



Convotherm 4

Designed around you

easyTouch[®] och easyDial[™] – 2 olika manöverpaneler
i 7 olika storlekar vardera

Convotherm – Your meal. Our mission.

Alla som har använt en Convotherm kombiugn vet hur våra banbrytande produkter inspirerar till bättre matlagning. "Your meal. Our mission." är vår filosofi som härstammar från vår passion och vårt åtagande att erbjuda den bästa kombiugnlösningen för att möta våra kunders olika behov.

Convotherm 4 förmedlar stil i det professionella köket. Det syns redan vid första ögonkastet att denna ugn kombinerar högklassig teknik och användarvänlig, hygienisk design. Alla enheter har samma logiska och intuitiva system – ett självklart plus i en ofta hektisk köksmiljö. Den moderna

designen gäller för alla kombiungar med sju olika storlekar, var och en med fyra grundmodeller och valmöjlighet mellan två olika manöverpaneler. Resultatet, en kombination av funktion och konsekvent design som är revolutionerande inom ramen för denna produktkategori.

Passion ligger bakom varje Convotherm kombiugn: passion för perfektion, för kreativitet, för praktiskt partnerskap och daglig framgång för våra kunder.





Convotherm 4 – Designed around you

Vi har lyssnat noga på våra kunder och skapat Convotherm 4 med dina köksbehov i åtanke. Två olika manöverpaneler - easyTouch och easyDial™ - ger dig den kontroll du behöver – från full automatisering till maximal anpassning. Syftet är att erbjuda de funktioner du faktiskt behöver i en användarvänlig design.

► Definition: stilren design möter funktion

Den nya designen i Convotherm 4 lämpar sig även perfekt för tillagning i öppna kök och är utvecklad enligt principen "form följer funktion" med ett stilrent utseende i kombination med en ny dimension för intuitiv hantering och smidig service.

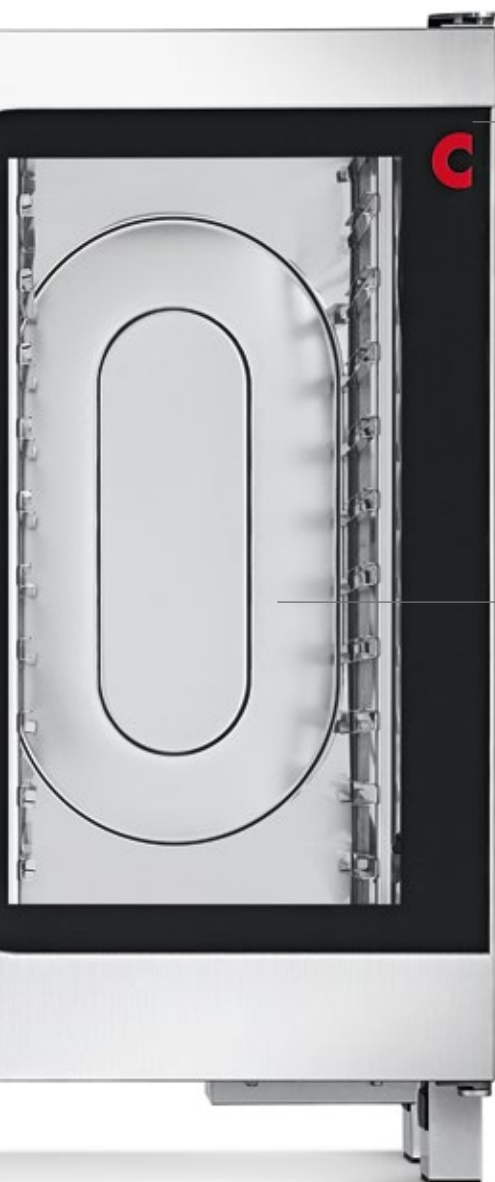
Sida 8-9

► Ny standard för flexibel, pålitlig rengöring

ConvoClean+™ och ConvoClean™ är utvecklade för maximal flexibilitet till lägsta förbrukning. Helautomatiskt: ingen kontakt med kemikalier när rengöringsförloppet startar. Dessa rengöringssystem kan användas i varje användarprofil med nya driftsfunktioner och alternativ engångsdosering.

Sida 14-15





► **Lägre driftskostnader är bra för miljön**

Varje watt och liter räknas. Convothem 4 är i en klass för sig när det gäller energieffektivitet och vattenförbrukning jämfört med föregående P3-modellen. Användningen av vattenkraft och värme från biomassa i vår Eglfing-fabrik utgör ett tydligt budskap från oss att hållbarhet börjar på fabriksnivå.

Sida 16-17

► **Fokus på din tillagning**

Legenden lever vidare!
Advanced Closed System+ (ACS+) erbjuder perfektion i 3:e generationen. Systemet levererar alltid bästa möjliga resultat, även inom ramen för tillagning och bakning, och med resultat som alltid är optimalt anpassade till dina krav.

Sida 11

easyTouch® och easyDial™ – 2 olika manöverpaneler i 7 olika storlekar vardera



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®

Convotherm 4 easyTouch®

Vårt koncept för bekvämlighet och pålitlighet.

easyTouch® kompletta paket ger dig många imponerande och **praktiska funktioner**, inklusive en 9" pekskärm och anpassningsbara alternativ för alla dina behov. Hanteringskonceptet är mycket enkelt med både kända och nya funktioner:

- **ACS+** inklusive exakt anpassade tilläggsfunktioner:
 - Crisp&Tasty – 5 steg med ångreduktion
 - BakePro – 5 nivåer för traditionell bakning
 - HumidityPro – 5 nivåer ångmängd
 - Justerbar fläkt – 5 hastighetsinställningar
- **ConvoClean+**: helautomatiskt ugnrensningssystem med 3 lägen (eco, express och regular) inklusive alternativ engångsdosering
- **Ethernet-gränssnitt (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

För kreativa kokar! easyDial™ sätter **nya standarder för manuell användning**: alla inställningar och tilläggsfunktioner kan ställas in och justeras i en användarnivå och syns alltid.

- **ACS+** inklusive exakt anpassade tilläggsfunktioner:
 - Crisp&Tasty – 5 steg med ångreduktion
 - BakePro – 5 nivåer för traditionell bakning
 - HumidityPro – 5 nivåer ångmängd
 - Justerbar fläkt – 5 hastighetsinställningar
- **ConvoClean**: helautomatiskt ugnrensningssystem med 3 lägen (eco, express och regular) inklusive alternativ engångsdosering



12.20 easyDial™

20.10 easyTouch®

20.20 easyDial™

Varje Convotherm 4 har optimala funktioner som standard

- Banbrytande design, lämpar sig även perfekt för öppna kök
- ACS+: perfektion i 3:e generationen
- Tar liten plats och passar perfekt även i små kök
- Dörr med säkerhetslås och stängningsfunktion (endast bordsmodeller)
- HygienicCare: antibakteriella användningsytor, dörrhandtag och handdusch – det nya konceptet som ger tillagningssäkerhet
- USB-port i manöverpanelen
- Kvalitetssigillet "made-in-Germany": vår egen kravfyllda standard

Dina alternativ

- Försvinnande dörr för mer plats och säkerhet under arbetet
- ConvoSmoke, den inbyggda rökningfunktionen i easyTouch® (bordsmodeller)
- Ethernet-gränssnitt (LAN) för easyDial™
- Sous-vide-kärntemperaturnål, med externt uttag
- Eliminering av ånga och os (inbyggd kondensor)
- ConvoGrill med fettavskiljningsfunktion
- Fängelseversion
- Marin version (endast elektriska enheter)
- Finns med olika spänning

Definition: stilren design möter funktion

Den nya stilrena designen betyder att Convotherm 4 även är idealisk för tillagning i öppet kök. Vår princip "form följer funktion" genomsyrar en stilren design som sätter nya standarder för intuitiv hantering och servicekänsla.



easyTouch® – användarpanel

Convotherm är pionjärer inom tekniken med full pekskärm i kombiugnar och har nu ännu en ny dimension för bekväm hantering. Convotherm 4 easyTouch® är utrustad med de senaste pekfunktionerna med 9" pekskärm och ett nytt, konfigureringsbart användargränssnitt.

- **Press&Go+:** automatisk tillagning med snabbvals-knappar för bästa resultat. Information som storlek, gräddningsnivå eller kärntemperatur behövs inte anges
- **Selektiv Press&Go** funktion med separata lägen för chefer och medarbetare – en perfekt lösning för restaurangkedjor.
- **Flexibel regenereringsfunktion** med förval för à la carte, bankett och buffé
- **Manuell tillagning**
- **Detaljerad serviceinformation** så att du snabbt hittar en lösning om ett fel uppstår
- **399 tillagningsprogram** med upp till 20 steg
- **On-screen-hjälp** med ämnesbaserad videofunktion
- **TrayTimer** hanteringssystem för perfekt timing från översta hyllan till botten
- **Cook&Hold:** sänker temperaturen automatiskt vid slutet av tillagningen och kombinerar tillagning och varmhållning i en process
- **Delta-T cooking / LT cooking:** supervarsam tillagning, inklusive läge för tillagning under natten
- **TriColor indikatorring** visar aktuell driftsstatus: gul för "Förbereder", Röd för "Pågå", Grön för "Klar"

easyDial™ – användarpanel

easyDial är en ny standard för manuell användning: Tack vare smart design för easyDial™ -panelen kan du snabbt konfigurera dina egna tillagningsprogram. Alla funktioner är tillgängliga i en nivå. Du kan alltid se allting översiktligt, även på avstånd på den stora upplysta digitaldisplayen med centralt placerad Convothem-Dial (C-Dial) panel.

- **easyDial™ regenereringsfunktion:**
regenerera produkter till toppnivå
- **99 tillagningsprogram**
- **C-Dial och TriColor:**
vår nya hanteringsfilosofi
- **TriColor indikatorring**
visar aktuell driftsstatus:
gul för "Förbereder", Röd för "Pågå", Grön för "Klar"





USB-port

Praktiskt placerad på manöverpanelens framsida. USB-minnen kan enkelt anslutas bakom en lucka som stänger automatiskt när du drar ut USB-minnet och ger IPX5-skydd för vatten.

- Enkel uppdatering, ladda tillagningsprogram och bilder samt hämta HACCP-data



Integrerad förvärmningsbrygga

Standard i alla Convotherm 4 golvmodeller:

- Förvärmningsbryggan fälls automatiskt ut när ugnen ska förvärmas utan vagn
- Ökad säkerhet



Försvinnande dörr*

Denna Convotherm innovation sparar arbetsyta framför ugnen och reducerar skaderisker:

- Perfekt för ökad rörelsefrihet under arbetet
- Reducerar skaderisker eller brännskador från ugnens heta innerdörr
- Stora kombiugnar med vagn kan installeras i praktiskt taget varje kök även om det är ont om plats



HygienicCare

Det nya hygienkonceptet i Convotherm skyddar alla områden som kommer i kontakt med användaren: manöverpanelen, dörrhandtaget och handduschen är tillverkade i ett innovativt material med integrerade silverjoner:

- Alla kontaktytor i hanteringscentrum är logiskt inkluderade i hygienkonceptet.
- Permanent antibakteriell aktivitet
- Reducerar bakterieöverföring

Ditt matlagningsresultat i fokus

ACS+ system säkerställer bästa tillagning i varje Convotharm 4. Det garanterar perfekt ångmättnad, automatisk fuktighetjustering vid kombiläge och snabb, jämn värmeöverföring för konvektion. Detta ger en lämplig och konstant miljö i ugnen för alla produkter, för allt från grönsaker till kött och fisk eller smårätter och bakverk, oavsett om de är färska, frusna eller halvfabrikat. Alltid perfekt resultat, även när kombiugnen är helt fulladdad: jämnt tillagat, saftigt och krispigt.

Vårt **ACS-system fungerar som ett kastrullock** som håller värme och fuktighet i kombiugnen så att temperaturen ökar snabbt och ugnen förbrukar mindre ström och vatten.

Det nya ACS+ systemet kan ännu mer:
Det använder smart **aktiv styrning av ingående och utgående luft**. Om du vill reducera en sås så **tar du av locket på kastrullen**, eller hur?

Nya och förbättrade tilläggfunktioner i ACS+



Crisp&Tasty

Du kan tillaga livsmedel som är möra på insidan och superkrispiga på utsidan på kort tid med konvektionläget.

- 5 steg med ångreduktion
- Alla 5 nivåer kan ställas in manuellt eller programmeras



Fläkthastighet

För oslagbara resultat, även med mycket känsliga produkter som jasta bakverk:

- Fläkthastigheter i 5 nivåer
- Permanent programmering vid behov
- Perfekt och konstant resultat, även när kombiugnen är fulladdad



BakePro

Välj korrekt mängd extra fuktighet för dina livsmedel i konvektionläge och Convotharm lägger till nödvändig vilotid automatiskt.

- 5 nivåer för traditionell bakning
- Ånga och viloläge producerar bakverk lika bra som en traditionell bakugn
- Frysta bakverk behöver inte tina före gräddning
- Programmerbara gräddningsprogram, i flera nivåer



HumidityPro

Förutom den automatiska styrningen kan denna nya funktion styra fuktighetsnivån manuellt i kombiläget från så lågt som 30 °C, exakt anpassat till ditt personliga behov:

- 5 nivåer ångmängd
- Supersaftiga rätter tillagade exakt enligt dina krav
- Inga procentnivåer måste anges
- Lämpar sig även perfekt för varmhållning

Tillagningsfunktioner i ACS+



Ånga: speciellt effektiv ångtillagning från 30 °C – 130 °C med slutet system under hela processen. Optimala resultat även för grönsaker, degar och fisk. Behåller vitaminer, färg och minimerar oxidering.



Kombi: från 30 °C med automatisk fuktighetsreglering. Systemet förblir slutet genom hela processen. Behåller produkternas inre fuktighet och smak. Du får speciellt möra, saftiga och vällmakande rätter och sänker samtidigt vikt förlusten.



Konvektion: från 30 °C. Produkternas inre fuktighet i det slutna systemet ger en fuktig miljö för snabb, jämn värmeöverföring till livsmedlets inre kärna. Du kan justera ytan och krispigheten till dina behov genom att aktivera funktionen Crisp&Tasty.



Regenerera med easyDial™: du kan regenerera dina produkter som om de vore nyss tillagade.

Regenerera+ easyTouch®: flexibel regenereringsfunktion med förval för à la carte, bankett och buffé. Vägen till optimal kvalitet.



Blandad tillagning

Det unika med ett slutet system: kombitillaga en blandning av livsmedel, t.ex. ugnstekt fläskkött, croissanter, fisk, frusna grönsaker och en Madeira-kaka, allt **samtidigt**.

Uppnå optimala resultat och maximalt värde:

- Mer flexibilitet i köksprocessen
- Automatisk fuktighetsreglering med vår funktion ACS+ för kombiläge skapar en optimal ugnsmiljö för varje produktkombination

Helt fulladdad ugn

Varje storlek har sin egen skräddarsydda fläktplåt som ger jämn luftfördelning och garanterar konstant produkttillagning även när kombiugnen är fulladdad:

- Ny mjukvara anpassad till senaste tekniken och luftflöde samt förbättrad värmeväxling säkerställer snabba temperaturjusteringar och ökar snabbt temperaturen i ugnen till önskad nivå även om ugnen är full med frusna produkter
- Nya Crisp&Tasty använder intelligent aktiv styrning av ingående och utgående luft. Ger snabb och pålitlig ugnstekning och grillning, även vid tillagning av utmanande livsmedel som t.ex. marinerat kött

ecoCooking*

Den energisparande funktionen är perfekt för långa tillagningstider som ugnstek, stekar med ben eller stora kötträtter:

- Den speciellt varsamma tillagningsprocessen ökar produktkvaliteten
- ecoCooking kan aktiveras vid 30 °C och högre för konvektion och kombiläge

* endast easyTouch®

Ny standard för flexibel, pålitlig rengöring

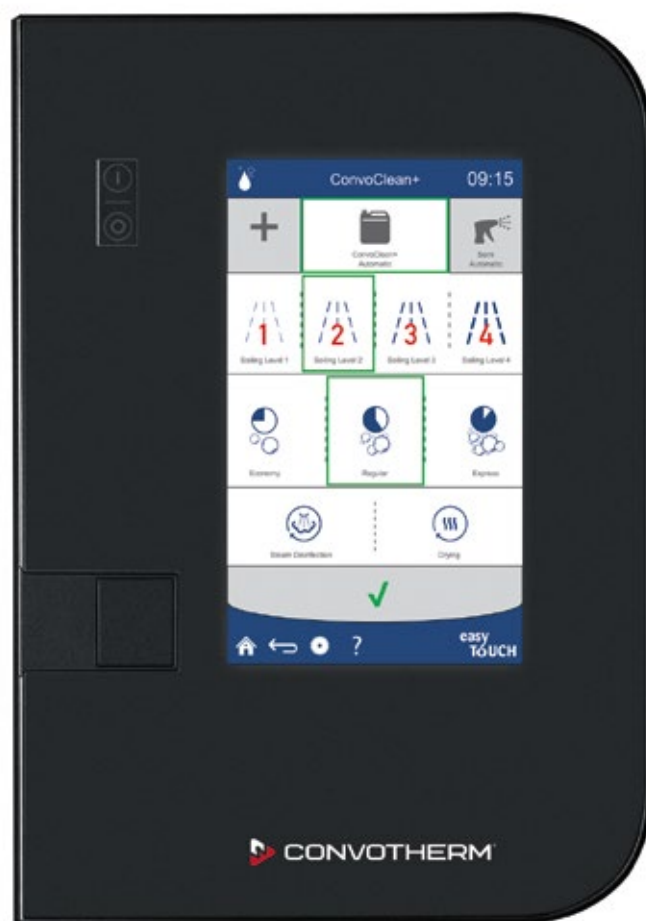
ConvoClean+ & ConvoClean

Utvecklade för **maximal flexibilitet till lägsta förbrukning**. Med nya hanteringsfunktioner och engångsdosering **för varje användarprofil**. **Helautomatiskt**: ingen kontakt med kemikalier när rengöringsförloppet startar.

ConvoClean+ i easyTouch®

Helautomatisk ugnsrengöring **i valbart läge för eco, express eller regular** ger optimal hygien när du behöver det – inkluderar även alternativ engångsdosering:*

- Fyra valbara rengöringsnivåer med helautomatisk dosering av rengöringsmedel
- **eco-läge** sparfunktion för rengöringsmedel, energi och vatten
- **express-läge** sparar tid och ger supersnabb rengöring även under öppettider
- **regular** kombinerar hastighet med sparfunktion
- Maximal livsmedelssäkerhet tack vare helautomatiskt rengöringsförlopp
- Avslutande ångdesinficering och torkningscykler garanterar perfekt hygien
- Starta med en knapptryckning när du vill utan att behöva sänka temperaturen manuellt



ConvoClean i easyDial™**

Helautomatisk ugnrensning ger optimal hygien när du behöver det. Inkluderar även alternativ engångsdosering.*

- Fyra valbara rengöringsnivåer med helautomatisk tillsats av rengöringsmedel
- Ingen kontakt med rengöringsmedel när rengöringsförloppet startar
- Starta med en knapptryckning när du vill utan att behöva sänka temperaturen manuellt
- Maximal livsmedelssäkerhet tack vare helautomatiskt rengöringsförlopp
- Avslutande ångdesinficering och torkningscykler garanterar perfekt hygien



Lägre driftskostnader är bra för miljön

Varje watt och liter räknas. Convotharm 4 är i en klass för sig när det gäller energieffektivitet och vattenförbrukning jämfört med föregående P3-modellen. Vissa av våra ugnar är inte bara certifierade enligt ENERGY STAR® utan våra miljö- och energihanteringssystem uppfyller även ISO-standard 14001 och 50001. Vi tror på att hållbarhet börjar redan på fabriksnivå.

Vi har sparat 1 miljon kg CO₂ per år i vår fabrik i Eglfing sedan vi ställde om till grön elektricitet år 2009.

Uppvärmningstid i konvektionsläge [min] för temperaturinställning 165 °C
enligt DIN 18873-1 2012-06 6.2*



Convotharm 4 10.10 ES 2:49 min **-27 %**

Föregående **P3**-modell OES 10.10 3:50 min

Energiförbrukning med mat i konvektionsläge (förnuftig värmeeffekt) [kWh]
enligt DIN 18873-1 2012-06 6.3*



Convotharm 4 10.10 ES 1,00 kWh **-19 %**

Föregående **P3**-modell OES 10.10 1.23 kWh

Energiförbrukning med mat i ångläge [kWh] enligt DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotharm 4 10.10 ES 2,68 kWh **-12 %**

Föregående **P3**-modell OES 10.10 3.03 kWh

Vattenförbrukning med mat i ångläge [l] enligt DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotharm 4 10.10 ES 2,33 l **-14 %**

Föregående **P3**-modell OES 10.10 2.72 l



Förbrukning rengöringsmedel**



Convotherm 4 10.10 ES 400 ml **-38 %**

Föregående **P3**-modell OES 10.10

640 ml

Energiförbrukning**



Convotherm 4 10.10 ES 3,5 kWh **-44 %**

Föregående **P3**-modell OES 10.10

6.2 kWh

Vattenförbrukning**



Convotherm 4 10.10 ES 35 l **-44 %**

Föregående **P3**-modell OES 10.10

63 l

Tillbehör



Stativ

Välj mellan öppet stativ, underskåp med eller utan dörrar, gejderställ samt stapelstativ för två ugnar på varandra.



Bankett

Avsedda för bords- och golvmodeller. Termohuv med magnetlås för optimal renlighet och hygien i ditt kök. Bankettvagnar med olika tallriksplacering ger mycket plats för dina kreativa rätter.



Rengöringsmedel och skötselprodukter

Olika skötselprodukter anpassade till ConvoClean och ConvoClean+ finns tillgängliga för superenkel rengöring med hygieniska resultat.

- ConvoClean forte (hög rengöringsnivå)
- ConvoClean new (normal rengöringsnivå)
- ConvoCare (sköljmedel/neutraliseringsmedel)



Bakplåtar och galler

Allt går som smort: rostfria bakplåtar och galler plus specialtillbehör med non-stick beläggning finns i GN-storlekar och standardstorlekar för bakplåtar.



Specialtillbehör

Convotherm erbjuder rätt tillbehör för varje uppgift:

- Signalpelaren visar kombiugns status även om användaren är längre bort.
- Värmeskölden tillåter installation av kombiugnen även nära andra värmekällor som t.ex. en spis.

Ventilationshuv

Effektiva ventilationshuvlar låter dig tillaga i öppet kök och ger en trevlig miljö. De hanterar även kondensånga och os från tillagningen när dörren är öppen.



ConvoLink

ConvoLink-programpaketet är den kompletta lösningen för HACCP och hantering av tillagningsprogram. Du kan installera programmet på din dator och använda till Convotherm 4, mini och P3.

Hantering kombiugn

- Anslutning av en Convotherm 4 till en dator
- Du kan övervaka och styra Convotherm 4 från din dator
- Enkelt verktyg för text och hantering och uppladdning och nedladdning av tillagningsprogram.

HACCP-hantering

Exportera HACCP-data och information enkelt som t.ex. pastöriseringsvärden för visualisering och hantering på din dator.

En serie som täcker varje behov: Convotherm 4 kombiugnar Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Mått, högerhängd dörr* (BxDxH) i mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Mått, försvinnande dörr* (BxDxH) i mm	966 x 792 x 786	1211 x 992 x 786	966 x 792 x 1058	1211 x 992 x 1058
GN	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
EN (600 x 400 mm)	5	–	8	–
Antal tallrikar (bankettsystem)	15 eller 20 tallrikar	27 eller 33 tallrikar	26 eller 32 tallrikar	48 eller 57 tallrikar
Märkeffekt Elektrisk ugn (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Märkeffekt Gas ugn (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Värmeeffekt (naturgas 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Mått, högerhängd dörr* (BxDxH) i mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Mått, försvinnande dörr* (BxDxH) i mm	1247 x 1020 x 1406	1002 x 820 x 1942	1247 x 1020 x 1942
GN	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
EN (600 x 400 mm)	–	17	–
Antal tallrikar (bankettsystem)	59 eller 74 tallrikar	50 eller 61 tallrikar	98 eller 122 tallrikar
Märkeffekt Elektrisk ugn (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Märkeffekt Gas ugn (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Värmeeffekt (naturgas 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW

* se tekniskt datablad för mer information.

mkab **Storkök**

MASKINKONSTRUKTIONER AB

Göteborg • Tel 031-29 92 20

www.mkab.eu



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com