



Parnokonvekcijske  
peči vrhunske tehnike

 **CONVOTHERM**

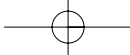
Enodis

Hrana razveseljuje najprej oči  
in šele nato želodec.

(Johann Wolfgang von Goethe)



Podjetje CONVOTHERM – poznano po vsem svetu .....	3
<b>Parnokonvekcijske peči CONVOTHERM</b>	
Vsestranska za vsako kuhinjo .....	6
<b>Posebnosti podjetja CONVOTHERM</b>	
Naša pomična vrata – enkratno! .....	10
Sodoben zaprt sistem s funkcijo <b>Crisp&amp;Tasty</b> .....	11
<b>Press&amp;Go</b> .....	12
Kljuka .....	14
Sistem čiščenja <b>CONVOclean</b> .....	14
HACCP in PC-Control .....	15
Senzor za merjenje temperature jedra .....	15
Kompleti / posebnosti .....	16
Kuhanje 24 ur na dan .....	16
<b>Učinkovito in premišljeno</b>	
Cook & Chill .....	18
Krožniki banketnega sistema .....	19
Posebne rešitve .....	20
<b>Pregled aparatov CONVOTHERM</b>	
OS serija – posamezna serija .....	22
OB serija – serija Premium .....	22
OS serija – tehnični podatki .....	26
OB serija – tehnični podatki .....	30
<b>CONVOTHERM - pribor</b> .....	34
<b>CONVOTHERM - servis</b> .....	35
<b>Naročanje prospektov in informacij</b> .....	36



## Podjetje CONVOTHERM Parnokonvekcijske peči

30 letne  
izkušnje



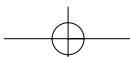
Podjetje CONVOTHERM ima skoraj 30 letne izkušnje v razvoju profesionalnih kuhinjskih aparatov in je svojim strankam vedno na razpolago. Strokovnjaki razvojnega oddelka podjetja CONVOTHERM poznajo vsakdanje zahteve kuhinj po vsem svetu.

Vsakodnevna izmenjava med našim podjetjem, kuharji, prehrabno tehnologijo, načrtovalci, inženirji in našimi strankami v več kot 50 državah že mnogo let oblikuje osnovo za izredno kvalitetne parnokonvekcijske peči CONVOTHERM.

Kakovost pri nas pomeni mnogo več kot samo robustna, zanesljiva konstrukcija z dolgo življenjsko dobo. Podjetje CONVOTHERM tako že desetletja ponuja svetovno priznane in izjemno uporabniško prijazne pripomočke za vsakodnevno kuhanje.

Že vnaprej se lahko veselite dela s parnokonvekcijskimi pečmi CONVOTHERM.

Privlačno kuhanje –  
brez kompromisov.





## Tehnične naprave za kuhanje iz podjetja **CONVOTHERM**

Inovacija –  
brez kompromisov

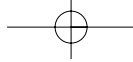
**Enostavnejše vsakodnevno kuhanje  
– to je naš cilj.**

Dan za dnem – teden za tednom se vedno več kuharjev odloča za uporabo pamokonvekcijskih peči CONVOTHERM. Kot vsestransko uporabna naprava je pamokonvekcijska peč sodobna alternativa običajnim kuhinjskim napravam – štedilnikom, prekucnim ponvam, kotlom.

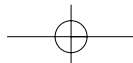
Stranke izdelkov CONVOTHERM po vsem svetu ne prepričajo samo dokazan prihranek delovnega časa, sestavin in energije. Pomembneje za vsakega kuharja je stalna zagotovitev kakovostnih jedi.

Hrustava zelenjava v svežih in živih barvah, sočne pečenke s hrustljivo skorjo, mehke ribe – in še mnogo več z veseljem za vas opravijo naprave CONVOTHERM. Celo istočasno pripravljanje hrane brez vsakega pokušanja. Za 4 porcije enako kot za 60.000 porcij. Odkrijte raznolike možnosti





**[...Kakovosti**  
se ne da  
nadomestiti...]



## Vaše iskanje je končano!

### 28 osnovnih modelov za vsako kuhinjo

Kuhanje po naročilu! Za cvrtje, pečenje, pečenje na žaru, kuhanje v pari, dušenje, blanširanje, poširanje – ponujamo najboljšo rešitev za praktično vsako zahtevo vsakodnevnega kuhanja. Podjetje CONVOTHERM ima največjo in najbolj prilagodljivo izbiro parnokonvekcijskih peči na svetu. 28 osnovnih modelov je možno prilagoditi vsaki potrebi. Modeli omogočajo edinstveno in predvsem praktično paleto k posamezni opremi.

#### Hotel / ladja

Velika zmogljivost v prilagajanju časa! Podjetje CONVOTHERM je vodilno v svetovnem merilu – od hotelskih do ladijskih izvedb.



- **CONVOTHERM model 20.20:**
- Obnova hrane na 122 krožnikih v približno 8 minutah
- 40 GN posod (1/1)

#### Prednosti izdelkov CONVOTHERM

- Velika zmogljivost za banketne krožnike
- **Press&Go**
- Pomična vrata, primerna za ozke kuhinje
- Samostojna regulacija sistema dovajanja vlage s sodobnim zaprtim sistemom – odlična obnova hrane

#### CONVOTHERM reference

- \* Jumeirah Beach Hotel, Dubai
- \* Corinthia Hotel, Budimpešta
- \* Dorchester, London

- \* Ladja Queen Mary II
- \* Hotel Sacher, Wien

6

#### Preskrba / dogodki

Velike količine v kratkem času! CONVOTHERM HACCP omogoča znatno izboljšanje ekonomičnosti delovanja in vseskozi nadzorovan vnos sestavin



- **CONVOTHERM model 20.10:**
- 400 porcij sveže zelenjave
- 80 kg pečenke

#### Prednosti izdelkov CONVOTHERM

- **Press&Go** – želen rezultat s pritiskom na gumb
- HACCP / PC-Control za zanesljivo dokumentacijo
- Samostojna regulacija sistema
- dovajanja vlage s sodobnim zaprtim sistemom – odlična obnova hrane

#### CONVOTHERM reference

- \* Compass Group
- \* Guinness Store House, Dublin
- \* Sodexho

- \* Globen Stockholm



### Bolnišnice / zasebna podjetja Obrati družbene prehrane

Rešitve, kot je npr. **Press&Go**, zahtevajo manj osebja; zagotovljen je višji standard higijene.



- **CONVO THERM model 12.20:**
  - 80 piščancev
  - 24 GN posod (1/1)

#### Prednosti izdelkov CONVO THERM

- **Press&Go** – želen rezultat s pritiskom na gumb
- HACCP / PC-Control za zanesljivo dokumentacijo
- Kuhanje z majhno porabo kisika s sodobnim zaprtim sistemom in funkcijo **Crisp&Tasty**
- Kuhanje pri nižjih temperaturah

#### CONVO THERM reference

- \* Restavracija podjetja VW, Wolfsburg
- \* Splošna bolnišnica v Johannesburgu

- \* Univerzitetna klinika Chendu, Kitajska

### Sistemsko gostinstvo / prosti čas

Zagotovljena je vrhunska kakovost! Zagotovitev ponovljivosti in stalnosti ter enostaven nadzor – rešitev je **Press&Go**!



- **CONVO THERM modela 6.10/20.10:**
  - 20.10: 400 porcij sveže zelenjave
  - 6.10: 7 GN posod (1/1)

#### Prednosti izdelkov CONVO THERM

- **Press&Go** – želen rezultat s pritiskom na gumb
- HACCP / PC-Control za največjo zmogljivost
- **Crisp&Tasty** v sodobnem zaprtim sistemu za najboljši rezultat

#### CONVO THERM reference

- \* Europa Park, Nemčija
- \* DisneyResort Pariz
- \* DisneyLand HongKong

- \* Center Parcs



## Gostinstvo v trgovinah / veleblagovnicah / okrepčevalnicah

Idealno za Front-cooking (kuhanje pred gosti), zaradi naprednega zaprtega sistema ni neprijetnih vonjav, dodajanje samo po potrebi.



- **CONVOTHERM** modela 10.10/20.10:
  - 20.10: 20 GN posod (1/1, 65 mm)
  - 10.10: 20 kg ocvrtega krompirja

### Prednosti izdelkov CONVOTHERM

- Pomična vrata ustvarijo prostor za tesnimi pultli
- Dodatni časovnik omogoča nadzorovano kuhanje s časovnim zamikom (Tray Timer)
- **Press&Go** – zelen rezultat s pritiskom na gumb

### CONVOTHERM reference

- \* Trgovine SPAR, Južna Afrika
- \* Tesco UK
- \* IKEA
- \* Real, Poljska
- \* Leclerc, Francija

## Restavracije / gostilne

Od poširanja do pečenja na žaru in cvrtja – odlično kuhanje vrhunskih jedi za vsak okus.



- **CONVOTHERM** komplet za sestavljanje 6.10/10.10:
  - 18, 11 ali 7 GN (1/1)

**Vložkov:** prilagodljiva tehnika vstavljanja, ki prihrani energijo

### Prednosti izdelkov CONVOTHERM

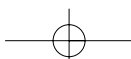
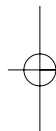
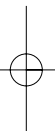
- **Crisp&Tasty** v sodobnem zaprtem sistemu za občutljive jedi
- Optimalno kuhanje s pomočjo senzorja za merjenje temperature jedra
- Zahvaljujoč naprednemu zaprtemu sistemu ni izgube časa zaradi nepotrebnega ohlajevanja
- Zanesljivo zapiranje (zaloputnjenje) vrat

### CONVOTHERM reference

- \* Paul Bocuse
- \* Johann Lafer's Stromburg
- \* Hard Rock Café
- \* Claus Weitbrecht
- \* Bocuse D'Or



**[...barva, aroma  
in okus –  
kuhanje brez kompromisov...]**



# Highlights

Pomična vrata, patentirana po vsem svetu – samo pri izdelkih **CONVOTHERM**.



## Vgrajena varnost:

Velika pomoč razvoja za večjo svobodo gibanja – **sedaj serijsko** v vseh parnokonvekcijskih pečeh CONVOTHERM.

- Več prostora v majhnih kuhinjah
- Več prostora za premikanje pri delu
- Enostavna uporaba
- Večja varnost pri delu – manjša nevarnost opeklin

Odpiranje vrat...

... in zatem pomikanje ob strani nazaj.

Sodoben  
zaprt sistem  
**NOVOST**  
s  
**Crisp&Tasty**



**Crisp&Tasty**

**Prekaša vse dosedanje rešitve:**

Funkcija **Crisp&Tasty** zagotavlja odlične rezultate kuhanja! Nadaljnji razvoj zaprtega sistema prinaša revolucijo v svet kuhanja: Jedi bodo bolj sočne in hrustljave pri manjši porabi energije. Novo kakovost prinaša v kuhinjo tudi hrustljivo in rahlo pecivo.

- **Več časa:** Odpade faza ohlajevanja (Cool Down)
- **Večja varnost:** Samodejna regulacija vlage
- **Boljša kakovost:** Ohrani se lasten okus in barva jedi
- **Večja udobnost:** V kuhinji ne nastaja sopara
- **Boljši nadzor nad stroški:** Optimalna poraba energije in vode



Sodoben zaprt sistem –  
varčevanje z energijo

# Press&Go

Avtopilot za kuhinjo



## Press&Go

### Enostavnejše delo ni možno:

Vrhunska kakovost – z enim samim pritiskom na gumb – vedno zagotovljena in ponovljiva kakovost. CONVOTHERM – pomeni tudi enostavno uporabo!

- **Press&Go z enim samim pritiskom na gumb; program kuhanja se izvaja povsem samodejno**
- **Boljši nadzor nad stroški:** Priučeni delavci lahko postanejo strokovnjaki za vaše standardne izdelke
- **Večja kakovost strojev:** Izredno robustna plošča za upravljanje, ki odbija vodo
- **Večja udobnost:** Logični, lahko razumljivi simboli
- **Več časa:** V kuharski knjigi je serijsko shranjenih 100 receptov; skupno je v kuharski knjigi na voljo pomnilnik za 250 receptov s po 20 koraki

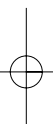
**Press&Go –**  
želen rezultat s pritiskom na gumb!



[ Zgodaj zjutraj je dostava surovin –  
všeč mi je ozračje v kuhinji.  
Vse je tako sveže in lepo diši.

Človek se resnično veseli kuhanja...

...in v naših parnokonvekcijskih pečeh CONVOTHERM  
se obdržijo vse te sveže barve in okus. ]



Večja  
učinkovitost  
boljši nadzor  
boljša kakovost

## Enostavno CONVOTHERM



### ZAPIRALO VRAT · BOLJŠI ROČAJ

- **Večja varnost:** Izredno robustna izdelava za vsakodnevno stalno obremenitev
- **Funkcija zaloputnjenja:** Enostavno zapiranje vrat tudi s polnimi rokami. Vrata samo rahlo udarite.
- **Nastavitev zračenja:** Okoli ušes vam ne bo pihal vroč veter. Po eni četrtini zasuka se vrata odprejo toliko, da vroča para samodejno izhaja navzgor, brez povzročitve nevarnosti.
- **Funkcija in-out:** Vse naprave je možno odpreti iz notranjosti do nastavitve zračenja. Preporučujemo celo naključne traparije.



### CONVOClean · SAMODEJNO ČIŠČENJE

**CONVOClean**, samodejni sistem čiščenja podjetja CONVOTHERM vam ponuja higiensko varnost s samodejno parno dezinfekcijo in sterilizacijo s suhim zrakom. **CONVOClean** zaženete s **Press&Go** – enostavno za vsakogar.

- **Večja prilagodljivost:** Vse rešetke je možno hkrati neposredno očistiti – PATENT.
- **Boljši nadzor nad stroški:** Izberite potrebno stopnjo čiščenja (1-4) in s tem prihranite nepotrebno porabo vode in električne energije.
- **Večja varnost:** Po izpadu električnega toka se izvede samodejno izpiranje. Doda se optimalna količina čistilnega sredstva.
- **Varovanje okolja:** Čistilno sredstvo brez blagovne oznake; manjša poraba
- ⚙️ **Zraven spada ustrezen: CONVOTHERM komplet za čiščenje (glejte stran 34). Samoumevno je, da imajo vse naprave serijsko vgrajen polavtomatski program čiščenja**



## Izredno varno



### PC-CONTROL & HACCP · POSLOVNO VODENJE KUHINJE

#### HACCP za povsem samodejno izdelavo dokumentacije v skladu z uredbo za higieno živil (LMHV).

V povezavi s programom PC-Control ali samostojno. Vsi pomembni podatki se shranijo v grafični in pisni obliki. Zagotovitev vseh podatkov po smericah HACCP.

- **Več časa:** Pregledno, varno arhiviranje vseh postopkov kuhanja – povsem samodejno!
- **Večja varnost:** Samodejna izdelava HACCP dokumentacije v skladu z uredbo za higieno živil.

#### PC-Control – programiranje, vklop, nadzor posameznih funkcij z enim samim programom.

Z enim osebnim računalnikom lahko krmilite do 31 parokonvekcijskih peči. V povezavi s programom PC-HACCP predstavlja idealno rešitev za izdelavo dokumentacije v skladu z uredbo za higieno živil.

- **Več časa:** Programiranje in poslovno vodenje do 31 parakonvekcijskih peči z osrednjega osebnega računalnika.

**Demo verzijo lahko dobite na naslovu:**  
 [www.convotherm.de](http://www.convotherm.de)



### SENZOR ZA MERJENJE TEMPERATURE JEDRA · NATANČNOST

Več izredno občutljivih merilnih točk skrbi za natančen nadzor temperature jedra kuhane jedi. Inovativni senzor merjenja temperature jedra na več mestih z največjo točnostjo kontrolira, nadzira ter pri odstopanju povsem samodejno regulira potrebno temperaturo v pečici.

- **Večja varnost:** natančno, optimalno kuhanje
- **Večja kakovost:** rezultati kuhanja so vedno optimalni

- **Večja prilagodljivost:** Poseben merilni senzor za postopek Sous-Vide

 **Serijsko pri seriji CONVOTHERM OB,**  
**možna dobava pri seriji CONVOTHERM OS.**



## Izredno profesionalno



### KOMPLET ZA SESTAVLJANJE · SAMO ENA IZMED POSEBNOSTI

Paleta izdelkov CONVOTHERM ponuja še mnoge druge posebne dosežke in rešitve, npr.:

- **Ugodna rešitev: Komplet za sestavljanje**

Večja zmogljivost z 18 razpoložljivimi vložki ter boljša prilagodljivost zaradi premišljenega sestavljanja dveh manjših naprav – prihrani prostor in energijo! Sestavljate lahko različne kombinacije: 2 x model 6.10, model 6.10 na model 10.10 ali 2 x model 6.20, model 6.20 na model 10.20 pri plinskih ali električnih izvedbah.

- **Enkraten: model 12.20**

Podjetje CONVOTHERM že mnogo let močno poudarja varnost pri delu in tako je bil razvit model 12.20. Z višino, manjšo od 1,50 m, je omogočeno varno ergonomično polnjenje, hkrati pa model ponuja tudi izredno velike zmogljivosti.

**Model CONVOTHERM 12.20 ustreza tudi najstrožjim higienskimi predpisom: izredno velik razmik med nogami omogoča enostavno popolno čiščenje pod napravo!**

### KUHANJE 24 UR NA DAN · UČINKOVITO

Hitri postopki kuhanja DELTA-T, postopek Cook&Hold ali klasično kuhanje pri nizkih temperaturah so neobhodno potrebni predvsem za pripravo kvalitetnih mesnih jedi. Vendar pogosto ovirajo potek kuhanja.

S parnokonvekcijskimi pečmi CONVOTHERM preložite to kuhanje v nočne ure.

**S tem dodatno prihranite denar. S sedaj povsem varnimi postopki kuhanja pri nizkih temperaturah v sodobnem zaprtem sistemu prihranite približno 30 % energije. Dobička ne morete povečati na enostavnejši in varnejši način.**





[ S pripravami začnemo takoj, ko imamo vse pri roki.

Razpoloženje je pri nas resnično dobro.

Nič čudnega, zahvaljujoč izdelkom CONVOTHERM je načrtovanje  
izredno enostavno in nam prihrani izredno veliko časa – in živcev! ]

Večje  
količine  
v krajšem  
času:  
**Cook & Chill**

## CONVOTHERM COOK & CHILL – ODLIČNO ZA VELIKE KOLIČINE



### 1 Priprava jedi

S predpripravo jedi v časih z manjšo zasedenostjo ter z naknadnim kuhanjem lahko optimizirate stroške zaposlenih in zagotovite stalno kakovost hrane.



### 2 Hitro ohlajevanje v ločeni napravi za hitro ohlajevanje ter skladiščenje v hladilnici – do 72 ur.

Z ohlajevanjem pripravljenih jedi se ohranijo hranljive snovi in vitamini – hrana obdrži hrustljivost in sveže barve.



### 3 Obnova ohlajenih jedi

V kuhinji oz. na krožnikih ali v pekaču. V nekaj minutah je na mizi 1000 jedi. To je samo vprašanje postopka. Cook & Chill s pečjo.

Za kuhinje v bolnišnicah, podjetjih, za bankete ali preskrbovalne obrate – s postopki Cook & Chill je možna hitra priprava velikih količin jedi v najkrajšem času.

Postopek je povsem enostaven: vse jedi pripravite, na hitro ohladite, shranite do 72 ur in obnovite (regenerirate) s pečjo CONVOTHERM.

Prednosti so povsem očitne: Jedi lahko pripravite že nekaj dni pred uporabo. Na ta način lahko brez težav močno povečate zmogljivost za pripravo jedi.

- **Več časa:** časovno neodvisno kuhanje, ločeno pripravljane in razdeljevanje hrane
- **Več prostora:** največja zmogljivost
- **Večja učinkovitost:** manjši stroški pri večji učinkovitosti

☀ **Z veseljem vam posredujemo informacije o ustreznih napravah za hitro ohlajevanje. Pokličite na: telefon 0049-8847-67-0**

1000 jedi  
v  
8 minutah:  
**Naš banketni  
sistem**



## KROŽNIKI ZA BANKETNI SISTEM CONVOTHERM



**1** Velik razmik med policami omogoča enostavno polnjenje vozička banketnega sistema z vseh strani. Banketni sistemi CONVOTHERM so na voljo za različno uporabo – tudi za namizne naprave.



**2** Optimalna obnova jedi, pripravljenih na krožnikih, v parnokonvekcijskih pečeh CONVOTHERM.



**3** Pod termo pokrivalom CONVOTHERM se pripravljene jedi na krožnikih ohranijo na servirni temperaturi do 20 minut. Z vozičkom banketnega sistema lahko hrano pripeljete neposredno do mesta razdeljevanja.

Za banketni sistem je posebno pomembno, da se velike količine kakovostnih jedi postrežejo istočasno s pravilno temperaturo. Na voziček banketnega sistema s krožniki lahko pripravite cele menije, jih ohladite in kasneje obnovite. Banketni sistem CONVOTHERM je v povezavi s postopkom Cook & Chill idealna rešitev za vse, ki želijo sproščeno postreči veliko število gostov z odlično pripravljenimi jedmi.

- **Več prostora:** kapaciteta krožnikov brez konkurence!
- **Večji dobiček:** manjše število zaposlenih
- **Večja učinkovitost:** velika zmogljivost v manjšem prostoru
- **Več časa:** več časa za kreativnost!
- **Večja kreativnost:** večja raznolikost

## Neskončne možnosti s posebnimi **izvedbami** **CONVOTHERM**



### VZPON K NOVIM DIMENZIJAM

#### VERZIJA S PEČICO – za pečene jedi

##### **Pridobite s pekači spremenljivih velikosti:**

- **Večja prilagodljivost:** Možnost spreminjanja normativov.
- **Večji dobiček:** Ciljna priprava hrane z manj odpadki.
- **Večja varnost:** Rezultati so vedno enaki, kar omogoča funkcija **Press&Go** ali dodatni časovnik v okrepčevalnicah. (Tray Timer)

- **Večja kakovost:** Funkcija **Crisp&Tasty** – za hrustljivo in rahlo pecivo - prinaša novo dimenzijo v vaše poslovanje!  
Posebni pekači in velik razmik med policami omogočajo istočasno pečenje različnih izdelkov.

#### VERZIJA Z ŽAROM – povečajte dobiček

##### **Z izdelki CONVOTHERM postane mesnica vsestransko podjetje. Uporabljajte nove možnosti in povečajte prihodek.**

- **Večja prilagodljivost:** za pripravo kosil, malic in izdelavo klobas ter storitve na zabavah.

- **Večja varnost:** predprogramirani postopki kuhanja ob uporabi funkcije **Press&Go** vseskozi zagotavljajo enako vrhunsko kakovost.
- **Večja kakovost:** funkcija **Crisp&Tasty** – vaše jedi bodo še bolj sočne in hrustljave pri manjši porabi energije.

#### VERZIJA S FRITEZO – odstranite odvečne maščobe

- **Večja kakovost:** funkcija **Crisp&Tasty** – zunaj zlato-rumen, znotraj slastno pečen.
- **Večji dobiček:** Draga olja za fritezo niso potrebna, odpade njihova odstranitev.

- **Bolj zdrava hrana:** V jedeh je precej manj maščob.
- **Izboljšano varstvo okolja:** manjši stroški čiščenja, ni potrebe po odstranjevanju odpadnega olja.





[ Ko zaključimo z delom, imam čas, da na osebнем računalniku po vrstnem redu natančno uredim jedi:  
na srečo je programiranje parnokonvekcijske peči zelo enostavno! ]

## Imate možnost izbire!



### CONVOTHERM OS · POSAMEZNA SERIJA

**Za serijsko izdelane kuhinje ali kuhinje, narejene po meri – verzija z vbrizgovanjem**

Delavnik je prepreden s kočljivimi situacijami. Preverjanje, načrtovanje, dogovarjanje. Poiščite pomoč, ki jo osebno potrebujete. Naš novi standardni program vam omogoča, da najsodobnejše parnokonvekcijske peči prilagodite natančno vašim individualnim potrebam.

Dva posebna dosežka podjetja CONVOTHERM sta vam zagotovljena, kajti pomična vrata in sodoben zaprt sistem sta serijsko vgrajena v vse naprave serije OS.



### CONVOTHERM OB · SERIJA PREMIUM

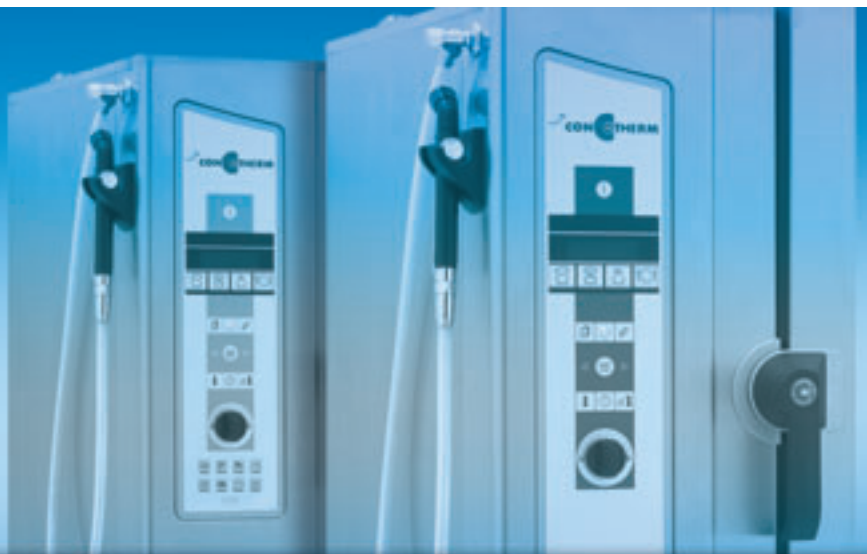
**Brezskrbno kuhanje v največjem udobju – izvedba s kotli**

Večjega udobja in varnosti ni več možno doseči. Serija Premium ponuja – enostavno rečeno – vse, kar potrebuje profesionalna kuhinja. In to serijsko. V vseh napravah te serije je poleg pomičnih vrat in sodobnega zaprtega sistema vgrajena tudi marsikatera druga uporabna serijska oprema.

Še posebej nova funkcija **Press&Go-Funktion** vam večkratno olajša potrebno delo.

Tudi vgrajen senzor za merjenje temperature jedra, hitrost ventilatorja, ki jo spreminjate s pritiskom na gumb – če naštejemo samo nekatere funkcije – več kot prepričajo profesionalnega uporabnika.

## Patentirana kakovost - serijsko



### Serijska oprema serije OS

- Sodoben zaprt sistem za najboljšo kakovost pripravljene hrane
  - **Crisp&Tasty** (sušenje v več stopnjah)
- Patentirana pomična vrata z dvojnimi steklom
- Vzdolžno in prečno vlaganje (odvisno od tipa) ustreznih gastro posod (GN) z do 68 mm vmesnega razmika
- Vrtljivo zapiralo vrat z nastavitvijo zračenja, možnostjo zaloputnjenja in zaščito pred odpiranjem (lahko odpiranje z notranje strani)
- Ročna prha z zvezno (brezstopenjsko) regulacijo pretoka
- Ventilator s samodejnim delovanjem v obeh

- smereh
- Kuharska knjiga CONVOTHERM z vnaprej programiranimi recepti kuhanja
- Cook & Hold in kuhanje Delta-T
- Možnosti priključitve na: napravo za optimalno porabo energije, servisni sistem CONVOTHERM, PC-HACCP/PC-Control
- Pomnilnik za 250 receptov kuhanja (20 korakov)
- Motorna zavora: ob odpiranju vrat pečice izstopa manj pare
- Krmiljenje s prikazom besedila
- Velik, dobro čitljiv grafični zaslon (optimalna

- berljivost)
- Predizbira časa vklopa v realnem času
- Programska zaščita (preko naprave za optimalno porabo energije preprečuje prekinitev tekočega programa kuhanja)
- Samodejno shranjevanje vseh nastavitvev in receptov kuhanja
- Vmesnik RS 232

### Serijska oprema serije OB

- Sodoben zaprt sistem za najboljšo kakovost pripravljene hrane
- **Crisp&Tasty** (sušenje v več stopnjah)
- Patentirana pomična vrata z dvojnimi steklom
- Vzdolžno in prečno vlaganje (odvisno od tipa) ustreznih gastro posod (GN) z do 68 mm vmesnega razmika
- Vrtljivo zapiralo vrat z nastavitvijo zračenja, možnostjo zaloputnjenja in zaščito pred odpiranjem (lahko odpiranje z notranje strani)
- Ročna prha z zvezno (brezstopenjsko) regulacijo pretoka
- Ventilator s samodejnim delovanjem v obeh smereh in dvema hitrostma vrtenja

- Kuharska knjiga CONVOTHERM z vnaprej programiranimi recepti kuhanja
- Cook & Hold in kuhanje Delta-T
- Možnosti priključitve na: napravo za optimalno porabo energije, servisni sistem CONVOTHERM, PC-HACCP/PC-Control
- Pomnilnik za 250 receptov kuhanja (20 korakov)
- Motorna zavora: ob odpiranju vrat pečice izstopa manj pare
- Krmiljenje s prikazom besedila
- Velik, dobro čitljiv grafični zaslon (optimalna berljivost)
- Predizbira časa vklopa v realnem času

- Programska zaščita (preko naprave za optimalno porabo energije preprečuje prekinitev tekočega programa kuhanja)
- Samodejno shranjevanje vseh nastavitvev in receptov kuhanja
- Vmesnik RS 232
- Izključno v napravah serije OB:**
- + **Senzor za merjenje temperature jedra**
- + **Manjša hitrost ventilatorja za kuhanje občutljivih jedi**
- + **Manjša moč gretja za delovanje v konici obremenitve**
- + **Press&Go (simboli)**

Kakovost  
pomeni:  
Izogibanje  
napakam  
z nedvoumnimi  
simboli



### Upravljalna plošča OS



### Oprema po posebnem naročilu

- Samodejni program čiščenja **CONVOClean**
- **Press&Go (simboli)**
- Senzor za merjenje temperature jedra
- Program PC-HACCP in PC-Control za sodobno poslovno vodenje kuhinje
- Razni moduli z RS 232, RS 485 in USB ter Ethernet za mrežno povezavo do 31 parnokonvekcijskih peči
- Verzije z žarom in sistemom za odtok maščobe (namizne naprave)
- Ladijska izvedba ter izvedbe za posebne napetosti (na zahtevo)
- Manjša hitrost ventilatorja za kuhanje občutljivih jedi
- Manjša moč grejta za delovanje v konici obremenitve

### Upravljalna plošča OB



### Oprema po posebnem naročilu

- Samodejni program čiščenja **CONVOClean**
- Program PC-HACCP za popolnoma samodejno dokumentiranje in arhiviranje postopkov kuhanja
- Program PC-Control za upravljanje največ 31 parnokonvekcijskih peči. Razni moduli z RS 232, RS 485 in USB ter Ethernet za mrežno povezavo do 31 parnokonvekcijskih peči CONVOTHERM
- Verzije z žarom in sistemom za odtok maščobe (namizne naprave)
- Ladijska izvedba ter izvedbe za posebne napetosti (na zahtevo)

[ ...Čas za natančna dela, zdaj se mora vse prilegati! Tu je še posebej pomembna praksa – in, da se človek lahko zanese na sodelavce.

Na srečo nam CONVOTHERM vsak dan krije hrbet.  
To je neprecenljivo pri velikem številu gostov... ]




**OS SERIJA**
**Tehnični podatki**
**OES/OGS**

Električna ali plinska izvedba



CONVOTHERM OES/OGS 6.10



CONVOTHERM OES/OGS 6.20

<b>Tip naprave</b>	parnikonvekcijska peč, namizna	parnikonvekcijska peč, namizna
<b>Dimenzije naprave (Š x G x V)</b>	932 x 805 x 852 mm	1217 x 1027 x 895 mm
<b>Masa</b>	170 kg	220 kg
<b>Vložki</b>		
1/1 GN	7	14
2/1 GN	–	7
Velikost pekača 600 x 400	6	12
<b>Število krožnikov (za banketni sistem)</b>	20 krožnikov	42 krožnikov
<b>Razmik med policami GN</b>	68	68
<b>Pogoji namestitve OES</b>		
Električni priključek, priključna moč	11,4 kW	19,8 kW
Moč vročega zraka	10,5 kW	18,9 kW
Nazivni tok	15,3 A	26,3 A
<b>Pogoji namestitve OGS</b>		
Električni priključek, priključna moč	1,3 kW	1,3 kW
Plinski priključek, moč vročega zraka	12 kW	20 kW
Nazivni tok	4,5 A	4,5 A



CONVOTHERM OES/OGS 10.10

CONVOTHERM OES/OGS 10.20

CONVOTHERM OES/OGS 12.20

parnokonvekcijska peč, namizna  
932 x 805 x 1120 mm  
215 kg

parnokonvekcijska peč, namizna  
1217 x 1027 x 1120 mm  
245 kg

parnokonvekcijska peč, samostojna enota  
1232 x 1055 x 1416 mm  
325\* kg

11

22

24

-

11

12

9

18

na zahtevo

32 krožnikov

63 krožnikov

74 krožnikov

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

\* vključno z nakladalnim vozičkom



CONVOTHERM OES/OGS 20.10

CONVOTHERM OES/OGS 20.20

parnokonvekcijska peč, samostojna enota

947 x 855 x 1952 mm

340\* kg

20

–

na zahtevo

61 krožnikov

67

39,6 kW

37,8 kW

52,4 A

2,5 kW

40 kW

8,6 A

\* vključno z nakladalnim vozičkom

parnokonvekcijska peč, samostojna enota

1232 x 1055 x 1952 mm

440\* kg

40

20

na zahtevo

122 krožnikov

67

68,4 kW

66 kW

95 A

2,6 kW

70 kW

9 A

\* vključno z nakladalnim vozičkom



[ ...v kuhinji z veliko dela!

Z uporabo peči CONVOTHERM bolje organizirate delo, ker ne potrebujete časa za ohlajevanje jedi in lahko neposredno menjate programe kuhanja.

Na koncu vam ostane dovolj časa za dekoracijo, garniranje in pripravo. Zato mi je delo v veselje! ]


**OB SERIJA**

## Tehnični podatki

### OEB/OGB

Električna ali plinska izvedba



CONVOTHERM OEB/OGB 6.10



CONVOTHERM OEB/OGB 6.20

<b>Gerätetyp</b>	parnokonvekcijska peč, namizna	parnokonvekcijska peč, namizna
<b>Dimenzije naprave (Š x G x V)</b>	932 x 805 x 852 mm	1217 x 1027 x 895 mm
<b>Masa</b>	170 kg	220 kg
<b>Vložki</b>		
1/1 GN	7	14
2/1 GN	–	7
Velikost pekača 600 x 400	6	12
<b>Število krožnikov (za banketni sistem)</b>	20 krožnikov	42 krožnikov
<b>Razmik med policami GN</b>	68	68
<b>Pogoji namestitve OEB</b>		
Električni priključek, priključna moč	11,5 kW	19,9 kW
Moč vročega zraka	10,5 kW	18,9 kW
Moč uparjalnika	9,9 kW	16,5 kW
Nazivni tok	15,7 A	26,6 A
<b>Pogoji namestitve OGB</b>		
Električni priključek, priključna moč	1,1 kW	1,1 kW
Plinski priključek, moč vročega zraka	12 kW	20 kW
Moč uparjalnika	12 kW	18 kW
Nazivni tok	2,9 A	2,9 A



CONVOTHERM OEB/OGB 10.10

CONVOTHERM OEB/OGB 10.20

CONVOTHERM OEB/OGB 12.20

parnokonvekcijska peč, namizna  
932 x 805 x 1120 mm

parnokonvekcijska peč, namizna  
1217 x 1027 x 1120 mm

parnokonvekcijska peč, samostojna enota  
1232 x 1055 x 1416 mm

215 kg

245 kg

325\* kg

11

22

24

-

11

12

9

18

11

32 krožnikov

63 krožnikov

74 krožnikov

68

68

67

19,9 kW

34,4 kW

34,4 kW

18,9 kW

33 kW

33 kW

16,5 kW

26,4 kW

29,7 kW

26,6 A

48 A

48 A

1,1 kW

1,5 kW

1,5 kW

20 kW

35 kW

40 kW

18 kW

30 kW

35 kW

2,9 A

3,5 A

3,5 A

\* vključno z nakladalnim vozičkom



CONVOTHERM OEB/OGB 20.10

parnokonvekcijska peč, samostojna enota

947 x 855 x 1952 mm

340\* kg

20

-

na zahtevo

61 krožnikov

67

39,7 kW

37,8 kW

29,7 kW

52,8 A

2,15 kW

40 kW

30 kW

5 A

\* vključno z nakladalnim vozičkom



CONVOTHERM OEB/OGB 20.20

parnokonvekcijska peč, samostojna enota

1232 x 1055 x 1952 mm

440\* kg

40

20

18

122 krožnikov

67

68,6 kW

66 kW

39,6 kW

95,4 A

2,2 kW

70 kW

35 kW

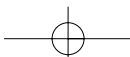
5,4 A

\* vključno z nakladalnim vozičkom





[ ...gostje so zadovoljni, jedi imajo pravilno temperaturo,  
so lepo servirane in teknejo!  
Parnokonvekcijske peči CONVOTHERM so se resnično  
potrdile kot izreden izdelek... ]



Še več  
možnosti  
z več  
dodatnega  
**pribora.**



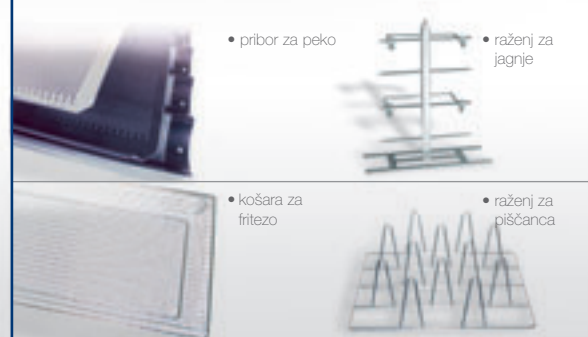
### CONVOVent napa / kondenzacijski pokrov

Za boljši zrak, ki se pri  
odpiranju vrat znatno manj  
meša s paro in soparo.



### Posebni pribor

CONVOTHERM ponuja pribor, ki je prilagojen vsaki potrebi:  
raženj za jagnje, odojka, piščanca, košare za fritezo ali pribor  
za peko - za vsako potrebo ustrezna oprema.



### Pekači in rešetke

Za vsako uporabo pravilna izvedba, z  
različno oblogo, ustrezno velikostjo  
GN in kot pekač

### Podstavki

Omogočajo zanesljivo stanje naprave: Prilagojeni podstavki  
za namizno napravo CONVOTHERM. Dobava v odprti  
izvedbi, tudi z vrati ali s tračnicami za vstavljanje 10/20. Na  
željo tudi s kolesi.



### Komplet za čiščenje

Posebno čistilo za enostavno  
nego pamokonvekcijjskih peči  
CONVOTHERM:

- **CONVOClean new**
- **CONVOClean forte**
- **CONVOCare**  
(sredstvo za pomivanje)
- **CONVOCal**  
(odstranjevalec vodnega kamna)
- **CONVOCal forte**  
(odstranjevalec vodnega kamna)





**Boljša  
servisna služba.**  
Dosegljiva  
24 ur na dan –  
po vsem svetu

## ZA KUCHARJE

### JE NAJPOMEMBNEJŠA KAKOVOST JEDI

CONVOTHERM – pomeni: Tehnika, prilagojena vašemu delavniku, in tesno sodelovanje s strankami. Ekipe naših kuharjev dela vsakodnevno na tem, da izboljšujemo storitve in usluge za naše stranke.

- **Servisna služba:**

Vedno smo vam na razpolago. Naša servisna služba po vsem svetu skrbi za hitro pomoč po telefonu (tudi ob koncu tedna) in za zanesljivo dobavo rezervnih delov.

- **Izobraževanje / osebno:**

Individualno ali skupinsko – v kuhinjskem centru CONVOTHERM ali v vaši kuhinji: Strokovno

usposobljeni kuharji vas bodo seznanili z vsemi možnostmi uporabe in delovanja parokonvekcijskih peči.

- **NOVO: Direktna telefonska številka ekipe CONVOTHERM:**

**Pomembni nasveti in triki kolegov – profesionalnih kuharjev:**

**Telefon: 0049-8847-67-899**

**Elektronski naslov:**

**chefshotline@convotherm.de**

**ali na spletni strani: [www.convotherm.de](http://www.convotherm.de)**



## ZA NAČRTOVALCE

### PA JE NAJPOMEMBNEJŠA KAKOVOST KUHINJE

CONVOTHERM – pomeni: izjemna tehnika parokonvekcijskih peči. Prilagodljivo, enostavno in učinkovito; za sodobno in vrhunsko načrtovanje kuhanja. Posebnosti izdelkov CONVOTHERM, npr. pomična vrata, vam ponujajo nove možnosti.

- **Na svetovnem spletu:**

Vse od razpisov do tehničnih podatkov najdete na naslovu: **[www.convotherm.de](http://www.convotherm.de)**, kjer dobite tudi nasvete za pomoč ter vse potrebne informacije.

- **Osebni stik:**

Z veseljem vam osebno odgovorimo telefonsko ali po elektronski pošti.

- **Na CD plošči ali priročniku:**

Zahtevajte brezplačni priročnik za načrtovanje kuhanja na CD plošči ali priročnik v tiskani izvedbi. CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH  
Talstraße 35 \_ D-82436 Egfling  
Telefon 0049-8847-67-0  
Elektronski naslov: [marketing@convotherm.de](mailto:marketing@convotherm.de)



Prepričajte  
se sami!  
**Preizkusite  
izdelke  
CONVOTHERM.**



## POKLIČITE NAS!

Če želite prisostvovati našemu informativnemu izobraževanju, se želite dogovoriti za osebni termin ali preprosto želite več informacij o parnokonvekcijskih pečeh CONVOTHERM, priboru

in možnostih uporabe: Izpolnite obrazec, obkrožite, kar vas zanima in nam ga pošljite!  
Z veseljem bomo poskrbeli za vaše želje!

Ime \_\_\_\_\_  
Priimek \_\_\_\_\_  
Podjetje \_\_\_\_\_  
Položaj \_\_\_\_\_  
Ulica \_\_\_\_\_  
Kraj \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_  
Faks \_\_\_\_\_  
Elektronski naslov \_\_\_\_\_

### Področje delovanja:

- Hotel / ladja
- Preskrba / dogodki
- Bolnišnice / družbena prehrana
- Sistemsko gostinstvo / prosti čas
- Trgovine / okrepčevalnice / bistroti
- Restavracije / gostilne

Pustite  
prazno ali  
označite  
ročno

ODGOVOR

**CONVOTHERM Elektrogeräte  
GmbH**

Talstraße 35

82436 Eglfing  
Germany



**Da, želim se udeležiti seminarja CONVOTHERM. Prosim pošljite mi najnovejši seznam z naslovi in termini:**

- Vse o banketnem sistemu
- Mesnice, storitve na zabavah
- Cook & Chill za družbeno prehrano in oskrbovanje podjetij
- Ostala tematska področja:

.....

**Pošljite mi, prosim, naslednje informacije:**

- Brošura o banketnem sistemu
- Verzija z žarom
- Verzija s pečico
- Verzija s fritezo

**Pokličite za dogovor o terminu.**

[ Konec delavnika!  
Vsi gostje so bili zadovoljni,  
v peči CONVOTHERM  
se ponoči pečejo pečenke  
za jutrišnje kosilo.

Neprecenljivo je, da lahko brezskrbno  
odidete domov.]





---

## Enodis

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH  
Talstraße 35 Š D-82436 Egfing  
Tel. 0049-8847-67-0  
Faks 0049-8847-414  
Elektronski naslov: [info@convotherm.de](mailto:info@convotherm.de)  
[www.convotherm.de](http://www.convotherm.de)