



# Convotherm 4 Designed around you

*Your meal. Our mission.*

## Convothem – Passione vitale

Chi ha lavorato con un Convothem, lo sa: Convothem entusiasma con soluzioni innovative per una migliore preparazione dei prodotti. Col motto "Your meal. Our mission.", i nostri apparecchi "Made in Germany" sono la risposta alle vostre molteplici esigenze.

Il nuovo forno Combi Serie Convothem 4 apporta una qualità di design mai vista nella cucina professionale. Tecnologia all'avanguardia, facile controllo e igiene saltano subito all'occhio grazie alla chiarezza del design. Una logica di controllo continua e intuitiva si estende a tutte le dimensioni di apparecchio: un vero vantaggio

nella gastronomia, spesso frenetica, di tutti i giorni. Il concetto di design scalabile può essere trasmesso sull'intera serie di forni Combi in sette dimensioni di apparecchi, ciascuna con sei varianti di base. Il risultato è una flessibilità funzionale con un design piacevole, che in questo segmento di prodotto sono una grande novità.

Dietro Convothem c'è sempre passione: Per l'eccellenza, per la creatività e per la partnership vitale ... e per l'obiettivo di fare sempre meglio.



## Manitowoc Foodservice: leader in tutto il mondo

Il gruppo Manitowoc Foodservice fa parte della Manitowoc Company Inc. Sviluppa, produce e distribuisce in tutto il mondo soluzioni leader nel settore del Foodservice Equipment.

Manitowoc Foodservice offre conoscenze operative e di settore uniche, soluzioni per cucine, esperienza culinaria e prestazioni di assistenza ai massimi livelli. In tutto il mondo e ovunque sul posto. Con attività commerciali in America, Europa e Asia, Manitowoc Foodservice offre marchi leader.

Tra questi: Cleveland, Convothem®, Delfield®, Fabriteel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc® Beverage Systems e TRUpour.

Sulla nostra pagina Web troverete maggiori informazioni su Manitowoc Foodservice e le possibilità che vi offriamo di sostenervi con marchi leader.

All'indirizzo [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com) troverete anche le nostre filiali regionali e locali.



# Convotherm 4 – designed around you

Poiché ascoltiamo voi, i nostri clienti, abbiamo sviluppato Convotherm 4 in base alle vostre esigenze in cucina. Con i due concetti easyTouch ed easyDial, per i processi manuali e automatizzati o per la massima individualità ... a seconda delle esigenze. Al centro stanno sempre facilità di utilizzo e funzionalità.

## Pagina 8-9 Nuova definizione: Un design chiaro incontra la funzionalità

Il nuovo design di Convotherm 4 è ideale per il "Front-Cooking". Rigorosamente sviluppato in base al principio "La forma segue la funzione", collega una chiara estetica con una nuova dimensione di utilizzo intuitivo e facilità di assistenza.

## Pagina 14-15 Il nuovo standard di pulizia flessibile e sicura

ConvoClean+ e ConvoClean sono stati sviluppati per garantire flessibilità massima e consumi minimi. Completamente automatico e senza compromessi, in modo da evitare ogni contatto con le sostanze chimiche. Con nuove funzionalità di utilizzo e con possibilità di dosaggio singolo, davvero per ogni profilo di utente.



**Pagina 16-17**  
**Riduzione dei costi e attenzione all'ambiente**  
Ogni watt e ogni litro contano. Convotherm 4 rappresenta una nuova classe per efficienza energetica e consumo di acqua. La produzione presso lo stabilimento di Eglfing, con energia idraulica e calore da biomasse, è in tal senso un messaggio chiaro: sostenibilità ambientale, già dalla produzione.

**Pagina 11**  
**Attenzione ai vostri risultati di cottura**  
La leggenda vive!  
L'Advanced Closed System+ (ACS+) offre perfezione alla 3a generazione. Fornisce risultati di cottura estremamente uniformi: sempre ottimamente tagliati sui vostri desideri.

# easyTouch ed easyDial: 2 concetti ciascuno in 7 dimensioni



6.10 easyDial



6.20 easyTouch



10.10 easyDial



10.20 easyTouch



12.20 easyDial



20.10 easyTouch



20.20 easyDial

## Convotherm 4 easyTouch

Non esistono livelli maggiori di comfort e sicurezza.

Col pacchetto completo easyTouch è a vostra disposizione un'impressionante e pratica dotazione completa con Full-Touch-Screen da 9" e adattamento individuale ai vostri desideri. Il concetto di utilizzo è assolutamente facile, con funzioni sperimentate e nuove:

- **ACS+** con le funzioni aggiuntive perfettamente adattate:
  - Crisp&Tasty – deumidificazione in 5 livelli
  - BakePro – funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
  - HumidityPro – umidificazione in 5 livelli
  - Velocità del ventilatore – in 5 livelli
- **ConvoClean+**: il sistema di pulizia completamente automatico con modalità eco, express o regular; su richiesta anche con dosaggio singolo
- **Interfaccia Ethernet/LAN**

## Convotherm 4 easyDial

Sei tu lo chef! easyDial stabilisce **il nuovo standard di funzionamento manuale**: Tutti gli inserimenti e tutte le funzioni aggiuntive sono impostate su un piano e sono sempre visibili.

- **ACS+** con le funzioni aggiuntive perfettamente adattate:
  - Crisp&Tasty – deumidificazione in 5 livelli
  - BakePro – funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
  - HumidityPro – umidificazione in 5 livelli
  - Velocità del ventilatore – in 5 livelli
- **Sistema di pulizia semiautomatico**

## Questo hanno tutti i Convotherm 4: la migliore dotazione di serie



Lingua di design innovatrice, ideale anche per il frontcooking

- ACS+: perfezione alla 3a generazione
- Ridotte dimensioni esterne e quindi dimensioni adatte per ogni cucina (anche davvero piccola)\*
- Sportelli con funzione di chiusura (solo apparecchi da banco)
- HygienicCare: superfici di comando antibatteriche, maniglie dello sportello e doccia avvolgibile – il nuovo concetto per una maggiore sicurezza
- Interfaccia USB integrata nel pannello di controllo
- Qualità "Made in Germany", il sigillo del nostro standard

## Le vostre opzioni

- Lo sportello a scomparsa per aumentare spazio e sicurezza sul lavoro
- ConvoSmoker: la funzione di affumicatura incorporata in easyTouch (solo apparecchi da banco, elettrici)
- ConvoClean in easyDial, il sistema di pulizia completamente automatico in modalità regular – su richiesta anche con dosaggio singolo
- Interfaccia Ethernet/LAN per easyDial
- Sensore di sotto vuoto – inseribile esternamente
- Rimozione degli sfiati (cappa di condensa integrata)
- Versione grill con deflusso grassi separato (solo per apparecchi da tavolo)
- Versione per carceri
- Versione da nave
- Tensioni speciali

# Nuova definizione: Un design lineare incontra la funzionalità

Il nuovo design estetico rende Convotherm 4 ideale anche per il Front-Cooking. Il nostro principio "La forma segue la funzione" è espresso dalla semplicità delle linee, che contemporaneamente stabilisce nuovi standard per un funzionamento intuitivo e orientamento al servizio.



## easyTouch – la superficie di comando

Come pioniere della tecnologia Full-Touch-Screen in forni Combi, ora Convotherm offre una nuova dimensione di comando confortevole. Con Convotherm 4 easyTouch potete aspettarvi il più moderno Full-Touch-Screen da 9" con una nuova superficie di comando configurabile

- **Press&Go:** cottura automatica con tasti di scelta rapida – per una sicurezza di processo ottimale. Richieste come dimensione, grado di doratura o temperatura al cuore dell'alimento sono state rimosse
- **Funzione di rigenerazione flessibile:** con preselezione per à la carte, banchetto piatti e buffet
- **Cottura manuale**
- **easySystem integrato** con distinzione in modalità Manager e Crew, come soluzione per la gastronomia di filiale
- **Informazioni di servizio dettagliate,** per assistenza rapida e mirata in caso di errore
- **399 profili di cottura,** fino a 20 passaggi per profilo
- **Guida in linea** con funzionalità video a tema
- **TrayTimer:** gestione del carico – timing perfetto dal primo all'ultimo ripiano
- **Cook&Hold:** La temperatura scende automaticamente fino alla fine della cottura – cucinare e tenere in caldo in un solo processo
- **Cottura Delta T / Cottura NT:** La cottura più delicata – anche di notte

## easyDial – la superficie di comando

Il nuovo standard del funzionamento manuale!

Con l'intelligente concetto di utilizzo potete impostare da soli rapidamente il profilo di cottura con easyDial. Trovate tutte le funzioni su un solo piano. Sui grandi display digitali, chiaramente illuminati, con l'unità di comando centrale Convotherm-Dial (C-Dial), avete sempre tutto sott'occhio – anche a distanza. L'anello indicatore TriColor mostra lo stato attuale di funzionamento: Giallo per "in preparazione", rosso per "processi in corso" e verde per "pronti".

- **Funzione di rigenerazione easyDial:** Rigenerare i prodotti al livello più elevato
- **99 profili di cottura**
- **C-Dial e TriColor:** la nostra nuova filosofia di utilizzo



Bild in Bearbeitung



#### Interfaccia USB

Facile da utilizzare nella parte anteriore degli apparecchi. Le chiavette USB sono facili da inserire dietro un saliscendi automatico, che si chiude da solo dopo l'estrazione della chiavetta USB – IPX 5 protetto dagli spruzzi d'acqua:

- È facile aggiornare, caricare profili di cottura e immagini e leggere dati HACCP

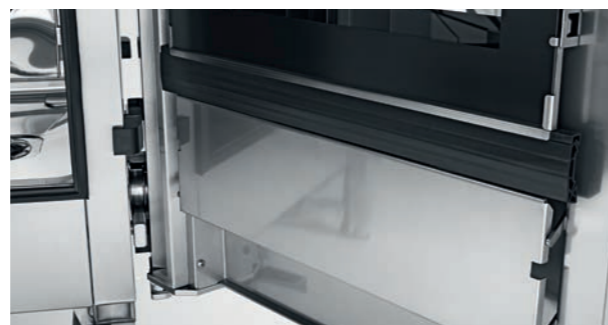
Bild in Bearbeitung



#### Sportello a scomparsa\*

Questa invenzione Convotherm risparmia spazio e riduce il rischio di lesioni:

- Ideale per maggiore libertà di spostamento sul lavoro
- Riduce il rischio di cadute e il pericolo di scottature sullo sportello interno caldo dell'apparecchio
- Consente l'installazione di grandi forni Combi con carrello d'infornata praticamente ovunque, anche in spazi ristretti



#### Dispositivo di preriscaldamento integrato

Per tutti i Convotherm sono di serie 4 apparecchi a libera installazione:

- Il dispositivo di preriscaldamento scatta automaticamente nel pannello dello sportello
- Preriscaldamento rapido, anche senza carrello d'infornata
- Nessuna perdita di calore
- Sicurezza migliorata



#### Hygienic Care

Il nuovo concetto di igiene di Convotherm comprende tutti i punti importanti con cui l'utente viene a contatto: le superfici di lavoro della maniglia dello sportello, del C-Dial e della doccia avvolgibile sono perciò preparate da un materiale innovativo con ioduro di argento inserito:

- Tutte le superfici di contatto centrali nel campo operativo sono ora parte costante del concetto
- Effetto antibatterico permanente
- Riduce il trasferimento di batteri

## Attenzione per i vostri risultati di cottura

ACS+ punta alle migliori prestazioni di cottura in tutti i Convotherm 4. Garantisce saturazione del vapore perfetta, adattamento dell'umidità automatico in modalità combinata a vapore e rapido e uniforme trasferimento del calore con aria calda. Il risultato: Un clima di area forno ideale e costante per tutti i prodotti, dalla verdura sulla carne e sul pesce fino a contorni o prodotti di pasticceria, che siano freschi, congelati o precotti. Anche con l'infornata completa si ottiene costantemente un'ottima uniformità, succulenza e croccantezza.

Il nostro **ACS funziona come coperchio sulla pentola**, mantiene calore e umidità. La temperatura sale rapidamente ed è necessario usare meno energia e acqua.

**Il nuovo ACS+ può inoltre vantare:** L'intelligenza del **controllo attivo dell'aria in ingresso/uscita**. Se si desidera ridurre una salsa, è necessario infine anche **rimuovere il coperchio dalla pentola**.

#### Funzioni nuove e migliorate in ACS+:



##### Crisp&Tasty

In un tempo minimo si ottengono in aria calda risultati di cottura estremamente croccanti con interno morbido:

- Deumidificazione in 5 livelli
- Tutti i 5 livelli possono essere selezionati o programmati manualmente



##### BakePro

Scegliete in aria calda la quantità di iniezione di vapore adatta al vostro prodotto, che viene aggiunta automaticamente nella fase di riposo successiva:

- Funzione di cottura al forno tradizionale in 5 livelli
- Con iniezione di vapore e tempi di riposo risultati di cottura come in un forno professionale classico
- I prodotti da forno surgelati non devono essere più scongelati prima della cottura al forno
- Programmabile anche con profili di cottura al forno in più fasi



##### Velocità del ventilatore

Per risultati di punta, specialmente con prodotti molto sensibili, come ad es. i bignè:

- Velocità del ventilatore in 5 livelli
- Programmabile stabilmente in base alle esigenze
- Uniformità perfetta, anche con infornata completa



##### HumidityPro

Con questa nuova funzione ora potete nella combinata a vapore, per la regolazione dell'umidità automatica, già a 30 °C anche di un processo manuale per un'impostazione desiderata completamente personale:

- Umidificazione in 5 livelli
- Risultati di cottura davvero succulenti, adattati in maniera individuale alle vostre preferenze
- Non è necessaria alcuna immissione di valori percentuali
- Ideale anche per tenere in caldo

# Funzioni di cottura in ACS+



**Vapore:** Cottura a vapore particolarmente efficiente da 30 °C a 130 °C; in questo caso il sistema resta chiuso durante l'intera procedura. Per risultati di punta, ad esempio per verdura, paste alimentari e pesce. Vitamine e colori restano invariati e l'ossidazione è minimizzata.



**Combinata a vapore:** Da 30 °C con regolazione automatica dell'umidità. Il sistema resta chiuso durante tutta la procedura di cottura. L'umidità intrinseca e gli aromi dei prodotti restano invariati. Ottenete risultati di cottura garantiti particolarmente morbidi, succulenti e gustosi e riducete al minimo la perdita di peso.



**Aria calda:** Da 30 °C per mezzo dell'umidità intrinseca dei prodotti in un sistema completamente chiuso si crea un clima leggermente umido, per un trasferimento di calore rapido e uniforme fino al centro del cibo da cuocere. La formazione della crosta e la croccantezza sono controllate in modo mirato in base ai propri desideri semplicemente aggiungendo Crisp&Tasty.



**Rigenerare easyDial:** Rigenerate i vostri prodotti alimentari come cotti freschi in loco.

**Rigenerare + easyTouch:** Funzione di rigenerazione flessibile: con preselezione per à la carte, banchetto piatti o buffet. In questo modo ottenete una qualità ottimale.

## Bild in Bearbeitung



### Infornata mista

L'arte leggendaria del sistema chiuso: l'infornata mista in combinata a vapore, ad es. con arrosto di maiale, croissant, pesce, verdura congelata e un pan di Spagna sono preparati **contemporaneamente e senza trasferimento dei sapori.**

Con risultati ottimali e benefici massimali:

- Maggiore flessibilità nel processo di cottura
- Con la regolazione automatica dell'umidità nella combinata a vapore ACS+, ogni prodotto riceve l'umidità di cui ha bisogno

### Infornata completa

Con la grata di aspirazione tagliata a misura per ogni dimensione di apparecchio si ha una distribuzione dell'aria uniforme che garantisce, anche con infornata completa, una doratura uniforme sul prodotto:

- Nuovi algoritmi software, tecnica Solid-State-Relay adeguata, nuova tecnica per il flusso dell'aria nonché scambiatore di calore ottimizzato consentono ridottissimi tempi di reazione termica e portano rapidamente l'area forno alla temperatura nominale, anche con un carico di prodotti TK
- Il nuovo Crisp&Tasty rimuove gran parte dell'umidità dall'area forno, per arrostiti e grill rapidi e affidabili, anche nel caricamento di cibi da cuocere pesanti, come ad es. carne irrorata

### ecoCooking\*

La funzione di risparmio energetico è ideale per alimenti con lunghi tempi di cottura, come arrostiti, roastbeef e pezzi d'arrosto di grandi dimensioni:

- Risparmio energetico fino al 25%, confrontati con DIN 18873-1
- La procedura di cottura particolarmente delicata migliora inoltre la qualità del prodotto
- ecoCooking può, a partire da 30 °C, con aria calda e combinata a vapore, essere ogni volta collegato individualmente

# Il nuovo standard di pulizia flessibile e sicura

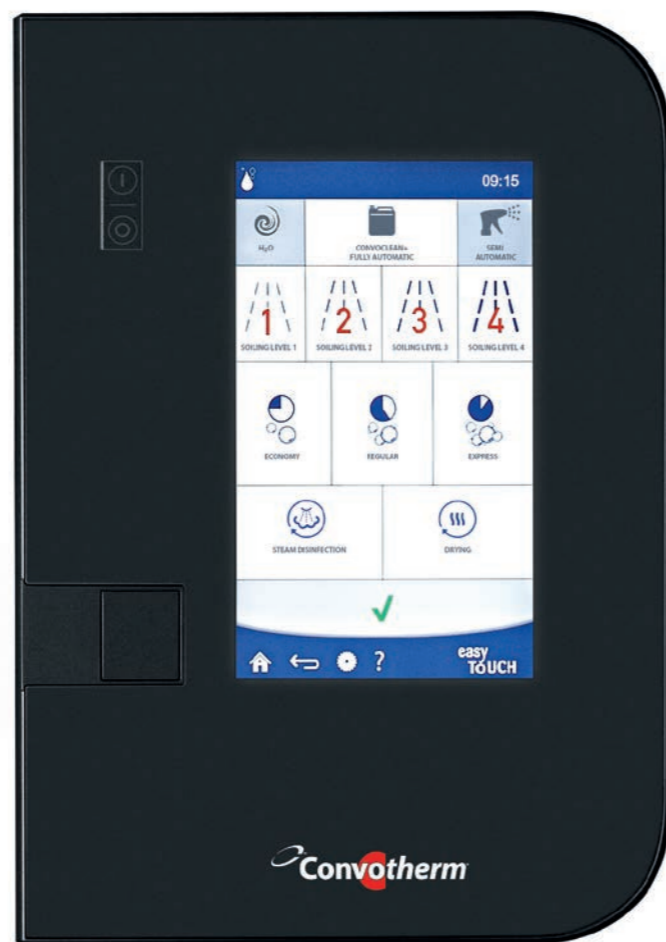
## ConvoClean+ e ConvoClean

sviluppati per **flessibilità massima con consumo minimo**. Con nuove funzioni di utilizzo e dosaggio singolo, **praticamente per ogni profilo di utilizzo**. Ancora **completamente automatico**: Ogni contatto con sostanze chimiche è evitato.

## ConvoClean+ in easyTouch

Il sistema di pulizia completamente automatico **in modalità selezionabile eco, express o regular**, particolarmente igienica e ogni volta che lo desiderate – su richiesta anche con dosaggio singolo:

- Adattamento in 4 fasi dell'intensità di pulizia con dosaggio completamente automatico
- La **modalità eco** consente di risparmiare detergente, energia e acqua
- La **modalità express** consente di risparmiare tempo e permette la pulizia più rapida anche durante le ore di funzionamento
- Nella **modalità regular** il sistema opera con una miscela equilibrata
- Sicurezza massima con un processo di pulizia completamente automatico
- L'assenza di contatto con sostanze chimiche consente la lavorazione senza indumenti protettivi
- Disinfezione a vapore ed essiccamento successivo garantiscono una perfetta igiene
- Inizio intuitivo, ogni volta e senza raffreddamento rapido manuale



## ConvoClean in easyDial\*

Il sistema di pulizia completamente automatico **in modalità regular**, particolarmente igienica e ogni volta che lo desiderate – su richiesta anche con dosaggio singolo:

- Adattamento in 4 fasi dell'intensità di pulizia con dosaggio completamente automatico
- Nessun contatto col detergente all'inizio del processo di pulizia
- Inizio intuitivo, ogni volta e senza raffreddamento rapido manuale
- Sicurezza massima con un processo di pulizia completamente automatico
- L'assenza di contatto con sostanze chimiche consente la lavorazione senza indumenti protettivi
- Disinfezione a vapore ed essiccamento successivo garantiscono una perfetta igiene





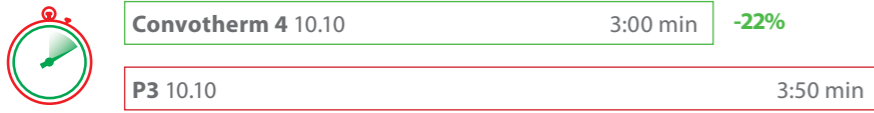


# Riduzione dei costi e attenzione all'ambiente

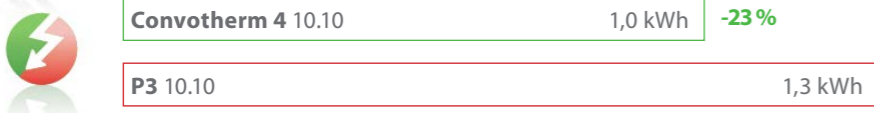
Ogni watt e ogni litro contano. Convotherm 4 rappresenta una nuova classe per efficienza energetica e consumo di acqua. Energy Star e la norma ambientale ISO 14001 sono in tal senso un messaggio chiaro: sostenibilità ambientale, già dalla produzione.

Nello stabilimento di produzione di Eglfing abbiamo risparmiato, con la conversione a energia verde nel 2009, fino a oggi già 1 milione di kg di CO<sub>2</sub>.

### Tempo di riscaldamento nel ricircolo del calore con un valore di installazione di 165 °C [min] secondo DIN 18873-1 2012-12 6.2



### Consumo di energia nel funzionamento a vuoto con ricircolo del calore (dissipazione del calore sensibile) [kWh] secondo DIN 18873-1 2012-12 6.3\*



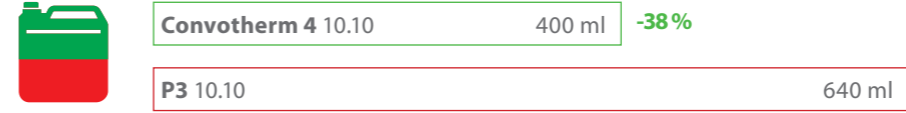
### Consumo di energia sotto carico nell'utilizzo a vapore [kWh] secondo DIN 18873-1 2012-12 8.3\*



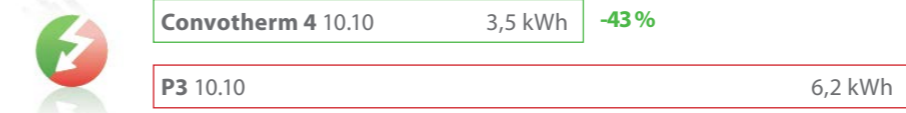
### Consumo di acqua sotto carico nell'utilizzo a vapore [l] secondo DIN 18873-1 2012-12 8.3\*



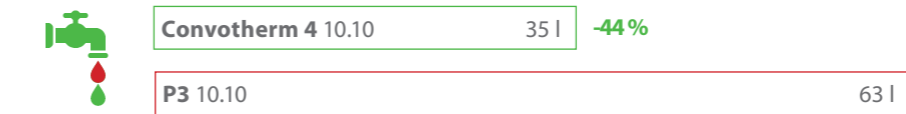
### Consumo di detergente



### Consumo di energia



### Consumo di acqua



\* i seguenti valori sono stati controllati dall'istituto indipendente TÜV

# Accessori



## Basamento

Negli apparecchi da tavolo i basamenti garantiscono la solidità e su richiesta sono disponibili anche mobili. Potete scegliere fra versioni aperte o chiuse, con 14 ripiani igienici.



## Banchetti

Perfettamente adattata su apparecchi da banco e apparecchi a libera installazione, anche per kit di impiantatura. Calotte termiche con una chiusura magnetica di nuovo tipo per una perfetta pulizia e igiene nella vostra cucina. Carrello con banchetto piatti con diverse distanze tra i piatti offrono molto spazio per i vostri piatti preparati creativamente.



## Accessori speciali

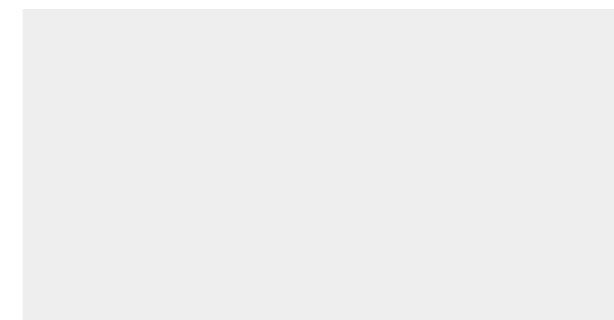
Convotherm offre l'accessorio giusto per qualsiasi applicazione.

La Signaltower mostra all'utente anche a grande distanza lo stato del forno Combi.

Lo scudo termico rende possibile l'installazione del forno Combi anche in prossimità di fonti di calore, ad es. stufe elettriche.

## Cappe di condensazione

Le cappe di condensazione eccezionalmente affidabili consentono il frontcooking e provvedono in cucina ad ottenere un clima di lavoro adeguato. Vapore e sfato sono aspirati e gestiti anche all'apertura dello sportello.



## ConvoConnect

Il pacchetto software ConvoConnect è la soluzione completa per HACCP e la gestione dei profili di cottura. Il software è installato su PC e può essere utilizzato per Convotherm 4 e apparecchi della serie +3.

## Gestione forni Combi:

- Collegamento di fino a 120 Convotherm 4 (superficie di utilizzo easyDial) con un PC
- Monitoraggio e comando di Convotherm 4 da PC
- Scrittura di profili di cottura, gioco o scaricamento e gestione nel modo più semplice

## HACCP-Management:

Lettura facile di dati HACCP e visualizzazione e gestione su PC. Inoltre i valori di pastorizzazione possono essere visualizzati e gestiti.



## Prodotti per la pulizia e la manutenzione

Affinché tutto torni igienicamente pulito senza troppa fatica, esistono prodotti per la manutenzione che sono particolarmente adatti a ConvoClean.

- ConvoClean forte (elevata forza pulente)
- ConvoClean new (forza pulente media)
- ConvoCare (brillantante / neutralizzatore)



## Teglie e griglie

Qui tutto è bene regolamentato: Teglie e griglie in acciaio inox nonché accessori speciali con rivestimenti antiaderenti sono disponibili in vari rivestimenti, dimensioni GN e dimensioni teglia.

# Una serie che soddisfa qualsiasi desiderio: Forni Combi Convotherm

**L'apparecchio perfetto per ogni cucina professionale:  
I forni Combi elettrici o a gas, in versione con iniezione o boiler.**

	6.10	6.20	10.10	10.20
<b>Dimensioni battuta a destra</b> (LxPxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
<b>Dimensioni sportello a scomparsa</b> (LxPxH) in mm	922 x 792 x 786	1167 x 992 x 786	922 x 792 x 1058	1167 x 992 x 1058
<b>GN</b>	6+1 x 1/1	12+2 x 1/1, 6+1 x 2/1	10+1 x 1/1	10+1 x 2/1
<b>Dimensioni teglia</b> (600 x 400 mm)	6	12	10	20
<b>Numero piatti</b> (sistema portapiatti per banchetti)	15 o 20 piatti	27 o 33 piatti	26 o 32 piatti	48 o 57 piatti

#### Condizioni di installazione C4 EB/ES

<b>Potenza aria calda</b>	10,6 kW	19,1 kW	19,1 kW	33,3 kW
<b>Corrente di dimensionamento</b> (3N~400V 50/60 Hz)	15,9 A	28,1 A	28,1 A	48,7 A

	12.20	20.10	20.20
<b>Dimensioni battuta a destra</b> (LxPxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
<b>Dimensioni sportello a scomparsa</b> (LxPxH) in mm	1182 x 1020 x 1406	937 x 820 x 1942	1182 x 1020 x 1942
<b>GN</b>	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
<b>Dimensioni teglia</b> (600 x 400 mm)	10	17	17
<b>Numero piatti</b> (sistema portapiatti per banchetti)	59 o 74 piatti	50 o 61 piatti	98 o 122 piatti

#### Condizioni di installazione C4 EB/ES

<b>Potenza aria calda</b>	33,3 kW	38,1 kW	66,5 kW
<b>Corrente di dimensionamento</b> (3N~400V 50/60 Hz)	48,7 A	56,2 A	97,3 A

Manitowoc Foodservice è uno dei maggiori produttori e fornitori al mondo di attrezzature professionali per la ristorazione. Offriamo ai nostri clienti tecnologie volte al risparmio energetico, affidabili e leader nel settore.

Per maggiori informazioni su Manitowoc Foodservice e sui suoi marchi unici: [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com)

