



Convotherm 4 Designed around you

easyTouch[®] et easyDial[™] – 2 concepts, se déclinant chacun en 7 tailles

Convotherm – Your meal. Our mission.

Celui qui a déjà travaillé avec un Convotherm le sait: Convotherm passionne par ses solutions avant-gardistes pour une meilleure préparation des produits. Selon notre devise «Your meal. Our mission», nos appareils «Made in Germany» constituent la réponse à vos multiples exigences.

Convotherm 4 met du style dans les cuisines professionnelles des collectivités. Technologie de pointe, simplicité de manipulation et hygiène deviennent tangibles au premier coup d'oeil grâce à la clarté du design. Toutes les tailles d'appareil profitent de la logique de commande, homogène

et intuitive, un avantage réel dans le quotidien souvent trépidant de la gastronomie. Le concept, évolutif, s'adapte à toute la gamme des fours mixtes dans ses sept tailles d'appareil, dont chacune comporte quatre variantes de base déclinée en deux concepts. Il en résulte un accord réussi entre flexibilité fonctionnelle et conception homogène, un fait totalement nouveau dans ce segment de produits.

Convotherm sera toujours synonyme de passion: de l'excellence, de la créativité pour un partenariat vécu avec l'objectif d'accroître encore votre succès.



Convotherm 4 – Designed around you

Parce que vous, nos clients, nous vous écoutons, nous avons développé Convotherm 4 autour de vos besoins en cuisine – avec les deux concepts easyTouch® et easyDial™, pour les processus manuels et automatisés ou pour une individualité maximale – selon vos souhaits. L'accent est toujours mis sur la convivialité de la commande et la fonctionnalité.

► Nouvelle définition : une esthétique claire alliée à la fonctionnalité

Le nouveau design de Convotherm 4 est idéal pour cuisiner devant les clients en « Front-Cooking ». Conçu en suivant strictement la devise « La forme obéit à la fonction », une esthétique claire se joint à une nouvelle dimension de commande intuitive et à la convivialité de service.

Pages 8-9

► La nouvelle dimension du nettoyage, flexible et sûr

ConvoClean+™ et ConvoClean™ ont été conçus pour une flexibilité maximale et une consommation minimale. Toujours tout automatique : aucun contact avec du nettoyant au lancement du procédé de nettoyage. Avec de nouvelles fonctionnalités de manipulation et la possibilité de dosage individuel, pour véritablement s'adapter à tous les profils d'utilisateurs.

Pages 14-15



► Réduction des coûts d'exploitation, pour penser également à l'environnement

Chaque Watt et chaque litre comptent. Convotherm 4 représente une nouvelle classe en termes d'efficacité énergétique et de consommation d'eau, comparativement au modèle antérieur P3. La fabrication sur le site d'Egfling, avec de l'électricité issue de l'énergie hydraulique et de la chaleur issue de la biomasse, en sont des messages clairs : nous vivons le développement durable, et ce dès la production.

Pages 16-17

► Focus sur vos résultats de cuisson

La légende est vivante ! Le système ACS+ (Advanced Closed System+) offre la perfection dans sa 3ème génération. Il donne des résultats de cuisson des plus homogènes – toujours en accord optimal avec vos attentes.

Page 11

easyTouch® et easyDial™ – 2 concepts, se déclinant chacun en 7 tailles



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Il n'existe pas plus grand confort ni plus grande sécurité.

Avec l'offre globale easyTouch®, vous disposez d'un **équipement complet et pratique** impressionnant, avec écran tactile 9" et adaptation individuelle à vos désirs. Le concept de la manoeuvre est d'une simplicité extrême – avec des fonctions éprouvées et nouvelles :

- **ACS+** avec les fonctions supplémentaires suivantes en parfait accord :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - vitesse de ventilateur – en 5 niveaux
- **ConvoClean+**: le système de nettoyage automatique avec mode eco, express ou regular – sur demande, existe également avec dosage individuel
- **Interface Ethernet (réseau local)**

Convotherm 4 easyDial™

Le cuisinier est autonome ! easyDial™ pose **les nouveaux jalons du service en manuel**: Toutes les saisies ainsi que toutes les fonctions supplémentaires se règlent sur un même niveau et peuvent être visualisées à tout moment.

- **ACS+** avec les fonctions supplémentaires suivantes en parfait accord :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - vitesse de ventilateur – en 5 niveaux
- **système de nettoyage semi-automatique**

Le point commun de tous les Convotherm 4 ? Le meilleur équipement, de série

- un langage de conception d'avant garde, idéal même pour la cuisson en front cooking
- ACS+ : la perfection dans sa 3ème génération.
- des dimensions externes réduites, offrant ainsi des tailles adaptées pour toute cuisine (même petite!)
- portes d'appareil avec fonction fermeture (appareils de table uniquement)
- HygienicCare : traitement antibactérien de l'interface utilisateur, des poignées de porte et de la douchette à enrouleur – le nouveau concept pour une plus grande sécurité
- interface USB intégrée dans le panneau de service
- la qualité « Made in Germany », label de l'exigence envers nous-mêmes !

Vos options

- la porte escamotable, pour gagner plus de place et de sécurité au travail
- ConvoSmoke : la fonction de fumage intégrée dans easyTouch® (appareils de table uniquement)
- ConvoClean sur easyDial™, le système de nettoyage tout automatique en mode regular – sur demande, existe également avec dosage individuel
- interface Ethernet (réseau local) pour easyDial™
- capteur pour cuisson sous-vide – à raccorder en externe
- suppression des buées chaudes (hotte à condensation intégrée)
- ConvoGrill avec fonction de gestion des graisses (sur demande)
- version pénitentiaire
- version marine (appareils électriques uniquement)
- tensions spéciales

Nouvelle définition : une esthétique claire alliée à la fonctionnalité

La nouvelle conception, esthétique, rend le Convotherm 4 idéal même pour la cuisson en face avant. Notre devise « La forme obéit à la fonction » se retrouve dans un langage clair des formes, lequel pose de nouveaux jalons en termes d'utilisation intuitive et d'orientation axée sur le service.



easyTouch® - l'interface utilisateur

En tant que pionnier de la technologie des écrans tactiles dans les fours mixtes, Convotherm offre dorénavant une nouvelle dimension du confort de manipulation. Sur le Convotherm 4 easyTouch®, une commande tactile des plus modernes vous attend : l'écran tactile 9" avec nouvelle interface utilisateur configurable

- **Press&Go+** : cuisson automatique par touches de sélection rapide – pour une sécurité optimale du procédé. Plus besoin de saisir la taille, le degré de cuisson ou la température à cœur
- **fonction Press&Go intégrée**, avec distinction entre mode Manager et mode Crew (équipe), pour les chaînes de restauration
- **souplesse de la fonction de remise en température**: avec présélection entre la carte, le banquet et le buffet
- **cuisson manuelle**
- **programme diagnostic**, pour venir en aide rapidement et efficacement en cas d'erreur
- **399 programmes** de cuisson, comportant jusqu'à 20 étapes
- **aide à l'écran** avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique
- **TrayTimer** : la gestion du chargement – une synchronisation parfaite, du premier niveau au dernier
- **Cook&Hold** : abaisse automatiquement la température en fin de cuisson – cuisson à l'eau et maintien au chaud en un même processus
- **cuisson Delta T / cuisson BT** : une cuisson en douceur – même pendant la nuit
- **La bague témoin « TriColor »** indique l'état actuel de fonctionnement:
jaune pour « en préparation »
rouge pour « processus en cours »
vert pour « terminé »

easyDial™ - l'interface utilisateur

Le nouveau standard du service en manuel ! Grâce à l'astucieux concept de commande, avec easyDial™ vous pouvez régler rapidement vous-même des profils de cuisson. Vous trouvez toutes les fonctions sur un même plan. Sur le grand afficheur numérique et très lumineux, avec l'unité de commande centralisée Convotherm-Dial (C-Dial), vous avez tout à l'oeil, à tout moment – même à distance.

- **fonction de remise en température easyDial™** : régénérer des produits au plus haut niveau
- **99 programmes de cuisson**
- **C-Dial et TriColor** : notre nouvelle philosophie au service de l'utilisateur
- **La bague témoin « TriColor »** indique l'état actuel de fonctionnement:
jaune pour « en préparation »
rouge pour « processus en cours »
vert pour « terminé »



Focus sur vos résultats de cuisson



Interface USB

La convivialité en façade de l'appareil. Les clés USB s'insèrent facilement derrière un volet automatique, qui se ferme tout seul après le retrait de la clé USB-protection IPX5 contre les projections d'eau :

- il suffit de mettre à jour, de télécharger les programmes de cuisson et les images et de lire les données ARMPC (HACCP)



Porte escamotable*

Ce brevet Convotherm économise de la place au poste de travail devant l'appareil et réduit le risque de blessures :

- idéal pour une plus grande liberté de mouvement lors du travail
- réduit le risque d'accident et de brûlure sur la porte intérieure de l'appareil
- permet d'installer de grands fours mixtes avec chariot pratiquement partout, même si peu de place est disponible



Pont de préchauffage intégré

De série sur les 4 appareils Convotherm 4 à chariot:

- le pont de préchauffage se rabat automatiquement dans le cadre de porte
- préchauffage rapide, même sans chariot de chargement
- pas de perte thermique
- sécurité améliorée



HygienicCare

Le nouveau concept d'hygiène de Convotherm comporte tous les éléments essentiels avec lesquels l'utilisateur entre en contact : Le panneau de service, la poignée de porte et la douchette à enrouleur sont en matériau innovant, aux ions d'argent:

- toutes les surfaces de contact dans la plage opérationnelle font maintenant de manière conséquente partie du concept
- effet antibactérien permanent
- réduit la transmission des bactéries

ACS+ assure de très bons résultats de cuisson, dans tous les Convotherm 4. Le système garantit une saturation parfaite de la vapeur, une adaptation automatique de l'humidité à la vapeur mixte ainsi qu'une transmission homogène de la chaleur en air pulsé. Le résultat: des conditions idéales et constantes à l'intérieur de l'enceinte de cuisson pour tous les produits, depuis les légumes jusqu'aux accompagnements ou à la pâtisserie, en passant par la viande et le poisson – qu'ils soient frais, surgelés ou précuits. Même à pleine charge, vous obtiendrez une cuisson très homogène,

succulente et croustillante, en permanence. Notre **ACS fonctionne comme le couvercle sur la casserole**, qui retient la chaleur et l'humidité. La température monte rapidement et il faut apporter moins d'énergie et d'eau.

Le nouvel ACS+ sait faire encore plus: il possède l'intelligence de la **commande active d'air neuf/air extrait**. Si l'on souhaite réduire une sauce, finalement il faut également **enlever le couvercle de la casserole**.

Nouvelles fonctions supplémentaires améliorées du système ACS+



Crisp&Tasty

En peu de temps, vous obtenez en mode air pulsé une cuisson croustillante et tendre à coeur :

- humidification en 5 étapes
- les 5 étapes peuvent être sélectionnées manuellement ou être programmées



Fan speed

Pour assurer des résultats optimaux, même pour des produits sensibles comme la pâte feuilletée :

- vitesse du ventilateur sur 5 niveaux
- sur demande, programmable en permanence
- une homogénéité parfaite, même à pleine charge



BakePro

En Air pulsé, sélectionner le degré d'humidification adapté à votre produit, la phase de repos suivante sera ajoutée automatiquement:

- fonction de cuisson traditionnelle en 5 étapes
- l'humidification et les temps de repos assurent des résultats identiques aux fours de boulangerie
- il n'est plus nécessaire de décongeler la pâtisserie surgelée avant la cuisson
- programmable même pour les recettes à étapes multiples



HumidityPro

Grâce à cette nouvelle fonction, en mixte vous disposez maintenant dès 30°C et en plus de la régulation automatique, d'une régulation manuelle d'humidité pour votre réglage individuel spécifique :

- humidification en 5 étapes
- cuisson succulente, adaptée à vos souhaits
- aucune saisie de pourcentage n'est nécessaire
- idéal également pour le maintien e température

Fonctions de cuisson de l'ACS+



Vapeur : une cuisson vapeur particulièrement efficace, de 30°C jusqu'à 130°C, lors de laquelle le système reste fermé pendant tout le processus. (Système Clos Avancé), pour des résultats d'exception. Les vitamines et les couleurs sont préservées et l'oxydation est réduite au minimum.



Vapeur mixte : à partir de 30°C, avec régulation automatique d'humidité. Le système reste clos pendant tout le processus de cuisson. L'humidité spécifique et les arômes des produits sont conservés. La cuisson est particulièrement tendre, juteuse et savoureuse, pour une perte minimale de poids.



Air pulsé : A partir de 30°C, l'humidité intrinsèque des produits dans le système fermé assure une atmosphère légèrement humide, pour une transmission rapide et homogène de la chaleur jusqu'au cœur des aliments à cuire. Pour une cuisson croustillante selon vos désirs, en activant simplement Crisp&Tasty.



Remise en température easyDial™ :

Des produits cuits comme le seraient des produits frais cuits à point.

Remise en température+ easyTouch® :

souplesse de la fonction de remise en température: avec présélection entre la carte, le banquet et le buffet. Vous obtiendrez une qualité optimale.



Chargement mixte

La discipline légendaire du système clos : le chargement de plusieurs produits en mode mixte, permet de cuire par ex. du rôti de porc, des croissants, du poisson, des légumes surgelés et un quatre-quarts **simultanément**.

Avec un résultat optimal et un bénéfice maximum:

- un plus grande souplesse en cuisine
- avec la régulation automatique d'humidité en vapeur mixte ACS+, nous obtenons dans l'enceinte un climat optimal pour toute combinaison d'aliments

Quantité d'enfournement maximale

La tôle d'aspiration adaptée à chaque taille d'appareil permet une répartition homogène de l'air, ce qui garantit une coloration homogène du produit même lorsque le four est chargé au maximum :

- nouveaux algorithmes logiciels, technique adaptée de relais statiques, nouvelle technologie d'écoulement d'air ainsi qu'un échangeur de chaleur optimisé assurent des temps de réaction thermiques très brefs et chauffent rapidement l'enceinte de cuisson jusqu'à la consigne de température – même en cas de chargement de produits surgelés
- le nouveau Crisp&Tasty possède l'intelligence de la commande active d'air neuf/air extrait. Pour réussir en toute fiabilité les rôtis et grillades – même en cas de chargement d'aliments difficiles, comme par ex. la viande aspergée

ecoCooking*

La fonction d'économie d'énergie est idéale pour les aliments à cuisson longue, comme les rôtis :

- la cuisson particulièrement délicate améliore même la qualité du produit
- ecoCooking peut être enclenché individuellement à tout moment, à partir de 30°C pour l'air pulsé et en mode mixte

* uniquement sur easyTouch®

La nouvelle dimension de la flexibilité et de la sécurité de nettoyage

ConvoClean+ et ConvoClean

Conçus pour une **souplesse maximale, avec une consommation minimale**. Avec de nouvelles fonctions de commande et le dosage individuel – **pour s'adapter vraiment à tous les profils d'utilisation**. Toujours **tout automatique** : aucun contact avec du nettoyant au lancement du procédé de nettoyage.

ConvoClean+ sur easyTouch®

Le système automatique de nettoyage **en mode éco, express ou regular**, très hygiénique et au moment où vous le désirez – sur demande, également avec dosage individuel : *

- adaptation sur 4 niveaux à l'intensité de nettoyage par dosage automatique
- le **mode éco** économise du produit de nettoyage, de l'énergie et de l'eau
- le **mode express** économise du temps et permet un nettoyage rapide, même pendant les heures de travail
- en **mode regular** le système fonctionne avec une combinaison équilibrée
- sécurité maximale grâce à un processus de nettoyage tout automatique
- désinfection finale à la vapeur et séchage garantissent une hygiène parfaite
- démarrage par effleurement de touche, à tout moment et sans refroidissement rapide manuel



ConvoClean sur easyDial™**

Le système automatique de nettoyage tout automatique **en mode regular**, à l'hygiène parfaite quand vous le désirez – sur demande également avec dosage individuel : *

- adaptation sur 4 niveaux à l'intensité de nettoyage par dosage automatique
- pas de contact avec le nettoyant lors du démarrage du processus de nettoyage
- démarrage par effleurement de touche, à tout moment et sans refroidissement rapide manuel
- sécurité maximale grâce au processus de nettoyage automatique
- désinfection finale à la vapeur et séchage garantissent une hygiène parfaite



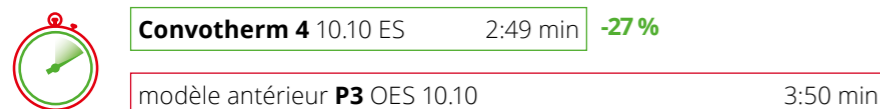
* Vous trouverez de plus amples informations sur le dosage individuel dans le prospectus des accessoires Convotherm.

** en option sur easyDial™

Réduction des coûts d'exploitation, pour l'environnement

Chaque Watt et chaque litre comptent. Convotherm 4 représente une nouvelle classe en termes d'efficacité énergétique et de consommation d'eau, comparativement au modèle antérieur P3. Les appareils certifiés ENERGY STAR®, les systèmes de gestion de l'environnement selon la norme ISO 14001 et de l'énergie selon la norme ISO 50001 sont alors des messages clairs : nous vivons le développement durable, et ce dès la production. Sur le site de production d'Eglfing, depuis le passage à l'électricité verte nous avons depuis 2009 déjà économisé à ce jour 1 million de kg de CO₂ par an.

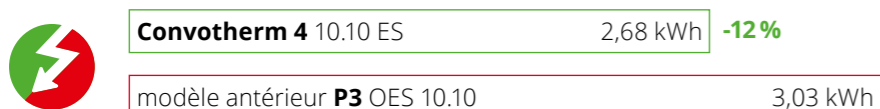
Temps de chauffe en mode air pulsé pour une valeur de réglage de 165 °C [min] selon DIN 18873-1 2012-06 6.2*



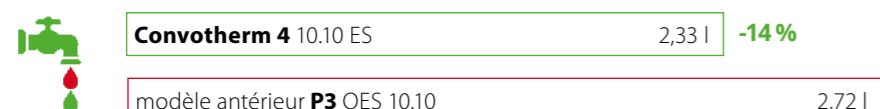
Consommation d'énergie en marche à vide en air pulsé (dissipation thermique sensible) [kWh] selon DIN 18873-1 2012-06 6.3*



Consommation d'énergie en charge en mode vapeur [kWh] selon DIN 18873-1 2012-06 8.3*



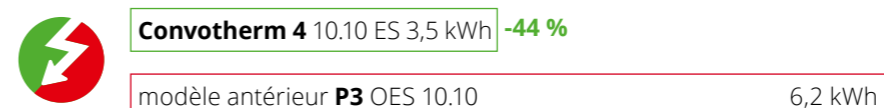
Consommation d'eau en charge en mode vapeur [kWh] selon DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Consommation de nettoyant**



Consommation d'énergie**



Consommation d'eau**



Accessoires



Supports

Ils assurent la stabilité des appareils de table et sur demande, sont également disponibles en version sur roulettes. Vous pouvez choisir entre versions ouvertes jusqu'à fermées, avec 14 glissières hygiéniques embouties.



Banquet

Parfaitement adapté aux appareils de table et sur pieds, également pour kits de superposition. Des hottes thermiques avec une nouvelle fermeture magnétique, pour une propreté et une hygiène parfaites dans votre cuisine. Les chariots à assiettes banquet avec différents espaces entre assiettes offrent beaucoup de place pour vos assiettes garnies avec créativité.



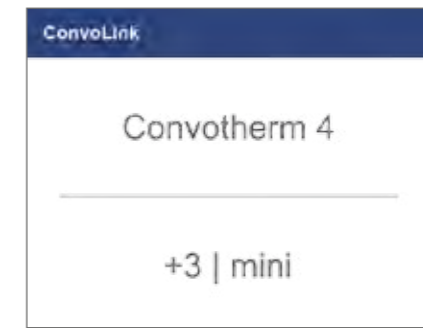
Accessoires spéciaux

Convotherm offre le bon accessoire pour chaque application :

- La colonne lumineuse indique à l'utilisateur l'état du four mixte, s'il est très éloigné
- Le bouclier thermique permet d'installer le fourmixte même proche d'une source de chaleur, par ex. plancha, gril.

Hottes à condensation

De puissantes hottes à condensation permettent la cuisson en front cooking et assurent un air sain en cuisine. La vapeur et les buées chaudes sont aspirées et condensées pendant la cuisson et à l'ouverture de la porte.



ConvoLink

Le progiciel ConvoLink est la solution complète pour la gestion ARMPC (HACCP) et des programmes de cuisson. Le logiciel s'installe sur le PC et peut s'utiliser pour Convotherm 4 et pour les appareils des séries mini et +3.

Gestion des fours mixtes

- Connexion de 4 sur un ordinateur
- contrôle et commande des Convotherm 4 depuis le PC
- écrire, exécuter ou charger et gérer facilement les profils de cuisson

Gestion ARMPC (HACCP)

Pour lire tout simplement les données ARMPC (HACCP), puis les afficher et gérer sur le PC. De plus, il est possible d'afficher et de gérer les valeurs de pasteurisation.



Produits de nettoyage et d'entretien

Pour que tout redevienne propre et hygiénique, il existe des produits d'entretien parfaitement adaptés.

- ConvoClean forte (pouvoir nettoyant fort)
- ConvoClean new (pouvoir nettoyant moyen)
- ConvoCare (produit de rinçage / produit de nettoyage)



Plaques et grilles

Ici tout marche comme sur des glissières : des plaques et des grilles en inox ainsi que des accessoires spécifiques avec des revêtements anti-adhésifs existent en différentes tailles GN et en plaque de cuisson.

Une série qui répond à tous les désirs : Four mixte Convotherm Designed around you

	6.10	6.20	10.10	10.20
Dimensions charnière à droite* (LxPxH) en mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Dimensions de la porte escamotable* (LxPxH) en 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	-
Nombre d'assiettes (système d'assiettes à banquet)	15 ou 20 assiettes	27 ou 33 assiettes	26 ou 32 assiettes	48 ou 57 assiettes
Consommation nominale Électrique Asperseur, Électrique Chaudière (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Consommation nominale Gaz Asperseur, Gaz Chaudière (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Puissance de chauffe (Gaz naturel 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Dimensions charnière à droite* (LxPxH) en mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Dimensions de la porte escamotable* (LxPxH) en 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	-
Nombre d'assiettes (système d'assiettes à banquet)	59 ou 74 assiettes	50 ou 61 assiettes	98 ou 122 assiettes
Consommation nominale Électrique Asperseur, Électrique Chaudière (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Consommation nominale Gaz Asperseur, Gaz Chaudière (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Puissance de chauffe (Gaz naturel 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW

* Veuillez tenir compte de la fiche de données techniques pour plus de précisions.



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