



CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35 · D 82436 Eglfing
Тел. 0049 8847 67 0
Факс 0049 8847 414
e mail: info@convotherm.com
www.convotherm.com



пароконвектоматы с использованием
новейших технологий



Еда сперва должна радовать глаз
и только затем желудок.

(Иоганн Вольфганг Гёте)



CONVOTHERM – имя, известное во всем мире	3
Паровая печь CONVOTHERM	
Универсал для любой кухни	6
Важнейшие характеристики CONVOTHERM	
Наша утапливаемая дверь уникальна!	10
Advanced Closed System с Crisp&Tasty	11
easyToUCH	12
Гигиеничная рукоятка	14
Система очистки CONVOClean	14
CONVOHACCP и CONVOControl	15
Датчик температуры продуктов	15
Комплект Staplekit/ спецподдоны	16
Круглосуточное приготовление	16
Эффективность и продуманность	
Cook & Chill	18
Тарелочная банкетная система	19
Специальные возможности	20
Обзор приборов CONVOTHERM	
Серия OS – индивидуальная серия	22
Серия OB – серия "премиум"	22
Серия OS – Технические данные	26
Серия OB – Технические данные	30
Принадлежности CONVOTHERM	34
Сервис CONVOTHERM	35
Заказ проспектов и запрос информации	36

CONVOTHERM

Паровая печь

Более 30 лет опыта



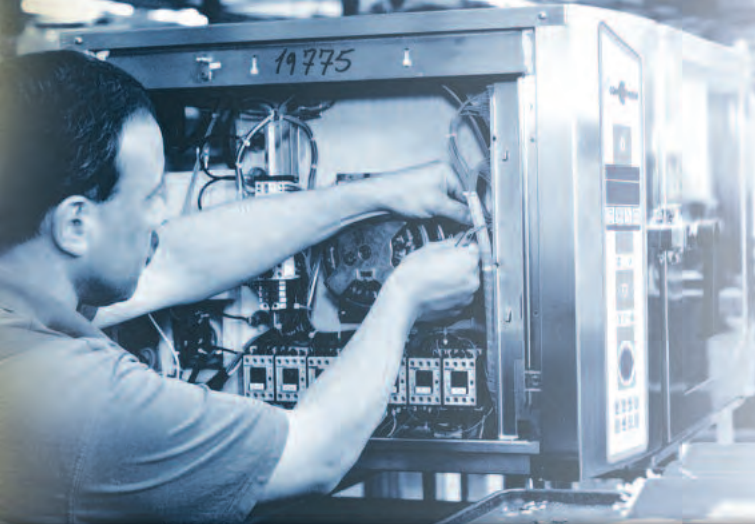
Вам, как клиенту CONVOTHERM, предлагается более чем 30 летний опыт в разработке профессионального кухонного оборудования. Специалисты разработчики CONVOTHERM хорошо знакомы с повседневными требованиями к кухням во всем мире.

Повседневное общение между нами, поварами, диетологами, разработчиками, инженерами и нашими клиентами из более чем 100 стран в течение долгих лет создает базу для обеспечения исключительного качества паровых печей CONVOTHERM.

Качество означает для нас гораздо больше чем крепкая, долговечная и надежная конструкция. Кроме того, CONVOTHERM в течение десятков лет предлагает неповторимую и известную всему миру дружелюбность по отношению к пользователю в кухонных буднях. Такое же удовольствие доставит Вам работа и с Вашей паровой печью CONVOTHERM.

Волшебство приготовления пищи –
без компромиссов.





Кухонная техника от **CONVOTHERM**

Инновации –
без компромиссов

Сделать Ваши кухонные будни проще – наша цель.

Каждый день, каждую неделю все больше поваров принимают решение об использовании паровых печей CONVOTHERM. Являясь универсальными приборами, они предлагают современную альтернативу обычным кухонным приборам плитам, фритюрницам, котлам.

Решающим фактором для клиентов CONVOTHERM по всему миру является не только ощутимая экономия рабочего времени, сырья и энергии. Именно гарантированное качество блюд в любое время заставит чаще биться сердце любого повара.

Аппетитные овощи, сохраняющие естественные, свежие цвета, сочное жаркое с хрустящей корочкой, нежная рыба – это и многое другое охотно сделает за Вас печь CONVOTHERM. И даже все одновременно без какого либо смешивания вкусов. Как 4 так и 60000 порций. Откройте многообразие возможностей.



[...Качество
не заменить ничем...]



Поиски окончены!

Универсалов для любой кухни

Готовить для гурманов! Независимо от того, какой способ приготовления Вы используете - запекание, жарка, гриль, тушение, приготовление на пару, бланширование или пассирование - мы действительно предлагаем Вам для каждой задачи в кухонных буднях оптимальное решение. CONVOTHERM предлагает самый большой и гибкий выбор паровых печей в мире. 35 базовых моделей могут быть приспособлены к любому запросу и предлагают Вам неповторимую и, прежде всего, практически целесообразную палитру вариантов индивидуальной комплектации

Гостиница/ Корабль

Высокая производительность при минимальных затратах времени! CONVOTHERM является мировым лидером везде от гостиничных ресторанов до корабельных вариантов.



- **CONVOTHERM**
Модель 20.20:
 - Разогрев 122 готовых блюд прим. за 8 мин
 - 40 емкости GN (1/1)

Свадьбы/ торжества

Большие объемы за короткое время! Заметно более экономичная эксплуатация и постоянно контролируемый расход продуктов благодаря CONVOTHERM HACCP.



- **CONVOTHERM**
Модель 20.10:
 - 400 порций свежих овощей
 - 80 кг жаркого

Преимущества CONVOTHERM

- Высокая производительность для банкетов
- **Press&Go**
- Утапливаемая дверь для узких кухонь
- Автоматическая регулировка влажности при помощи Advanced Closed System отличное качество при разогреве готовых блюд

CONVOTHERM в деле

- * Отель Jumeirah Beach,
- * Отель Corinthia, Будапешт
- * Dorchester, Лондон

- * Лайнер Queen Mary II
- * Отель Sacher, Вена

Преимущества CONVOTHERM

- **Press&Go** – идеальный результат при помощи кнопки
- **CONVOHACCP / CONVOControl** для надежного учета
- регулировка влажности при помощи Advanced Closed System – отличное качество при разогреве готовых блюд

CONVOTHERM в деле

- * Группа компаний Compass
- * Компания Guinness Store House, Дублин

- * Компания Sodexo
- * Globen Стокгольм



Больницы/ социальная сфера Общепит

Меньшее количество обслуживающего персонала благодаря таким решениям, как **Press&Go**, более высокие гигиенические стандарты.



- **CONVOTHERM**
Модель 12.20:
 - 80 цыплят
 - 24 емкости GN (1/1)

Преимущества CONVOTHERM

- **Press&Go** – идеальный результат при помощи кнопки
- **CONVOHACCP / CONVOControl** для надежного учета
- Жарка при пониженном содержании кислорода благодаря **Advanced Closed System** и **Crisp&Tasty**
- Низкотемпературная жарка

CONVOTHERM в деле

- * Заводской ресторан VW, Вольфсбург
- * Больница общего типа, Йоханнесбург

- * Университетская больница в Ченду, Китай

Общепит / места отдыха

Гарантированное исключительное качество! Постоянство, воспроизводимость и простота контроля – **Press&Go** является решением!



- **CONVOTHERM**
Модель 6.10/20.10:
 - 20.10: 400 порций свежих овощей
 - 6.10: 7 емкости GN (1/1)

Преимущества CONVOTHERM

- **Press&Go** – идеальный результат при помощи кнопки
- **CONVOHACCP / CONVOControl** для повышения производительности
- **Crisp&Tasty** в составе **Advanced Closed System** для оптимального результата

CONVOTHERM в деле

- * Еурога Парк, Германия
- * Диснейленд, Париж

- * Диснейленд, Гонконг
- * Центральные парки



Розничная торговля / гастрономия / закусовые

Идеально для приготовления прямо в помещении для приема пищи, никаких запахов благодаря Advanced Closed System, смешанная загрузка по мере необходимости



- **CONVOTHERM**
Модель 10.10/20.10:
 - 20.10: 20 емкостей GN (1/1, 65 мм)
 - 10.10: 20 кг картофеля фри

Преимущества CONVOTHERM

- Утапливаемая дверь обеспечивает свободное пространство за тесными стойками
- дополнительный таймер контролирует время запекания
- **Press&Go** – идеальный результат при помощи кнопки

CONVOTHERM в деле

- * Супермаркеты SPAR, ЮАР
- * Tesco, Англия
- * IKEA

- * Real, Польша
- * Leclerc, Франция

Ресторан / гостиница

От пассирования до приготовления гриля и запекания отличное приготовление качественных продуктов на любой вкус



- **CONVOTHERM**
Staplekit 6.10/10.10:
 - 18, 11 или 7 противней 7 GN (1/1)

гибкое, экономичное
использование
техники

Преимущества CONVOTHERM

- **Crisp&Tasty** в Advanced Closed System для деликатных продуктов
- Оптимальное запекание благодаря датчику температуры продуктов
- Нет потерь времени на ненужное охлаждение благодаря Advanced Closed System
- Функция надежного запираия дверцы

CONVOTHERM в деле

- * Paul Bocuse
- * Johann Lafer's, Штрэмбург
- * Hard Rock Café

- * Claus Weitbrecht
- * Bocuse D'Or

[...Цвет, аромат
и вкус –
запекание без компромиссов...]



Highlights

Запатентованная во всем мире утапливаемая дверь – только у **CONVOTHERM**.



- Больше места на маленьких кухнях
- Больше пространства для работы
- Манипулирование без усилий
- Больше безопасности при работе - меньше опасность ожога

Открыть
дверь ...

... а затем сдвинуть ее назад и в сторону.

Утапливаемая дверь, запатентованная во всем мире – гениальное изобретение. При открытии дверь исчезает, отодвигаясь на сторону пароконвектомата, что позволяет устанавливать его даже в небольших кухнях. Таким образом, ожоги от горячей внутренней части двери отошли в прошлое. Утапливаемая дверь экономит место и повышает безопасность работы

Advanced Closed System – энергосберегающая система



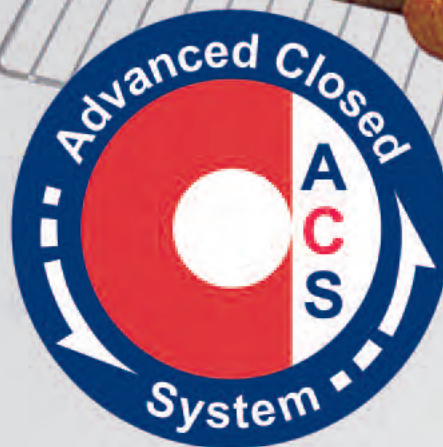
Advanced Closed System (ACS) с функцией Crisp&Tasty позволяет готовить и одновременно экономить деньги.

- До 30-ти процентов экономии электроэнергии и воды на каждом этапе приготовления
- До 10-ти процентов экономии времени
- До 15-ти процентов понижение температуры приготовления

Crisp&Tasty

Функция Crisp&Tasty позволяет получать сочные блюда с хрустящей корочкой.

- Система многоступенчатого удаления влажности из жарочной камеры без потери энергии
- Пища остается сочной внутри, а снаружи приобретает хрустящую корочку



Advanced Closed System –
это все, что Вам нужно

easy ToUCH




easyToUCH

Устанавливаемая в качестве опции панель управления easyToUCH с сенсорным дисплеем открывает перед вами новые перспективы. Она предоставляет практически неограниченные возможности, использовать которые можно с помощью очень простых навигационных символов. И самое главное при этом то, что качество блюд остается в ваших руках!

- Система управления Press&Go с изображениями блюд, которые Вы готовите
- В любое время можно приготовить блюда с высокими вкусовыми качествами
- Установка прав доступа к активным рецептам
- Устойчивый к образованию царапин, грязеоттал-кивающий сенсорный дисплей
- Возможно сетевое подключение к ПК/подключение к сети Интернет
- Даже неопытные пользователи могут готовить без проблем

новая простота
управления.



[Раннее утро - пора доставки продуктов –
я люблю атмосферу на кухне.
Все такое свежее и ароматное.

Приготовление пищи - это действительно удовольствие...
...а в нашей паровой печи CONVOTHERM все это
сохраняет свежесть цвета и вкуса.]

Больше
эффективности
больше контроля
больше качества

Просто CONVOTHERM



Гигиеничная рукоятка

- **Гигиеничная рукоятка:** Повышенная гигиеничность благодаря антибактериальной дверной рукоятке
- **Больше надежности:** Специально для ежедневной длительной эксплуатации, абсолютно надежная конструкция
- **Функция захлопывания:** Даже с занятыми руками можно без проблем закрывать двери. Слегка толкните дверь.
- **Блокировка воздухообдува:** Горячий воздух не будет свистеть у Вас в ушах. После поворота на 90 градусов дверь открывается настолько, чтобы горячий пар

автоматически и безопасно поднимался вверх.

- **Функция In-out:** Все приборы открываются изнутри еще до блокировки воздухообдува. Мы предусмотрели даже самые невероятные случаи.



CONVOClean system • АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

CONVOClean, CONVOClean, автоматическая система очистки от CONVOTHERM предлагает Вам гигиеническую безопасность благодаря автоматической паровой дезинфекции и стерилизации горячим воздухом. Запустите систему CONVOClean при помощи функции Press&Go – это может сделать каждый.

- **Больше гибкости:** Все остатки могут быть сразу же удален – Патент
- **Больше контроля над расходами:** Выберите необходимую степень очистки (Quick, или 1-4) и сэкономьте благодаря этому воду и электроэнергию.

- **Больше надежности:** При отказе электросети автоматически включается принудительная промывание. Оптимально дозируется моющее средство.
- **Снижается воздействие на окружающую среду:** Моющие средства без биологически активных добавок и их низкое потребление

- ☀ **Вполне подходит для этого: CONVOTHERM Комплект для чистки (см. стр. 34). Естественно, все оборудование в стандартной комплектации оснащено полуавтоматической программой чистки**

CONVOClean
system

Особенно
надежен



CONVOControl & HACCP • УПРАВЛЕНИЕ КУХНЕЙ

HACCP для автоматического ведения отчетности согласно гигиеническим нормам по продуктам питания.

В сочетании с компьютерным контролем или как самостоятельная компьютерная программа. Все существенные данные сохраняются в графическом или письменном виде. Фиксирование всей информации согласно предписаниям HACCP.

- **Больше времени:** наглядное, надежное архивирование всех процессов приготовления полностью автоматически!
- **Больше надежности:** Самостоятельные, отвечающие требованиям LMHV HACCP отчеты.

CONVOControl – программирование, запуск, контроль отдельных функций при помощи одной программы. При помощи одного компьютера можно централизованно управлять 120 паровой печью. В сочетании с программным обеспечением для CONVOHACCP оптимальное решение для ведения предписываемой нормативами LMHV отчетности.

- **Больше времени:** Программирование и управление 120 паровой печью с одного центрального компьютера.



ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТОВ • ТОЧНОСТЬ

Множество высокочувствительных элементов обеспечивает абсолютный контроль за температурой готовящихся продуктов. Этот передовой многоточечный датчик температуры продуктов с высочайшей точностью контролирует и отслеживает температуру и при отклонении ее от нормы в полностью автоматическом режиме приводит ее в соответствии с заданными параметрами.

- **Больше надежности:** Точное, оптимальное приготовление
- **Больше качества:** Оптимальный результат приготовления в любое время
- **Больше гибкости:** Специальный датчик для приготовления по рецепту Sous Vide



Сверхпрофессионально



Комплект STAPELKIT • ВСЕГО ЛИШЬ ОДНА ИЗ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Программа CONVOTHERM предлагает и многие другие характеристики и специальные возможности, напр.,

- **Хитрое решение - комплект Stapelkit**
Большая вместимость благодаря 18 ти имеющимся в наличии лоткам и больше гибкости благодаря продуманной возможности установки двух небольших приборов друг на друга, что экономит не только место, но и значительное количество энергии! Устанавливайте приборы друг на друга в различных комбинациях: 2 модели 6.10 друг на друга, модель 6.10 на модель 10.10 или 2 модели 6.20 друг на друга, модель 6.20 на модель 10.20 с питанием от газовой или электрической сети.

- **Уникальная модель 12.20**

Вот уже в течение многих лет CONVOTHERM придает большое значение обеспечению безопасности труда и поэтому разработала модель 12.20. Обладая высотой загрузки в 1,50 м, она не только позволяет эргономично и безопасно складывать продукты, но также предлагает и небывало большую вместимость.

CONVOTHERM 12.20 также отвечает и самым строгим гигиеническим нормам: благодаря чрезвычайно большой высоте над уровнем пола чистка пространства под прибором не доставляет абсолютно никаких проблем!

ГОТОВИТЬ КРУГЛЫЕ СУТКИ • ЭФФЕКТИВНО

Ускорение процесса приготовления при помощи таких функций как DELTA T, Cook&Hold или классический способ запекания при пониженной температуре особенно незаменимы при приготовлении высококачественных рыбных блюд. И, тем не менее, они зачастую замедляют скорость работы на кухне.

Паровые печи CONVOTHERM позволяют Вам просто перенести эти задачи на ночное время.

Плюс к этому вы получаете чистую прибыль. Экономьте примерно 30% благодаря уменьшению потерь веса продукта при запекании при помощи абсолютно надежного метода низкотемпературного приготовления с помощью Advanced Closed System. Это наиболее простой и надежный способ увеличения прибыли.





[Если все на месте, давайте начнем приготовления.

У нас просто отличное настроение.

Ничего удивительного - благодаря CONVOTHERM

планирование становится чрезвычайно простым и это экономит массу времени и бережет нервы!]

Большее
количество
за меньшее
время:
Cook & Chill



CONVOTHERM COOK & CHILL – ИДЕАЛЬНО ДЛЯ БОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВ

1 Приготовление блюд
Подготовка блюд во время наименьшей занятости с последующим приготовлением оптимизирует расходы на содержание персонала и обеспечивает стабильное качество конечного продукта.

2 Быстрое охлаждение в отдельном устройстве для шоковой заморозки
Хранение в холодильнике до 72 часов.
Благодаря быстрому охлаждению готовых блюд сохраняются питательные вещества и витамины в приправах, а также хрустящая корочка и натуральные цвета


3 Разогрев замороженных блюд
На кухне или на выезде на тарелках или в лотках.
Через несколько минут 1000 порций стоит на столе. Только один вопрос как? Cook & Chill от CONVOTHERM.

Больницы или заводские столовые, банкеты или торжества - при помощи метода Cook & Chill Вы получаете готовые блюда в больших количествах и в кратчайшие сроки.

Метод совсем не сложен: все блюда предварительно приготовить, подвергнуть шоковой заморозке, хранить не более 72 часов и разогреть при помощи CONVOTHERM.

Ваши преимущества абсолютно очевидны: Уже за несколько дней до их подачи блюда можно приготовить и безо всяких проблем гибко повышать их качество.

- **Больше времени:** Приготовление не отнимает время, устраняется этап между приготовлением блюд и разделением их на порции
- **Больше места:** Больше производительность
- **Больше эффективности:** Низкие затраты при высокой производительности труда

 **Мы охотно предоставим Вам информацию по устройствам шоковой заморозки - достаточно лишь телефонного звонка:**
Телефон 0049-8847-67-0

1000 порций
за 8 минут:
**Наша банкетная
система**



ТАРЕЛОЧНАЯ БАНКЕТНАЯ СИСТЕМА CONVOTHERM

1 Благодаря большому расстоянию между полками тележку для тарелочного банкета можно легко загружать со всех сторон.
CONVOTHERM располагает тележками для тарелочного банкета для любой потребности также и для настольных приборов.

2 Оптимальное, не зависящее от места разогревание готовых блюд на тарелках в паровой печи CONVOTHERM.

3 Тарелки с готовыми блюдами могут сохраняться в разогретом виде под термокрышкой CONVOTHERM до 20 минут.
На тележке для тарелочного банкета они могут быть доставлены прямо к месту раздачи.

Именно для банкетов необычайно важно сервировать блюда высокого качества одновременно и при нужной температуре. На тележке для тарелочного банкета можно разместить полностью все меню в готовности для сервировки, заморозить и затем разогреть. В сочетании с методом Cook & Chill система тарелочного банкета CONVOTHERM является идеальным решением для всех, кто хочет без суеты сервировать блюда отличного качества для большого количества гостей.

- **Больше места:** Количество тарелок вне конкуренции!
- **Больше прибыли:** Меньше персонала
- **Больше эффективности:** Большие объемы в малом помещении
- **Больше времени:** Больше времени для творчества!
- **Больше творчества:** Выше конкурентоспособность

Неограниченная гибкость это особые решения CONVOTHERM



ПРОРЫВ В НОВЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ

ЗАПЕКАНИЕ – вы сможете запечь все.

Заработайте на выпечке, используя:

- **Больше гибкости:** В любое время переоборудуется под нормы выпекания.
- **Больше прибыли:** Меньше потерь товара благодаря целевому производству.
- **Больше надежности:** Всегда постоянный результат благодаря **Press&Go** или дополнительный таймер для закусок.

- **Больше качества:** Благодаря **Crisp&Tasty** – хрустящая воздушная выпечка откроет новые перспективы на Вашем предприятии! Равномерно пропеченные хлебобулочные изделия благодаря специальному пекарскому оборудованию и большой высоте лотков.

ЖАРКА – увеличьте свою прибыль.

С CONVOTHERM мясной магазин станет самодостаточным предприятием. Используйте новые возможности и увеличьте ваш оборот.

- **Больше гибкости:** В ресторанном бизнесе, в закусовых, при производстве колбас и обслуживании вечеринок.

- **Больше надежности:** Введенные в память программы приготовления обеспечивают всегда наивысшее качество благодаря **Press&Go**.
- **Больше качества:** Благодаря **Crisp&Tasty** – Ваши блюда станут еще более сочными и хрустящими при минимальных потерях во время приготовления.

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ – так Вы избавитесь от жира!

- **Больше качества:** Благодаря **Crisp&Tasty** – Вы приготовите ароматный картофель с золотисто желтой корочкой.
- **Больше прибыли:** Не нужны дорогие фритюрные жиры, полностью исключаются затраты на их утилизацию.

- **Больше здоровья:** Заметно меньше жира в пище.
- **Больше экологии:** Незначительные затраты на чистку, не нужна утилизация старого масла.





[Когда мы будем готовы, то у меня
будет время, чтобы абсолютно точно задать
на нашем компьютере последовательность блюд:
к счастью, даже программировать
паровую печь очень просто!]

Выбор за Вами



CONVOTHERM OS • СЕРИЯ INDIVIDUAL

Для тесных кухонь или кухонь с одним дверным проемом - версия с форсунками

Вы можете выбирать из множества вариантов комплектации только те функции, которые необходимы для Вашего бизнеса. И оплачиваете Вы тоже только выбранные функции.

Запатентованные решения CONVOTHERM – Advanced Closed System и утапливаемая дверь, естественно, устанавливаются в стандартной комплектации. Большой гибкости и эффективности просто не существует.



CONVOTHERM OB • СЕРИЯ PREMIUM

Для беспромленного приготовления любых блюд с максимальным комфортом - бойлерная версия

Наряду со специальными решениями CONVOTHERM предоставляет целый ряд впечатляющих и ориентированных на практическое применение комплектных решений. В стандартной комплектации присутствует даже новая функция **Press&Go**,

встроенный температурный щуп для продуктов, вентилятор с изменяемой скоростью и многое другое. Для комфортного приготовления любимых блюд.

Максимальный комфорт и безопасность!



Запатентованное качество в серийном исполнении



Стандартное оснащение серии OS

- Advanced Closed System для оптимального качества продукции
- **Crisp&Tasty** (многоступенчатое обезвоживание)
- Запатентованная утапливаемая дверь с двойным стеклом
- Продольная или поперечная загрузка (в зависимости от типа) в соответствии с пищевыми нормами (GN) и расстоянием между лотками до 68 мм
- Дверной замок с вращающейся ручкой, блокировкой обдува, функцией захлопывания и функцией безопасности (легко открывается изнутри)
- Ручной душ с бесступенчатой регулировкой напора
- Вентилятор с автореверсом
- Функция CONVOTHERM Поваренная книга с рецептами приготовления
- Cook & Hold, запекание Delta T и ночное приготовление (необходим термометр)
- Возможность подключения к системе оптимизации энергопотребления, CONVOTHERM Service System, **CONVOHACCP/CONVOControl**
- Место в памяти на 250 рецептов (20 шагов)
- Моторный тормоз – низкая утечка пара при открывании двери жарочной камеры
- Панель управления с четкими символами
- Большой, светлый графический дисплей (оптимальная видимость)
- Программирование пуска в режиме реального времени
- Программная защита (препятствует прерыванию текущих кулинарных программ системой энергооптимизации)
- Автоматическое запоминание всех настроек прибора и рецептов
- Разъем RS 232

Стандартное оснащение серии OB

- Advanced Closed System для оптимального качества продукции
 - **Crisp&Tasty** (многоступенчатое обезвоживание)
 - Запатентованная утапливаемая дверь с двойным стеклом
 - Продольная или поперечная загрузка (в зависимости от типа) в соответствии с пищевыми нормами (GN) и расстоянием между лотками до 68 мм
 - Дверной замок с вращающейся ручкой, блокировкой обдува, функцией захлопывания и функцией безопасности (легко открывается изнутри)
 - Ручной душ с бесступенчатым регулированием
 - Вентилятор с автореверсом и двумя скоростями вращения
 - Поваренная книга CONVOTHERM с запрограммированными по умолчанию кулинарными рецептами
 - Cook & Hold, запекание Delta T и ночное приготовление
 - Возможность подключения к системе оптимизации энергопотребления, CONVOTHERM Service System, **CONVOHACCP/CONVOControl**
 - Место в памяти на 250 рецептов (20 шагов)
 - Моторный тормоз – низкая утечка пара при открывании двери жарочной камеры
 - Панель управления с четкими символами
 - Большой, яркий графический дисплей (оптимальная видимость)
 - Программирование пуска в режиме реального времени
 - Программная защита (препятствует прерыванию текущих кулинарных программ системой энергооптимизации)
 - Автоматическое запоминание всех настроек прибора и рецептов
 - Разъем RS 232
- Только в приборах серии OB:**
- + Датчик температуры продукта
 - + Пониженная скорость вращения вентилятора для жарки деликатных продуктов
 - + Пониженная мощность нагрева для эксплуатации печи в периоды пиковых нагрузок
 - + **Press&Go** (символы)

Качество
означает:
Исключить
ошибки при
ПОМОЩИ ПОНЯТНЫХ
СИМВОЛОВ



Панель управления OS



Дополнительное оборудование

- **easyToUCH**
- Программа автоматической очистки **CONVOClean**
- **Press&Go** (символы)
- Датчик температуры продукта
- Программное обеспечение **CONVOHACCP** и **CONVOControl** для современного кухонного менеджмента
- Различные модули с разъемами RS 232, RS 485 и USB, а также Ethernet для подключения к сети до 31 паровой печи
- Версия Grill с устройством для стока жира (настольные модели)
- Корабельный вариант и модели с нестандартным напряжением по запросу
- Пониженная скорость вращения вентилятора для жарки деликатных продуктов
- Пониженная мощность нагрева для эксплуатации печи в периоды пиковых нагрузок

Панель управления OV



Дополнительное оборудование

- **easyToUCH**
- Программа автоматической очистки **CONVOClean**
- Программное обеспечение **CONVOHACCP** и **CONVOControl** для современного кухонного менеджмента
- Различные модули с разъемами RS 232, RS 485 и USB, а также Ethernet для подключения к сети до 31 паровой печи
- Версия Grill с устройством для стока жира (настольные модели)
- Корабельный вариант и модели с нестандартным напряжением по запросу



[...тихо, теперь нужна ювелирная работа! Здесь особенно важен опыт -и возможность положиться на своих сотрудников.

К счастью, CONVOTHERM день за днем позволяет нам избавляться от груза многочисленных проблем. Это как раз то, что незаменимо при большом количестве гостей...]

Технические характеристики OES/OGS

Подключение к газовой или электросети - на выбор



CONVOTHERM OES/OGS 6.10



CONVOTHERM OES/OGS 6.20

Тип прибора	Паровая печь, настольная	Паровая печь, настольная
Размеры прибора (Ш x Г x В) мм	932 x 805 x 852	1217 x 1027 x 895
Вес электричество/газ (ConvoClean + 20 kg)	136/155 кг	196/215 кг
Лотки		
1/1 GN	7	14
2/1 GN	–	7
Форма для выпечки 600 x 400	5	12
Количество тарелок (система тарелочного банкета)	20 тарелок	42 тарелок
Расстояние между лотками GN мм	68	68
Условия установки OES		
Электроразъем, параметры C (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	11,4 кВт	19,8 кВт
Мощность по горячему воздуху	10,5 кВт	18,9 кВт
Номинальный ток (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	15,3 А	26,3 А
Условия установки OGS		
Электроразъем, параметры (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	1,3 кВт	1,3 кВт
Электроразъем, параметры (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	1,1 кВт	1,1 кВт
Питание от газовой сети Мощность по горячему воздуху	12 кВт	20 кВт
Номинальный ток (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	4,5 А	4,5 А
Номинальный ток (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	2,5 А	2,5 А



CONVOTHERM OES/OGS 10.10

Паровая печь, настольная
932 x 805 x 1120
165/173 кг

11

–

7

32 тарелки
68

19,8 кВт
18,9 кВт
26,3 А

1,3 кВт
1,1 кВт
20 кВт
4,5 А
2,5 А



CONVOTHERM OES/OGS 10.20

Паровая печь, настольная
1217 x 1027 x 1120
225/250 кг

22

11

18

63 тарелки
68

34,2 кВт
33,0 кВт
47,6 А

1,7 кВт
1,4 кВт
35 кВт
5,8 А
3,2 А



CONVOTHERM OES/OGS 12.20

Паровая печь, напольная
1232 x 1055 x 1416
288*/320* кг

24

12

10

59 или 74 тарелки
67

34,3 кВт
33,0 кВт
47,6 А

1,7 кВт
1,4 кВт
40 кВт
5,8 А
3,2 А

* вкл. загрузочную тележку



CONVOTHERM OES/OGS 20.10

Паровая печь, напольная
947 x 855 x 1952
295*/315* кг

20

–

17

50 или 61 тарелка

67

39,6 кВт

37,8 кВт

52,4 А

2,5 кВт

2,1 кВт

40 кВт

8,7 А

4,7 А

* вкл. загрузочную тележку



CONVOTHERM OES/OGS 20.20

Паровая печь, напольная
1232 x 1055 x 1952
395*/404* кг

40

20

17

98 или 122 тарелки

67

68,5 кВт

66,0 кВт

95,0 А

2,6 кВт

2,1 кВт

70 кВт

9,0 А

5,0 А

* вкл. загрузочную тележку





[...на кухне кипит работа!
Хорошо, что с CONVOTHERM не нужно
тратить время на охлаждение и можно просто
менять программы приготовления.

В завершение остается еще достаточно времени на творчество, приготовление гарниров и сервировку.
За это я и люблю свою работу!]

Технические характеристики ОЕВ/ОГВ

Подключение к газовой или электросети - на выбор



CONVOTHERM ОЕВ/ОГВ 6.10



CONVOTHERM ОЕВ/ОГВ 6.20

Тип прибора	Паровая печь, настольная	Паровая печь, настольная
Размеры прибора (Ш x Г x В) мм	932 x 805 x 852	1217 x 1027 x 895
Вес электричество/газ (ConvoClean + 20 kg)	155/175 кг	215/235 кг
Лотки		
1/1 GN	7	14
2/1 GN	–	7
Форма для выпечки 600 x 400	5	12
Количество тарелок (система тарелочного банкета)	20 тарелок	42 тарелки
Расстояние между лотками GN мм	68	68
Условия установки ОЕВ		
Питание от электросети Потребляемая мощность ^(3/N/PE AC 400 V 50/60 Hz)	11,5 кВт	19,9 кВт
Мощность по горячему воздуху	10,5 кВт	18,9 кВт
Мощность парогенератора	9,9 кВт	16,5 кВт
Номинальный ток (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	15,7 А	26,6 А
Условия установки ОГВ		
Электроразъем (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	1,4 кВт	1,4 кВт
Электроразъем (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	1,2 кВт	1,2 кВт
Питание от газовой сети Мощность по горячему воздуху	12 кВт	20 кВт
Мощность парогенератора	12 кВт	18 кВт
Номинальный ток (1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz)	4,9 А	4,9 А
Номинальный ток (3/N/PE ~ 400 V 50/60 Hz)	2,9 А	2,9 А



CONVOTHERM OEB/OGV 10.10

Паровая печь, настольная
932 x 805 x 1120
175/200 кг

11

–

7

32 тарелки
68

19,9 кВт
18,9 кВт
16,5 кВт
26,6 А

1,4 кВт
1,2 кВт
20 кВт
18 кВт
4,9 А
2,9 А



CONVOTHERM OEB/OGV 10.20

Паровая печь, настольная
1217 x 1027 x 1120
245/280 кг

22

11

18

63 тарелки
68

34,4 кВт
33,0 кВт
26,4 кВт
48,0 А

1,8 кВт
1,5 кВт
35 кВт
30 кВт
6,2 А
3,6 А



CONVOTHERM OEB/OGV 12.20

Паровая печь, напольная
1232 x 1055 x 1416
314*/342* кг

24

12

10

59 или 74 тарелки
67

34,4 кВт
33 кВт
29,7 кВт
48,0 А

1,8 кВт
1,5 кВт
40 кВт
35 кВт
6,2 А
3,6 А

* вкл. загрузочную тележку



CONVOTHERM OEB/OGB 20.10

Паровая печь, напольная

947 x 855 x 1952

315*/344* кг

20

–

17

50 или 61 тарелка

67

39,7 кВт

37,8 кВт

29,7 кВт

52,8 А

2,6 кВт

2,2 кВт

40 кВт

30 кВт

9,1 А

5,1 А

* вкл. загрузочную тележку



CONVOTHERM OEB/OGB 20.20

Паровая печь, напольная

1232 x 1055 x 1952

414*/458* кг

40

20

17

98 или 122 тарелки

67

68,6 кВт

66 кВт

39,6 кВт

95,4 А

2,7 кВт

2,2 кВт

70 кВт

35 кВт

9,4 А

5,4 А

* вкл. загрузочную тележку





[...гости довольны, все разогрето до нужной температуры,
выглядит аппетитно и действительно вкусно!

Классная вещь эта паровая печь CONVOTHERM,
и она действительно доказала свою надежность...]

Еще больше
возможностей с
большим
количеством
принадлежностей.



Вытяжной/ конденсационный кожух CONVOent

Чистый воздух и минимум
пара и запахов при
открывании двери.

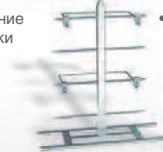
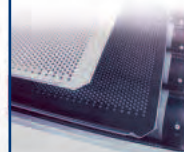


Специальные принадлежности

CONVOTHERM предлагает принадлежности, отвечающие любым запросам - вертела для барашков, молочных поросят, цыплят, корзины для фритюра или принадлежности для выпечки - соответствующее оснащение для каждого.

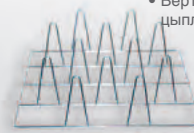
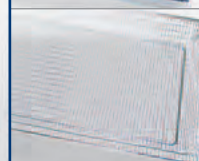
• Оборудование для выпечки

• Вертел для барашка



• Корзина для фритюра

• Вертел для цыплят



Лотки и решетки

Для каждой цели соответствующая принадлежность, с разными высотами, размерами и в качестве формы для выпечки.

Подставки

Обеспечивают устойчивость: Соответствующие подставки для Вашей настольной модели CONVOTHERM. Имеются открытые модели, а также с дверцами или с загрузочными полозьями 10/20. По желанию - с колесиками.



Комплект для чистки

Специальные чистящие средства для простоты ухода за Вашей паровой печью CONVOTHERM:

- **CONVOClean new**
- **CONVOClean forte**
- **CONVOCare** (мощное средство для форсунок)
- **CONVOCal** (средство для удаления накипи)
- **CONVOCal forte** (средство для удаления накипи)





Больше сервиса.
Доступны 24 часа
в сутки по всему
земному шару



ДЛЯ ПОВАРОВ КАЧЕСТВО БЛЮД ПРЕВЫШЕ ВСЕГО

CONVOTHERM означает: техника, приспособленная к Вашим трудовым будням и тесное сотрудничество с нашими клиентами. Команда собственных поваров ежедневно трудится над тем, чтобы улучшить для Вас наш сервис и услуги.

• **Сервис:**
Мы всегда к вашим услугам, наша глобальная сервисная сеть обеспечивает быструю помощь на месте (также и по выходным), по телефону и организует гарантированную доставку запасных частей.

• **Групповое / персональное обучение:**
Индивидуально или в группах – в кухонном центре CONVOTHERM или прямо на Вашей кухне: Квалифицированные повара расскажут Вам обо всем, что Вы должны знать о паровых печах.

• **НОВИНКА: Горячая линия для шефов от CONVOTHERM:**
Важные рекомендации и приемы от наших сотрудников, здесь только профессионалы:
Телефон: 0049-8847-67-899
E-Mail: chefshotline@convotherm.de
или также в Internet: www.convotherm.com



ДЛЯ РАЗРАБОТЧИКОВ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО КАЧЕСТВО КУХНИ

CONVOTHERM это уникальные технические решения для паровых печей. Гибкость, простота и эффективность для своевременного и первоклассного кухонного планирования. Особенности CONVOTHERM, напр., утапливаемая дверь, открывают перед Вами новые возможности.

• **В Интернете:**
От конкурсов до технических данных; по адресу www.convotherm.com Вы найдете полезные советы и всю необходимую информацию.

• **Индивидуально:**
Мы также охотно предоставим информацию Вам лично, по телефону или через E mail.

• **На компакт-диске или в виде руководства по эксплуатации:**
Спрашивайте прямо сейчас наши кухонные планировщики бесплатно на компакт дисках или в печатном виде.
CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35 · D 82436 Egfling
Телефон 0049 8847 67 0
E Mail: marketing@convotherm.de

Наша печь mini Welt – для Вас только самое лучшее

Все включено:

- Высококачественные паровые печи в исполнении GN 2/3 или GN 1/1 различных размеров
- Максимальная ширина: 51,5 см!
- Программы приготовления с использованием горячего воздуха, горячего пара или пара
- Приготовление в ночное время, приготовление Дельта-Т, функция разогрева готовых блюд
- Прочные и невероятно долговечные устройства

OES 6.06 mini
6 x 2/3 GN



OES 6.06 mini mobil
6 x 2/3 GN



OES 6.10 mini
6 x 1/1 GN



OES 10.10 mini
10 x 1/1 GN



OES 6.06 mini 2in1
2 x 6 x 2/3 GN



OES 6.10 mini 2in1
2 x 6 x 1/1 GN



ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ!

Хотите ли Вы прослушать один из наших информационных курсов, назначить персональную встречу или просто узнать еще больше о паровых печах CONVOTHERM, их принадлежностях и

возможностях применения: Просто заполните карточку, поставьте крестики на интересующих Вас темах и отправьте нам! Мы охотно выполним Ваши пожелания



Фамилия _____

Имя _____

Фирма _____

Должность _____

Улица _____

Индекс /населенный пункт _____

Телефон _____

Факс _____

E Mail _____

Сфера деятельности:

- Гостиница/ корабль
- Свадьбы / торжества
- Больницы / общепит
- Гастрономия/ зоны отдыха
- Розница/ кафе / бистро
- Ресторан/ гостиница

Пожалуйста,
наклейте
марку

ОТВЕТ

**CONVOTHERM Elektrogeräte
GmbH**

Talstraße 35

82436 Eglfing



[Конец рабочего дня!

Все гости остались довольны,
а в печи CONVOTHERM
за ночь приготовится жаркое
для завтрашнего обеда.

Идти домой без забот -
это многого стоит.]

Да, я хочу принять участие в семинаре CONVOTHERM,
пожалуйста, пришлите мне актуальный список тем и
сроков:

- Все для банкета
 - Мясная торговля и обслуживание вечеринок
 - Cook & Chill для общепита и заводских столовых
 - Другие темы:
-

Пожалуйста, пришлите мне следующие информационные материалы:

- Брошюру по тарелочному банкету
- Жарка
- Запекание
- Жарка во фритюре
- Мир mini

Пожалуйста, позвоните мне для согласования времени встречи.