





Heißluftdämpfer  
mit Spitzentechnik



Enodis

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

(Johann Wolfgang von Goethe)



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

# Die Suche hat ein Ende!

## 28 Allrounder für jede Küche

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

### Hotel / Schiff

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



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

### Ihr CONVOTHERM-Vorteil

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

### CONVOTHERM im Einsatz

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

- \* SCHIFF QUEEN MARY II
- \* HOTEL SACHER, WIEN

### Catering / Event

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



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

### Ihr CONVOTHERM-Vorteil

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

### CONVOTHERM im Einsatz

- \* COMPASS GROUP
- \* GUINNESS STORE HOUSE, DUBLIN
- \* SOBEXHO
- \* GLOBEN STOCKHOLM





## Krankenhäuser / Heimbetriebe Gemeinschaftsverpflegung

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

## Systemgastronomie / Freizeit

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



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



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

### Ihr CONVOTHERM-Vorteil

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

### Ihr CONVOTHERM-Vorteil

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

### CONVOTHERM im Einsatz

- \* VW Betriebsrestaurant,  
Wolfsburg
- \* Johannesburg General Hospital

- \* HENDU UNIVERSITY  
HOSPITAL, CHINA

### CONVOTHERM im Einsatz

- \* EUROPA PARK GERMANY
- \* DISNEYRESORT PARIS

- \* DISNEYLAND HONGKONG
- \* CENTER PARKS



## Retail / Kaufhausgastronomie / Snack Bistro

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



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

### Ihr CONVOTHERM-Vorteil

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

### CONVOTHERM im Einsatz

\* SPAR MÄRKTE, SÜDAFRIKA  
\* Tesco UK  
\* IKEA

\* REAL POLEN  
\* LECLERC, FRANKREICH

## Restaurant / Gasthof

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



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

### Ihr CONVOTHERM-Vorteil

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

### CONVOTHERM im Einsatz

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

\* CLAUD WEITBRECHT  
BOCUSE D'OR

# Highlights

Weltweit patentierte  
**Verschwindetür** –  
nur bei  
**CONVOTHERM.**

## Eingebaute Sicherheit:

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

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



Tür  
öffnen...

... und dann seitlich nach  
hinten schieben.



Advanced  
Closed System  
**NEU**  
mit  
**Crisp&Tasty**

**+**  
**Crisp&Tasty**



**Das übertrifft alles bisher Dagewesene:**

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

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



**Advanced Closed System -  
den Rest können Sie sich sparen**



# Press&Go

Der Autopilot für die Küche



## Press&Go

### Einfacher geht's nicht:

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

CONVOTHERM – das heißt einfachste Bedienung!

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

**Press&Go** – Ihr Wunschergebnis per Knopfdruck!

Mehr  
Effizienz  
mehr Kontrolle  
mehr Qualität

## Einfach CONVOTHERM

### TÜRVERSCHLUSS • MEHR IM GRIFF

- **Mehr Sicherheit:** Speziell für die tägliche Dauerbelastung, absolut robust
- **Zuschlag-Funktion:** Auch mit vollen Händen Türen problemlos schließen. Geben Sie der Tür einen leichten Stoß.
- **Anlüftstellung:** Hier bläst Ihnen kein heißer Wind um die Ohren. Nach einer Vierteldrehung öffnet sich die Tür soweit, dass der heiße Dampf automatisch und gefahrlos nach oben entweicht.
- **In-out-Funktion:** Alle Geräte lassen sich noch bis Anlüftstellung aus dem Innenraum öffnen. Selbst dummen Zufällen beugen wir vor.

### CONVOClean • AUTOMATISCHE REINIGUNG

CONVOClean, das automatische Reinigungssystem von CONVOTHERM bietet Ihnen hygienische Sicherheit durch automatische Dampfdesinfektion und Heißluftsterilisation. Starten Sie CONVOClean per Press&Go – einfach für jedermann.

- **Mehr Flexibilität:** Alle Roste können direkt mitgereinigt werden – PATENT.
- **Mehr Kostenkontrolle:** Wählen Sie Ihre benötigte Reinigungsstufe (1-4) und sparen Sie dadurch unnötigen Wasser- und Stromverbrauch.
- **Mehr Sicherheit:** Nach einem Stromausfall erfolgt eine automatische Zwangsspülung. Der Reiniger wird optimal dosiert.
- **Schont die Umwelt:** Kennzeichnungsfreie Reiniger und geringer Verbrauch
- **Passend dazu erhältlich: das CONVOTHERM Reinigungs-Set (siehe Seite 34). Selbstverständlich sind alle Geräte serienmäßig mit dem halbautomatischen Reinigungsprogramm ausgestattet**



CONVOclean  
system

Besonders  
sicher



## PC-CONTROL & HACCP • KÜCHENMANAGEMENT

### HACCP für die vollautomatische Dokumentation gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung.

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

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

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

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

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

⚙️ **Demoversion zum Downloaden unter:**  
[www.convotherm.de](http://www.convotherm.de)

## KERNTEMPERATURMESSFÜHLER • PRÄZISION

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

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

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

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

Besonders  
professionell



## STAPELKIT • NUR EINES VON VIELEN SPECIALS

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

### • Clever gelöst: Der Stapelkit

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

### • Einzigartig: Das Modell 12.20

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

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

## GAREN RUND UM DIE UHR • EFFIZIENT

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

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

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





Mehr  
Menge  
in  
kürzerer  
Zeit:  
**Cook & Chill**

## CONVOTHERM COOK & CHILL - PERFEKT FÜR GROSSE MENGEN

### 1 Produktion der Gerichte

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

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

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

### 3 Regenerieren der gekühlten Gerichte

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

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

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

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

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

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

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



## CONVOTHERM TELLERBANKETTSYSTEME

**1** Durch den großen Einschubabstand läßt sich der Tellerbankettwagen von allen Seiten leicht beschicken.  
Bei CONVOTHERM sind Tellerbankettsysteme für jeden Bedarf erhältlich – auch für Tischgeräte.

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

**3** Bis zu 20 Minuten können die fertig angerichteten Teller unter der CONVOTHERM Thermohaube heiß gehalten werden.  
Im Tellerbankettwagen lassen sie sich direkt zur Ausgabestation transportieren.

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

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

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

Unendlich  
flexibel mit  
**CONVOTHERM**  
Speziallösungen



## AUFBRUCH ZU NEUEN DIMENSIONEN

### BACK-VERSION – damit kriegen Sie alles gebacken!

**Profitieren Sie vom flexiblen Backmaß durch:**

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

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

### GRILL-VERSION – steigern Sie Ihren Profit!

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

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

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

### FRITTIER-VERSION – so kriegen Sie Ihr Fett weg!

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

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





**Sie haben  
die Wahl!**



## CONVOTHERM OS • DIE INDIVIDUAL-SERIE

### Für Ensteiger oder maßgeschneiderte Küchen – die Einspritzerversion

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

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



## CONVOTHERM OB • DIE PREMIUM-SERIE

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

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

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



Patentierte  
Qualität  
serienmäßig



## Serienausstattung OS-Serie

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

## Serienausstattung OB-Serie

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

Qualität  
heißt:  
Fehler vermeiden  
durch  
klare  
Symbole



## Bedienfeld OS



Garbetrieb



Tastensperre



Entfeuchtung



Programmschutz



Dämpfen  
30–120 °C



Heißdampf  
100–250 °C



Heißluft  
30–250 °C



Regenerieren  
120–160 °C



Kochbuch



Mr. C



Schreiben/Editieren



Garraumtemperatur



Garzeit

## Sonderausstattung

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

## Bedienfeld OB



Garbetrieb



Tastensperre



Entfeuchtung



Programmschutz



Reduzierte Leistung



Reduzierte Lüfterdrehzahl



Dämpfen  
30–120 °C



Heißdampf  
100–250 °C



Heißluft  
30–250 °C



Regenerieren  
120–160 °C



Kochbuch



Mr. C



Schreiben/Editieren



Garraumtemperatur



Garzeit



Kerntemperatur

## Sonderausstattung

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

# Technische Daten

## OES/OGS

Wahlweise Elektro- oder Gas-Anschluss



CONVOTHERM OES/OGS 6.10



CONVOTHERM OES/OGS 6.20

<b>Gerätetyp</b>	Heißluftdämpfer, Tischgerät	Heißluftdämpfer, Tischgerät
<b>Abmessungen Gerät (B x T x H)</b>	932 x 805 x 852 mm	1217 x 1027 x 895 mm
<b>Gewicht</b>	170 kg	220 kg
<b>Einschübe</b>		
1/1 GN	7	14
2/1 GN	–	7
Backmaß 600 x 400	6	12
<b>Telleranzahl (Tellerbankettsystem)</b>	20 Teller	42 Teller
<b>Einschubabstand GN</b>	68	68
<b>Installationsbedingungen OES</b>		
Elektroanschluss Anschlusswert	11,4 kW	19,8 kW
Leistung Heißluft	10,5 kW	18,9 kW
Nennstrom	15,3 A	26,3 A
<b>Installationsbedingungen OGS</b>		
Elektroanschluss Anschlusswert	1,3 kW	1,3 kW
Gasanschluss Leistung Heißluft	12 kW	20 kW
Nennstrom	4,5 A	4,5 A
<b>Abgasanschluss OGS</b>	Raumlufttechnische Anlage mit Sicherheitsschaltung	Raumlufttechnische Anlage mit Sicherheitsschaltung



CONVOTHERM OES/OGS 10.10

CONVOTHERM OES/OGS 10.20

CONVOTHERM OES/OGS 12.20

Heißluftdämpfer, Tischgerät  
932 x 805 x 1120 mm  
215 kg

Heißluftdämpfer, Tischgerät  
1217 x 1027 x 1120 mm  
245 kg

Heißluftdämpfer, Standgerät  
1232 x 1055 x 1416 mm  
325\* kg

11

22

24

–

11

12

9

18

11

32 Teller

63 Teller

74 Teller

68

68

67

19,8 kW

34,2 kW

34,2 kW

18,9 kW

33 kW

33 kW

26,3 A

47,6 A

47,6 A

1,3 kW

1,7 kW

1,7 kW

35 kW

40 kW

40 kW

4,5 A

5,7 A

5,7 A

Raumlufttechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

Raumlufttechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

Raumlufttechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

\* inkl. Beschickungswagen





CONVOTHERM OES/OGS 20.10

CONVOTHERM OES/OGS 20.20

Heißluftdämpfer, Standgerät

947 x 855 x 1952 mm

340\* kg

20

–

Auf Anfrage

61 Teller

67

39,6 kW

37,8 kW

52,4 A

2,5 kW

40 kW

8,6 A

Raumlufttechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

\* inkl. Beschickungswagen

Heißluftdämpfer, Standgerät

1232 x 1055 x 1952 mm

440\* kg

40

20

18

122 Teller

67

68,4 kW

66 kW

95 A

2,6 kW

70 kW

9 A

Raumlufttechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

\* inkl. Beschickungswagen

# Technische Daten

## OEB/OGB

Wahlweise Elektro- oder Gas-Anschluss



CONVOTHERM OEB/OGB 6.10



CONVOTHERM OEB/OGB 6.20

<b>Gerätetyp</b>	Heißluftdämpfer, Tischgerät	Heißluftdämpfer, Tischgerät
<b>Abmessungen Gerät (B x T x H)</b>	932 x 805 x 852 mm	1217 x 1027 x 895 mm
<b>Gewicht</b>	170 kg	220 kg
<b>Einschübe</b>		
1/1 GN	7	14
2/1 GN	–	7
Backmaß 600 x 400	6	12
<b>Telleranzahl (Tellerbankettsystem)</b>	20 Teller	42 Teller
<b>Einschubabstand GN</b>	68	68
<b>Installationsbedingungen OEB</b>		
Elektroanschluss Anschlusswert	11,5 kW	19,9 kW
Leistung Heißluft	10,5 kW	18,9 kW
Leistung Dampferzeuger	9,9 kW	16,5 kW
Nennstrom	15,7 A	26,6 A
<b>Installationsbedingungen OGB</b>		
Elektroanschluss Anschlusswert	1,1 kW	1,1 kW
Gasanschluss Leistung Heißluft	12 kW	20 kW
Leistung Dampferzeuger	12 kW	18 kW
Nennstrom	2,9 A	2,9 A
<b>Abgasanschluss OGB</b>	Raumlufttechnische Anlage mit Sicherheitsschaltung	Raumlufttechnische Anlage mit Sicherheitsschaltung



CONVOTHERM OEB/OGB 10.10

CONVOTHERM OEB/OGB 10.20

CONVOTHERM OEB/OGB 12.20

Heißluftdämpfer, Tischgerät

932 x 805 x 1120 mm

215 kg

11

–

9

32 Teller

68

19,9 kW

18,9 kW

16,5 kW

26,6 A

1,1 kW

20 kW

18 kW

2,9 A

Raumluftechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

Heißluftdämpfer, Tischgerät

1217 x 1027 x 1120 mm

245 kg

22

11

18

63 Teller

68

34,4 kW

33 kW

26,4 kW

48 A

1,5 kW

35 kW

30 kW

3,5 A

Raumluftechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

Heißluftdämpfer, Standgerät

1232 x 1055 x 1416 mm

325\* kg

24

12

11

74 Teller

67

34,4 kW

33 kW

29,7 kW

48 A

1,5 kW

40 kW

35 kW

3,5 A

Raumluftechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

\* inkl. Beschickungswagen



CONVOTHERM OEB/OGB 20.10

Heißluftdämpfer, Standgerät

947 x 855 x 1952 mm

340\* kg

20

–

Auf Anfrage

61 Teller

67

39,7 kW

37,8 kW

29,7 kW

52,8 A

2,15 kW

40 kW

30 kW

5 A

Raumlufttechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

\* inkl. Beschickungswagen



CONVOTHERM OEB/OGB 20.20

Heißluftdämpfer, Standgerät

1232 x 1055 x 1952 mm

440\* kg

40

20

18

122 Teller

67

68,6 kW

66 kW

39,6 kW

95,4 A

2,2 kW

70 kW

35 kW

5,4 A

Raumlufttechnische Anlage  
mit Sicherheitsschaltung

\* inkl. Beschickungswagen





Noch mehr  
Möglichkeiten  
mit  
noch mehr  
**Zubehör.**



### CONVOVent Abzugs-/ Kondensationshaube

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



### Spezialzubehör

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



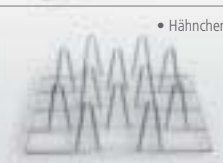
• Backzubehör



• Lammspieß



• Frittierkorb



• Hähnchenspieß

### Bleche und Roste

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

### Untergestelle

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



### Reiniger-Set

Die Spezialreiniger zur leichten Pflege Ihres CONVOTHERM Heißluftdämpfers:

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



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

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

.....

Bitte senden Sie mir folgende Informations-Unterlagen zu:

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

Bitte rufen Sie mich für eine Terminvereinbarung an.

[ Feierabend!

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

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

Rolf Böhlen  
Mikrowellen+Grossküchenapp.  
für das Gastgewerbe  
Felsenastr 17  
3000 Bern 26  
Tel.+Fax. 031 302 01 88