Manitowoc
mtwfs.com



Convotherm 4
Designed around you

Your meal. Our mission.

Convotherm

Convotherm – gelebte Leidenschaft

Wer je mit einem Convotherm gearbeitet hat, weiß: Convotherm begeistert mit wegweisenden Lösungen für bessere Zubereitung von Produkten. Unter dem Motto „Your meal. Our mission." sind unsere Geräte „Made in Germany" die Antwort auf Ihre vielfältigen Anforderungen.

Die neue Kombidämpfer Serie Convotherm 4 bringt Stil in die professionelle Großküche. Spitzentechnologie, einfache Bedienung und Hygiene werden durch die Klarheit des Designs auf den ersten Blick erlebbar. Eine durchgehende, intuitive Bedienlogik erstreckt sich über alle Gerätegrößen – ein echtes Plus im oft hektischen Gastronomie-Alltag. Das skalierbare Designkonzept lässt sich auf die gesamte Kombidämpfer Serie von sieben Gerätegrößen mit jeweils sechs Grundvarianten übertragen. So entsteht eine Kombination aus funktionaler Flexibilität und durchgängigem Design, die in diesem Produktsegment völlig neu ist.

Hinter Convotherm steckt immer Leidenschaft: Für Exzellenz, für Kreativität und für gelebte Partnerschaft – und für das Ziel, Sie noch erfolgreicher zu machen.



Manitowoc Foodservice – weltweit führend

Die Manitowoc Foodservice Gruppe ist ein Teil der Manitowoc Company Inc. Sie entwickelt, produziert und vertreibt weltweit führende Lösungen im Bereich Foodservice-Equipment.

Manitowoc Foodservice bietet Ihnen einzigartige Anwender- und Branchenkenntnisse, ganzheitliche Küchenlösungen, kulinarische Erfahrung und erstklassige Serviceleistungen. Weltweit und überall vor Ort. Mit Geschäftsaktivitäten in Amerika, Europa und Asien bietet Manitowoc Foodservice führende Marken.

Hierzu gehören: Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Fabristeel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc® Beverage Systems und TRUpour.

Auf unserer Website erfahren Sie mehr über Manitowoc Foodservice und unsere Möglichkeiten, Sie mit führenden Marken zu unterstützen.

Unter www.manitowocfoodservice.com finden Sie auch unsere regionalen und lokalen Niederlassungen.



Convotherm 4 – designed around you

Weil wir Ihnen, unseren Kunden, zuhören, haben wir Convotherm 4 rund um Ihre Bedürfnisse in der Küche entwickelt – mit den beiden Konzepten easyTouch und easyDial, für manuelle und automatisierte Prozesse oder maximale Individualität – je nach Wunsch. Im Fokus stehen immer Bedienungsfreundlichkeit und Funktionalität.



Seiten 8–9
Neu definiert: Klares Design trifft Funktionalität
Das neue Design von Convotherm 4 ist ideal für „Front-Cooking". Streng entwickelt nach dem Grundsatz „Form folgt Funktion" verbindet sich klare Ästhetik mit einer neuen Dimension der intuitiven Bedienung und Servicefreundlichkeit.

Seiten 14–15
Der neue Maßstab der flexiblen, sicheren Reinigung
ConvoClean+ und ConvoClean wurden für maximale Flexibilität bei minimalen Verbräuchen entwickelt. Kompromisslos vollautomatisch, damit Sie jeden Kontakt mit Chemie vermeiden. Mit neuen Bedienfunktionalitäten sowie mit der Möglichkeit der Einzeldosierung – für wirklich jedes Anwenderprofil.

Seiten 16–17
Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe
Jedes Watt und jeder Liter zählen. Convotherm 4 steht für unseren Anspruch an Energieeffizienz und minimalen Wasserverbrauch. Wir haben es prüfen lassen! Die Fabrikation mit Strom aus Wasserkraft und Wärme aus Biomasse am Standort in Eglfing sendet eine klare Botschaft – wir leben Nachhaltigkeit, bereits bei der Herstellung.

Seite 11
Ihre Garergebnisse im Fokus
Die Legende lebt!
Das Advanced Closed System+ (ACS+) bietet Perfektion in der 3. Generation. Es liefert gleichmäßigste Garergebnisse – immer optimal abgestimmt auf Ihre Wünsche.

easyTouch und easyDial – 2 Konzepte in je 7 Größen



6.10 easyDial



6.20 easyTouch



10.10 easyDial



10.20 easyTouch



12.20 easyDial



20.10 easyTouch



20.20 easyDial

Convotherm 4 easyTouch

Unser Konzept für mehr Komfort und Sicherheit.

Mit dem easyTouch Gesamtpaket steht Ihnen eine beeindruckende und **praxisgerechte Komplettausstattung** mit 9" Full-Touch-Screen und individueller Anpassung an Ihre Wünsche zur Verfügung. Das Bedienkonzept ist denkbar einfach – mit bewährten und neuen Funktionen:

- **ACS+** mit den perfekt abgestimmten Zusatzfunktionen:
  - Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen
  - BakePro – Traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
  - HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen
  - Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen
- **ConvoClean+:** Das vollautomatische Reinigungssystem mit eco-, express- oder regular-Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung
- **Ethernet-/LAN-Schnittstelle**

Convotherm 4 easyDial

Selbst ist der Koch! easyDial setzt **den neuen Maßstab manueller Bedienung:** Alle Eingaben sowie sämtliche Zusatzfunktionen werden auf einer Ebene eingestellt und sind jederzeit sichtbar.

- **ACS+** mit den perfekt abgestimmten Zusatzfunktionen:
  - Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen
  - BakePro – traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
  - HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen
  - Lüftergeschwindigkeit – in 5 Stufen
- **Semi-automatisches Reinigungssystem**

Das haben alle Convotherm 4
Beste Ausstattung serienmäßig

- Wegweisende Designsprache, ideal auch für Front-Cooking
- ACS+: Perfektion in der 3. Generation
- Schmale Außenmaße und somit passende Größen für jede (noch so kleine) Küche*
- Türen mit Zuschlagfunktion (nur Tischgeräte)
- HygienicCare: antibakterielle Bedienoberfläche, Türgriff und Rollhandbrause – das neue Konzept für mehr Sicherheit
- USB-Schnittstelle in der Bedienblende integriert
- Qualität „Made in Germany", das Siegel für den Anspruch an uns selbst!

Ihre Optionen

- Die Verschwindetür für mehr Platz und Arbeitssicherheit
- ConvoSmoker: die eingebaute Räucherfunktion für easyTouch (nur Tischgeräte, Elektro)
- ConvoClean für easyDial, das vollautomatische Reinigungssystem im regular-Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung
- Ethernet-/LAN-Schnittstelle für easyDial
- Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar
- Wrasenablöschung (integrierte Kondensationshaube)
- Grillversion
- Gefängnisversion
- Schiffsversion (nur Elektrogeräte)
- Sonderspannungen

* und wenn es doch mal nicht passt, nehmen Sie einfach unsere mini's

Neu definiert:
Klares Design trifft Funktionalität

Das neue, ästhetische Design macht Convotherm 4 ideal auch für Front-Cooking. Unser Grundsatz „Form folgt Funktion“ findet sich in einer klaren Formensprache, die zugleich neue Maßstäbe in Sachen intuitiver Bedienung und Serviceorientierung setzt.



easyTouch – die Bedienoberfläche
Als Pionier der Full-Touch-Screen-Technologie in Kombidämpfern bietet Convotherm jetzt eine neue Dimension der komfortablen Bedienung. Beim Convotherm 4 easyTouch erwartet Sie modernste Touchsteuerung über den 9" Full-Touch-Screen mit neuer, konfigurierbarer Bedienoberfläche.

- **Press&Go:** automatisches Kochen mit Schnellwahltasten – für optimale Prozesssicherheit. Eingaben wie Größe, Bräunungsgrad oder Kerntemperatur entfallen
- **Flexible Regenerierfunktion:** mit Vorauswahl für à la carte, Tellerbankett und Buffet
- **Manuelles Kochen**
- **Integriertes easySystem** mit Unterscheidung in Manager- und Crewmodus, als Lösung für die Filial-Gastronomie
- **Detaillierte Serviceinformationen,** um im Fehlerfall schnell und zielgerichtet zu helfen
- **399 Garprofile** mit bis zu 20 Schritten
- **On-Screen-Hilfe** mit themenunterstützender Videofunktionalität
- **TrayTimer:** das Beladungsmanagement – perfektes Timing vom ersten bis zum letzten Einschub
- **Cook&Hold:** senkt zum Ende des Garvorgangs die Temperatur automatisch – kochen und warmhalten in einem Prozess
- **Delta-T-Garen / NT-Garen:** sanftestes Garen – auch über Nacht

easyDial – die Bedienoberfläche
Der neue Maßstab manueller Bedienung!
Durch das clevere Bedienkonzept können Sie mit easyDial Garprofile schnell selbst einstellen. Sie finden alle Funktionen auf einer Ebene. Auf den großen, hell leuchtenden digitalen Displays, mit der zentralen Steuereinheit Convotherm-Dial (C-Dial) haben Sie jederzeit alles im Blick – auch auf Distanz. Der TriColor Indikatorring zeigt den aktuellen Betriebszustand: Gelb für „in Vorbereitung“, Rot für „laufende Prozesse“ und Grün für „fertig“.

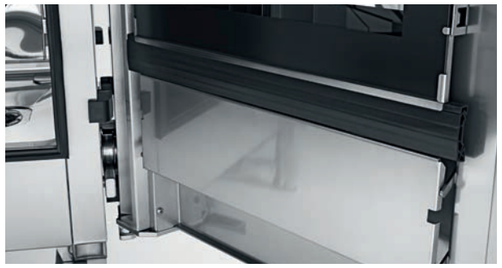
- **easyDial Regenerierfunktion:** Produkte regenerieren auf höchstem Niveau
- **99 Garprofile**
- **C-Dial und TriColor:** unsere neue Bedienphilosophie





USB-Schnittstelle
Anwenderfreundlich an der Gerätefront. USB-Sticks sind einfach einsteckbar hinter einer Wippe, die sich nach dem Abziehen des USB-Sticks selbstständig schließt – gemäß IPX5 vor Strahlwasser geschützt:

- Einfach updaten, Garprofile und Bilder hochladen und HACCP Daten auslesen



Integrierte Vorheizbrücke
Bei allen Convotherm 4 Standgeräten serienmäßig:

- Vorheizbrücke klappt automatisch in den Türrahmen
- Schnelles Vorheizen, auch ohne Beschickungswagen
- Kein Wärmeverlust
- Verbesserte Sicherheit



Verschwindetür*
Diese Convotherm-Erfindung spart Platz und reduziert das Risiko von Verletzungen:

- Ideal für mehr Bewegungsfreiheit beim Arbeiten
- Reduziert das Unfallrisiko und die Verbrennungsgefahr an der heißen Geräteinnentür
- Ermöglicht die Aufstellung großer Kombidämpfer mit Beschickungswagen praktisch überall, auch bei engen Platzverhältnissen



HygienicCare
Das neue Hygienekonzept von Convotherm umfasst alles Wichtige, womit der Anwender in Berührung kommt: Die Bedienblende, der Türgriff und die Rollhandbrause sind aus einem innovativen Material mit eingebetteten Silberionen gefertigt:

- Alle zentral im operativen Bereich liegenden Kontaktflächen sind jetzt konsequent Teil des Konzepts
- Permanent antibakterielle Wirkung
- Reduziert die Übertragung von Bakterien

* optional

Ihre Garergebnisse im Fokus

ACS+ sorgt für beste Kochleistungen in allen Convotherm 4. Es garantiert perfekte Dampfsättigung, automatische Feuchteanpassung im Kombidampf sowie schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung bei Heißluft. Das Ergebnis: Ein ideales, gleichbleibendes Garraumklima für alle Produkte, von Gemüse über Fleisch und Fisch, bis zu Beilagen oder Backwaren – ob frisch, tiefgefroren oder vorgegart. Auch bei Vollbeschickung erzielen Sie konstant sehr gute Gleichmäßigkeit, Saftigkeit und Knusprigkeit.

Unser **ACS funktioniert wie der Deckel auf dem Topf,** der Wärme und Feuchtigkeit zurückhält. Die Temperatur steigt schnell und es muss weniger Energie und Wasser nachgeschoben werden.

Das neue ACS+ kann noch mehr: Es verfügt über die Intelligenz der **aktiven Zu-/Abluftsteuerung.** Möchte man eine Soße reduzieren, muss man schließlich auch **den Deckel vom Topf nehmen.**

Neue und verbesserte Funktionen im ACS+

Crisp&Tasty
In kürzester Zeit erzielen Sie in Heißluft knusprigste Garergebnisse mit zartem Kern:

- Entfeuchtung in 5 Stufen
- Alle 5 Stufen können manuell angewählt oder programmiert werden

Lüftergeschwindigkeit
Für Spitzenergebnisse, selbst bei sensibelsten Produkten, wie z. B. Windbeuteln:

- Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen
- Auf Wunsch dauerhaft programmierbar
- Perfekte Gleichmäßigkeit, auch bei Vollbeschickung

BakePro
Wählen Sie in Heißluft die auf Ihr Produkt abgestimmte Beschwadungsmenge, die anschließende Ruhephase wird automatisch hinzugefügt:

- Traditionelle Backfunktion in 5 Stufen
- Durch Beschwadung und Ruhezeiten Backergebnisse wie aus einem klassischen Ladenbackofen
- Tiefkühlbackware muss vor dem Backen nicht mehr angetaut werden
- Programmierbar auch bei mehrstufigen Backprofilen

HumidityPro
Mit dieser neuen Funktion verfügen Sie jetzt im Kombidampf bereits ab 30°C zusätzlich zur automatischen auch über eine manuelle Feuchteregelung für Ihre ganz persönliche Wunscheinstellung:

- Befeuchtung in 5 Stufen
- Saftigste Garergebnisse, individuell abgestimmt auf Ihre Wünsche
- Keine Eingabe von Prozentwerten notwendig
- Ideal auch zum Warmhalten

Grundfunktionen im ACS+



Dampf: Besonders wirkungsvolles Dampfgaren von 30°C bis 130°C, bei dem das System während des gesamten Vorganges geschlossen bleibt. Für Spitzenergebnisse, u. a. bei Gemüse, Teigwaren und Fisch. Vitamine und Farben bleiben erhalten und die Oxidation wird minimiert.



Kombidampf: Ab 30°C mit automatischer Feuchteregelung. Das System bleibt während des gesamten Garvorganges geschlossen. Die Eigenfeuchtigkeit und Geschmacksstoffe der Produkte bleiben erhalten. Sie erzielen garantiert besonders zarte, saftige und schmackhafte Garergebnisse und minimieren den Gewichtsverlust.



Heißluft: Ab 30°C wird durch die Eigenfeuchtigkeit der Produkte im komplett geschlossenen System ein leicht feuchtes Klima erzeugt, für eine zügige, gleichmäßige Wärmeübertragung bis in den Kern des Garguts. Die Krustenbildung und Knusprigkeit steuern Sie gezielt nach Ihren Wünschen durch einfaches Zuschalten von Crisp&Tasty.



Regenerieren easyDial: Sie regenerieren Ihre Produkte wie frisch auf den Punkt gegart.

Regenerieren+ easyTouch: Flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl für à la carte, Tellerbankett oder Buffet. So erzielen Sie optimale Qualität.



Mischbeschickung
Die legendäre Paradedisziplin des Closed System: die Mischbeschickung im Kombidampf, mit der z. B. Schweinebraten, Croissants, Fisch, Tiefkühlgemüse und ein Rührkuchen **gleichzeitig und ohne Geschmacksübertragung** zubereitet werden.

Mit optimalem Ergebnis und maximalem Nutzen:
- Mehr Flexibilität im Küchenablauf
- Mit der automatischen Feuchteregelung im ACS+ Kombidampf bekommt jedes Produkt die Feuchtigkeit, die es benötigt

Vollbeschickung
Durch das bei jeder Gerätegröße maßgeschneiderte Ansaugblech erfolgt eine gleichmäßige Luftverteilung, die auch bei Vollbeschickung eine einheitliche Bräunung auf dem Produkt gewährleistet:

- Neue Software-Algorithmen, angepasste Solid-State-Relay Technik, neue Luftströmungstechnik sowie optimierte Wärmetauscher sorgen für kürzeste thermische Reaktionszeiten und bringen den Garraum schnell auf Solltemperatur – auch bei Beladung mit TK-Produkten
- Das neue Crisp&Tasty zieht einen Großteil der Feuchtigkeit aus dem Garraum, für schnelles und zuverlässiges Braten und Grillen – auch bei Beladung mit schwierigem Gargut, wie z. B. gespritztem Fleisch

ecoCooking*
Die Energiesparfunktion ist ideal für Lebensmittel mit langen Garzeiten, wie Braten, Roastbeef und Großbratstücke:

- Bis zu 25 % Energieeinsparung, verglichen mit DIN 18873-1
- Der besonders schonende Garvorgang verbessert sogar die Produktqualität
- ecoCooking kann ab 30°C bei Heißluft und Kombidampf jederzeit individuell zugeschaltet werden

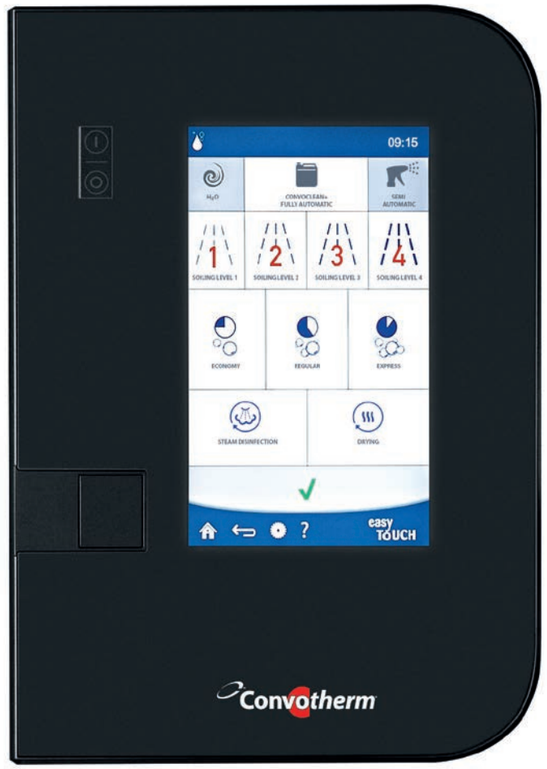
* nur bei easyTouch

Der neue Maßstab der flexiblen, sicheren Reinigung

ConvoClean+ & ConvoClean
Entwickelt für **maximale Flexibilität bei minimalem Verbrauch.** Mit neuen Bedienfunktionen und Einzeldosierung – **für wirklich jedes Anwendungsprofil.** Immer noch **vollautomatisch:** Jeder Kontakt mit Chemie wird vermieden.

ConvoClean+ im easyTouch
Das vollautomatische Reinigungssystem **im wählbaren eco-, express- oder regular-Modus,** top-hygienisch und wann immer Sie es wünschen – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung:

- 4-stufige Anpassung der Reinigungsintensität mit vollautomatischer Dosierung
- Der **eco-Modus** spart Reiniger, Energie und Wasser
- Der **express-Modus** spart Zeit und ermöglicht schnellste Reinigung auch während der Betriebsstunden
- Im **regular-Modus** läuft das System mit einer ausgewogenen Mischung
- Maximale Sicherheit durch einen vollautomatischen Reinigungsprozess
- Abschließende Dampfdesinfektion und Trocknung garantieren perfekte Hygiene
- Start per Fingertipp, jederzeit und ohne manuelle Schnellabkühlung
- Kein Kontakt mit Reiniger beim Starten des Reinigungsprozesses



ConvoClean im easyDial*
Das vollautomatische Reinigungssystem **im regular-Modus,** top-hygienisch und wann immer Sie es wünschen – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung:

- 4-stufige Anpassung der Reinigungsintensität mit vollautomatischer Dosierung
- Kein Kontakt mit Reiniger beim Starten des Reinigungsprozesses
- Start per Fingertipp, jederzeit und ohne manuelle Schnellabkühlung
- Maximale Sicherheit durch vollautomatischen Reinigungsprozess
- Abschließende Dampfdesinfektion und Trocknung garantieren perfekte Hygiene



* Option im easyDial

Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe

Jedes Watt und jeder Liter zählen. Convotherm 4 steht für eine neue Klasse in Sachen Energieeffizienz und Wasserverbrauch. Der Energy Star und die Umwelt-Norm ISO 14001 sind dabei die klaren Botschaften – wir leben Nachhaltigkeit, bereits bei der Herstellung.

Am Fabrikationsstandort Eglfing haben wir seit der Umstellung auf grünen Strom in 2009 bis heute bereits 1 Mio kg CO_2 eingespart.

Aufheizzeit im Heißumluftbetrieb bei einem Einstellwert von 165°C [min] nach DIN 18873-1 2012-06 6.2*



Convotherm 4 10.10	3:00 min	**-22 %**
P3 10.10	3:50 min	

Energieverbrauch im Leerlauf im Heißumluftbetrieb (sensible Wärmeabgabe) [kWh] nach DIN 18873-1 2012-06 6.3*



Convotherm 4 10.10	1,0 kWh	**-23 %**

Energieverbrauch unter Last im Dampfbetrieb [kWh] nach DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10	2,9 kWh	**-7 %**
P3 10.10	3,1 kWh	

Wasserverbrauch unter Last im Dampfbetrieb [l] nach DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10	2,3 l	**-15 %**
P3 10.10	2,7 l	

* folgende Werte wurden vom unabhängigen Institut TÜV geprüft



Reinigerverbrauch



Convotherm 4 10.10	400 ml	**-38 %**
P3 10.10	640 ml	

Energieverbrauch



Convotherm 4 10.10	3,5 kWh	**-43 %**
P3 10.10	6,2 kWh	

Wasserverbrauch



Convotherm 4 10.10	35 l	**-44 %**
P3 10.10	63 l	

Zubehör



Untergestelle
Bei Tischgeräten sorgen sie für Standfestigkeit und sind auf Wunsch auch fahrbar erhältlich. Sie können zwischen offenen oder geschlossenen Versionen, mit 14 Hygiene Einschüben wählen.



Bankett
Perfekt abgestimmt auf Tischgeräte und Standgeräte, auch bei Stapelkits. Thermohauben mit einem neuartigen Magnetverschluss für perfekte Sauberkeit und Hygiene in Ihrer Küche. Tellerbankettwagen mit unterschiedlichen Tellerabständen bieten viel Platz für Ihre kreativ angerichteten Teller.



Spezialzubehör
Convotherm bietet das richtige Zubehör für jede Anwendung:

- Der Signaltower zeigt dem Anwender auch aus weiter Entfernung den Status des Kombidämpfers.
- Das Hitzeschild macht die Installation des Kombidämpfers neben Hitzequellen, z. B. Herden, möglich.

Kondensationshauben
Leistungsstarke Kondensationshauben ermöglichen Front-Cooking und sorgen in Küchen für ein angenehmes Arbeitsklima. Dampf und Wrasen werden während des Garens und beim Öffnen der Tür abgesaugt und kondensiert.

ConvoConnect

C4 | P3

ConvoConnect
Das ConvoConnect Software-Paket ist die Komplettlösung für HACCP und Garprofil-Management. Die Software wird am PC installiert und kann für Convotherm 4 und Geräte der Serie +3 genutzt werden.

Kombidämpfer-Management
- Verbindung von Convotherm 4 mit einem PC
- Überwachung und Steuerung der Convotherm 4 vom PC aus
- Garprofile schreiben, aufspielen oder herunterladen und verwalten auf einfachste Weise

HACCP-Management
HACCP-Daten einfach auslesen und auf dem PC anzeigen und verwalten. Zusätzlich können Pasteurisierungswerte angezeigt und verwaltet werden.



Reinigungs- und Pflegemittel
Damit alles ganz leicht wieder hygienisch sauber wird, gibt es Pflegeprodukte, die optimal auf ConvoClean abgestimmt sind.

- ConvoClean forte (starke Reinigungskraft)
- ConvoClean new (mittlere Reinigungskraft)
- ConvoCare (Klarspüler/Neutralisierer)



Bleche und Roste
Hier läuft alles in geregelten Bahnen: Bleche und Roste aus Edelstahl sowie Spezialzubehör mit Antihaftbeschichtungen sind in den unterschiedlichsten Beschichtungen, GN-Größen und als Backmaß erhältlich.

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE,
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

Eine Serie, die keine Wünsche offen lässt: Convotherm 4 Kombidämpfer Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Abmessungen Rechtsanschlag (BxTxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Abmessungen Verschwindetür (BxTxH) in mm	922 x 792 x 786	1167 x 992 x 786	922 x 792 x 1058	1167 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
Backmaß (600 x 400 mm)	6	–	10	–
Telleranzahl (Tellerbankett-System)	15 oder 20 Teller	27 oder 33 Teller	26 oder 32 Teller	48 oder 57 Teller

Installationsbedingungen C4 EB/ES

Bemessungsaufnahme	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Bemessungstrom (3N~400V 50/60 Hz)	15,9 A	28,1 A	28,1 A	48,7 A

	12.20	20.10	20.20
Abmessungen Rechtsanschlag (BxTxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Abmessungen Verschwindetür (BxTxH) in mm	1182 x 1020 x 1406	937 x 820 x 1942	1182 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
Backmaß (600 x 400 mm)	–	17	–
Telleranzahl (Tellerbankett-System)	59 oder 74 Teller	50 oder 61 Teller	98 oder 122 Teller

Installationsbedingungen C4 EB/ES

Bemessungsaufnahme	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Bemessungstrom (3N~400V 50/60 Hz)	48,7 A	56,2 A	97,3 A

Manitowoc Foodservice ist einer der weltweit größten Hersteller und Anbieter von professioneller Gastrotechnik.
Wir bieten unseren Kunden energiesparende, zuverlässige und marktführende Technologien aus einer Hand.

Wenn Sie mehr über Manitowoc Foodservice und seine Einzelmarken wissen wollen,
dann besuchen Sie uns auf www.manitowocfoodservice.com

© 2014 Manitowoc Foodservice Inc., soweit nicht anders angegeben. Alle Rechte vorbehalten.

Art. Nr. 9017057; Version deu 03/2014