwischengeschaltet werden. USB-Verbindungen werden jedoch nicht für eine Langzeit-Datenübertragung empfohlen.

RS232 Version A



RS232 Version B

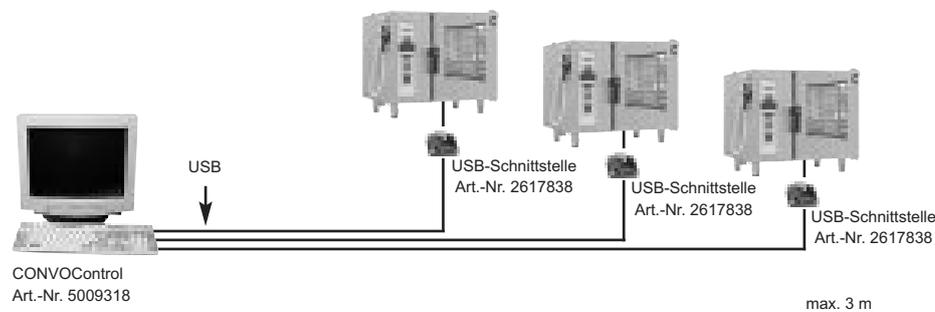


USB:

Über USB-Schnittstellen können maximal 20 CONVOTHERM-Heißluftdämpfer über einen PC verwaltet werden. Jeder dieser CONVOTHERM-Heißluftdämpfer muss dafür mit einer USB-Schnittstelle ausgestattet werden (Art.-Nr. 2617838).

Die maximale Kabellänge bei USB-Verbindungen beträgt 3 m. Diese Distanz macht den Einsatz von USB in Küchenumgebungen lediglich zu Demonstrationszwecken interessant. Es können Hubs eingesetzt werden. Dennoch ist diese Art der Verbindung nicht über lange Distanzen zu empfehlen.

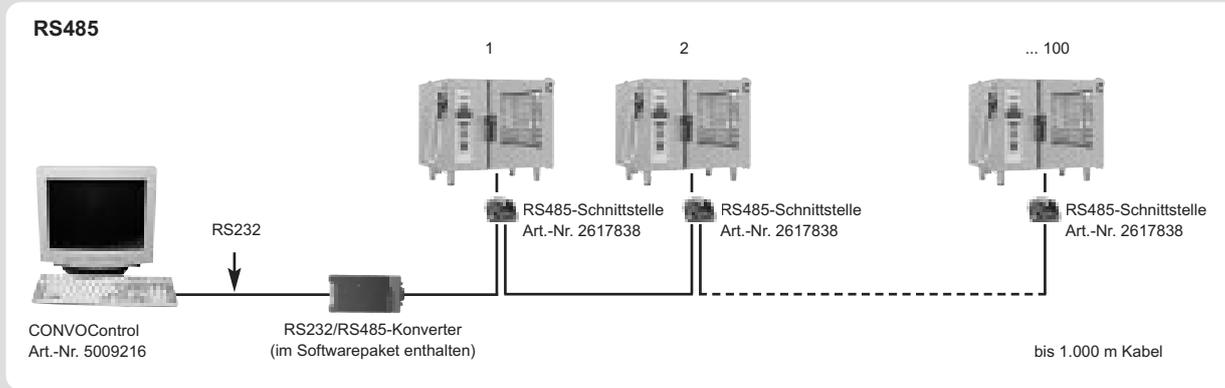
USB



RS485:

RS485 ist die am weitesten verbreitete Netzwerkart in Küchen mit HACCP-Management. Über RS485 können bis zu 100 CONVOTHERM-Heißluftdämpfer mit bis zu 1.000 m Gesamtkabellänge in Reihe verbunden und gesteuert werden.

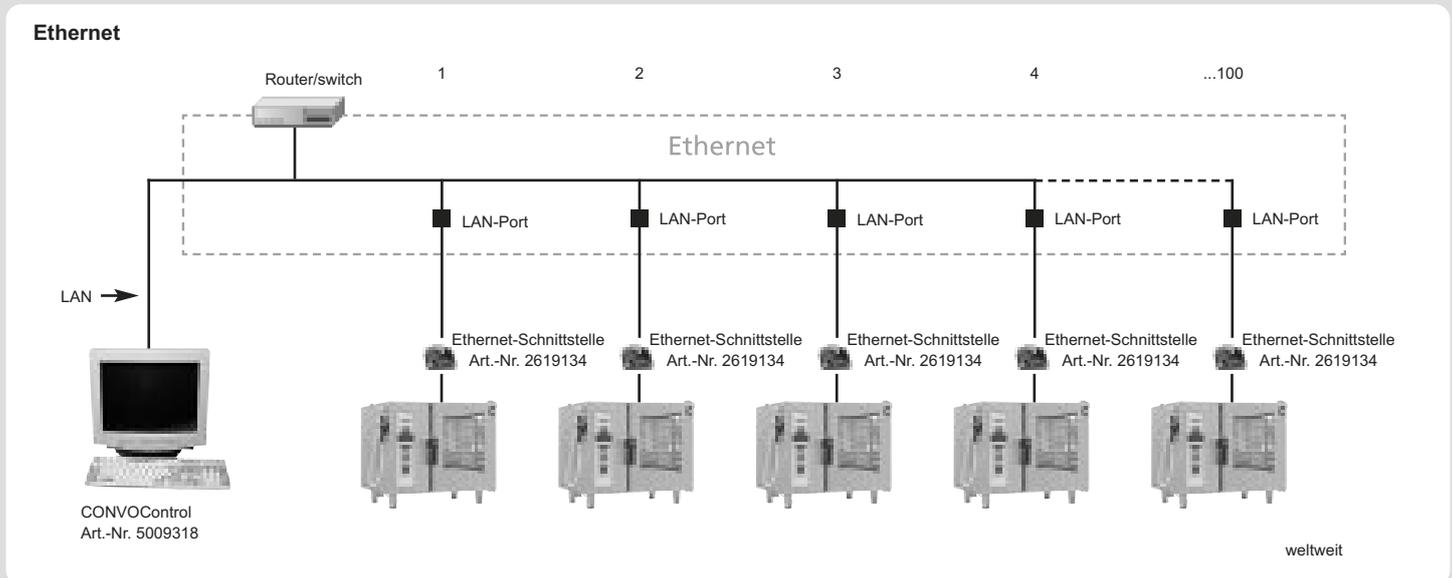
Um einen PC in ein RS485-Netzwerk einzubinden, benötigt man einen RS232/RS485-Konverter (im Softwarepaket Art.-Nr. 5009216 enthalten). Jeder einzelne Heißluftdämpfer muss zudem mit einer RS485-Schnittstelle ausgestattet werden (Art.-Nr. 2617838).



Ethernet:

Eine Ethernet-Installation (LAN) empfiehlt sich bei der Planung und Einrichtung neuer (Groß-)Küchen. Die CONVOTHERM-Heißluftdämpfer lassen sich hierbei einfach in eine vorhandene Ethernet-Infrastruktur mit Router/Switches integrieren.

Über Ethernet können bis zu 100 CONVOTHERM-Heißluftdämpfer über nahezu unendliche Entfernungen (weltweit) verbunden und gesteuert werden. Um einen PC in ein Ethernet/LAN-Netzwerk einzubinden, benötigt man einen LAN-Port am Rechner. Jeder einzelne CONVOTHERM-Heißluftdämpfer muss zudem mit einer Ethernet-Schnittstelle ausgestattet werden (Art.-Nr. 2619134).



Heißluftgeräte: Auftau- und Regeneriergeräte

Gerätetyp	AR 8	AR 12	AR 18	AR 28	AR 40	AR 54	AR 72	AR 72B*	AR 108*
Spannung	1/N/PE ~ 230V 50/60 Hz	1/N/PE ~ 230V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz
Anschlusswert kW	3,2	3,2	5,5	10,1	10,3	13,7	20,4	20,4	27,3
Breite (mm)	670	725	787	940	968	1028	1116	1116	1161
Tiefe (mm)	411	476	476	591	591	721	756	756	862
Höhe (mm)	430	550	730	680	890	820	1069	1544	1810
Einschubanzahl (Stück)	4	6	9	7	10	9	12	12	18
Einschubgröße (mm)	380 x 265	380 x 265	380 x 265	530 x 360	530 x 360	590 x 500	590 x 500	590 x 500	590 x 500
Einschubabstand (mm)	60	60	60	70	70	70	70	70	70
Menüschalenkapazität (Stück)	8	12	18	28	40	54	72	72	108
MP-Schalenkapazität (Stück)	4	6	9	14	20	27	36	36	54
Preise in EUR	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Untergestell	-	-	Art.-Nr. 3200806 auf Anfrage	Art.-Nr. 3200807 auf Anfrage	Art.-Nr. 3207295 auf Anfrage	Art.-Nr. 3200808 auf Anfrage	Art.-Nr. 3200809 auf Anfrage	-	-
Sichtfenster	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	-	-	-	-
Linksanschlag Gerätetür	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	-
Blech 380 mm x 265 mm Art.-Nr. 3005085	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	-	-	-	-	-	-
Blech 530 mm x 360 mm Art.-Nr. 3005086	-	-	-	auf Anfrage	auf Anfrage	-	-	-	-
Blech 590 mm x 500 mm Art.-Nr. 3005087	-	-	-	-	-	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Lochblech 590 mm x 500 mm Art.-Nr. 3004037	-	-	-	-	-	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Rost 380 mm x 265 mm Art.-Nr. 3001000	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	-	-	-	-	-	-
Rost 530 mm x 360 mm Art.-Nr. 3001022	-	-	-	auf Anfrage	auf Anfrage	-	-	-	-
Rost 590 mm x 500 mm Art.-Nr. 3001040	-	-	-	-	-	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Behälterbügel für 2x 1/2 GN	-	-	-	Art.-Nr.: 3005080 auf Anfrage			Art.-Nr.: 3005081 auf Anfrage		
Zusätzlicher Beschickungswagen	-	-	-	-	-	-	-	Art.-Nr.: 3302035 auf Anfrage	Art.-Nr.: 3302031 auf Anfrage

Volltüre rechts angeschlagen, robustes Heißluftgebläse, Abschaltautomatik, Temperatur stufenlos regelbar, servicefreundliche Elektroausstattung, niedrige Außengehäusetemperatur durch 60 mm-Spezialisierung.

*mit Beschickungswagen

Alle Preise in EUR ohne Mehrwertsteuer bei Lieferung ab Werk. Technische Änderungen vorbehalten.

Heißluftgeräte: Auftau- und Regeneriergeräte SG**

Gerätetyp	AR 8 SG	AR 12 SG	AR 18 SG	AR 28 SG	AR 40 SG	AR 54 SG	AR 72 SG	AR 72B* SG	AR 108* SG
Fassungsvermögen (GN)	3 x 1/2	4 x 1/2	6 x 1/2	6 x 1/1	8 x 1/1	7 x 1/1 + 7 x 2/4	10 x 1/1 + 10 x 2/4	10 x 1/1 + 10 x 2/4	15 x 1/1 + 15 x 2/4
Preise in EUR	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage					

** Geräteausführung wie Auftau- und Regeneriergeräte, jedoch mit zusätzlichem Einhängegestell, welches den Einschub von Gastronorm-Behältern in das AR-Gerät ermöglicht.

*mit Beschickungswagen

Heißluftgeräte: Kartoffelbackofen

Gerätetyp	AR 8 SK	AR 12 SK	AR 18 SK	AR 28 SK
Spannung	1/N/PE ~ 230V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz	3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz
Anschlusswert 230V bzw. 400V	3,2kW	5,5kW	5,5kW	10,1kW
Breite (mm)	670	725	787	940
Tiefe (mm)	411	476	476	591
Höhe (mm)	430	550	730	680
Anzahl der Kartoffelkörbe (Stück)	2	3	5	4
Anzahl der Kartoffeln pro Korb (Stück)	15 bis 20	15 bis 20	15 bis 20	30 bis 40
Preise in EUR	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Kartoffelkorb		Art.-Nr. 3002010 auf Anfrage		Art.-Nr. 3002020 auf Anfrage
Untergestell	-	-	Art.-Nr. 3200806 auf Anfrage	Art.-Nr. 3200807 auf Anfrage

Tür mit Sichtfenster, Rechtsanschlag, robustes Heißluftgebläse, Abschaltautomatik, Temperatur stufenlos regelbar, servicefreundliche Elektroausstattung.

Option für folgenden Gerätetyp:	AR 8	AR 12	AR 18	AR 28
Digitalanzeige für Zeit und Temperatur. Elektronische Temperaturregelung mit Signalton.	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Zeitanzeige mit Signalton	-	-	auf Anfrage	-



ISO 9001
ISO 14001



Alle Preise in EUR ohne Mehrwertsteuer bei Lieferung ab Werk. Technische Änderungen vorbehalten.

10 Argumente, warum es ein CONVOTHERM Heißluftdämpfer sein muss

1. Advanced Closed System – das Energiesparsystem

- Ca. 30% Energie- und Wassereinsparung bei jedem Garschritt
- Ca. 10% Zeiteinsparung
- Ca. 15% niedrigere Gartemperaturen nötig
- Unübertroffene Speisenqualität

2. Crisp&Tasty

- Stufenweise Garraumentfeuchtung ohne Energieverlust
- Speisen bleiben innen saftig und werden außen kross

3. Effektive Vollbeschickung

- Auch 65mm tiefe Bleche passen in jeden Einschub
- Bei unseren Tischgeräten: bis zu 16% mehr Kapazität durch einen zusätzlichen Einschub

4. Unschlagbare Gleichmäßigkeit

- Alle Produkte im Garraum werden absolut gleichmäßig gegart
- Optimale Dampfsättigung der Lebensmittel

5. Keine Geschmacksübertragung bei Mischbeschickung

- Gleichzeitige Zubereitung verschiedenster Produkte möglich
- Nur bei CONVOTHERM durch das einzigartige **Advanced Closed System**

6. Einfache Bedienung

- **easyTOUCH**-Bedienblende für beste Übersichtlichkeit
- **Press&Go** – Ihr Wunschergebnis auf Knopfdruck

7. Erhöhte Sicherheit

- Verschwindetür vermeidet Verbrennungen an der heißen Innentür
- Türgriff mit Anlüftstellung – Dampf entweicht gefahrlos nach oben weg

8. Unübertroffene Variantenvielfalt

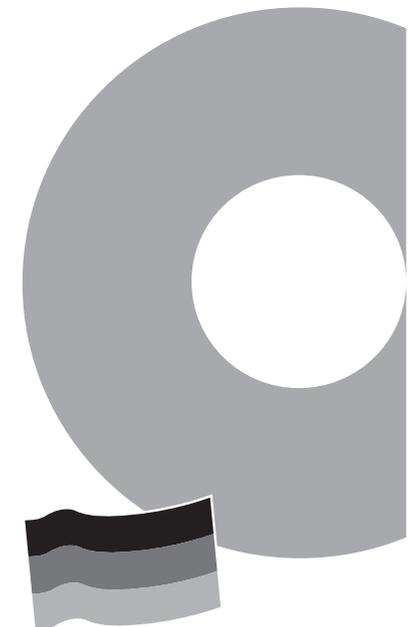
- Gas oder Elektro, Einspritzer oder Dampferzeuger, Spezialgröße 12.20, 6.10 mini, 6.06 mini und 6.06 mini mobil – insgesamt 9 verschiedene Größen, 31 verschiedene Modelle
- Wählen Sie zwischen halbautomatischer Reinigung und automatischer Reinigung mit flüssigem Reiniger

9. Höchste Zuverlässigkeit

- Notprogramme helfen bei Stromausfällen und Belastungsspitzen
- Extreme Langlebigkeit garantiert Wirtschaftlichkeit und bestes Preis-/Leistungsverhältnis
- Beste Qualität – entwickelt und hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland

10. Zuverlässiger Service

- 24-Stunden-Hotline im Kundendienst und weltweites Service-Netz
- Chefshotline **+49 (0) 88 47/67-899**
- Schnelle Ersatzteillieferung



**Made in
Germany**

Fachhändler:

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

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH.