



Аксессуары



Convotherm maxx | Convotherm maxx pro | Convotherm mini



Advancing Your Ambitions

Ваш Convotherm заслуживает только самого лучшего.

Пароконвектоматы Convotherm — это устройства премиум-класса с точки зрения технологий, инноваций, стоимости обслуживания и качества, все они сделаны в Германии. Есть только один способ их дальнейшей оптимизации, основанный, конечно же, на ваших индивидуальных потребностях: это использование наших оригинальных аксессуаров Convotherm.

От вертелов из нержавеющей стали до конденсационных зонтов, от настенных кронштейнов до банкетных тележек для тарелок, все аксессуары Convotherm следуют четкой философии: они были разработаны для дальнейшего повышения производительности, предлагаемой аппаратами Convotherm, полностью в соответствии с вашими собственными пожеланиями и потребностями. Кроме того, они производятся в соответствии с такими же высокими стандартами качества, как и сами пароконвектоматы Convotherm.

Будь то ведущие рестораны, кейтеринг, круглосуточные магазины или домашняя кухня: мы знаем, что вам нужно, чтобы изо дня в день удовлетворять потребности ваших клиентов в качестве. Наш ассортимент аксессуаров, представленных на следующих страницах, доказывает это. Убедитесь сами.

Advancing Your Ambitions



Содержание

Convotherm maxx

- ▶ Стыковочные комплекты
- ▶ Другое

Convotherm maxx pro

- ▶ Подставки
- ▶ Стыковочные комплекты
- ▶ Зонты
- ▶ Банкетные системы
- ▶ Гриль
- ▶ Другое
- ▶ Гастроемкости

Convotherm mini

- ▶ Подставки
- ▶ Стыковочные комплекты
- ▶ Зонты
- ▶ Другое
- ▶ Гриль
- ▶ Гастроемкости

Convotherm

- ▶ Моющие средства и средства ухода
- ▶ Водоподготовка



Convotherm maxx

Стыковочные комплекты

Больше гибкости и производительности на той же площади. Практичный стыковочный комплект позволяет легко и безопасно разместить два прибора Convotherm maxx друг над другом.



► Стыковочный комплект, центральная секция

Содержит все компоненты, необходимые для безопасного штабелирования устройств maxx: опорные рейки, выхлопную трубу и переднюю крышку.



6.10 / 6.10	6.10 / 10.10
6267719	6267719

► 4 дополнительные ножки

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10
150 мм – 220 мм	6267629	6267629



► 4 дополнительные ножки

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10
200 мм высота	6267720	6267720



► Набор соединительный

Соединение и герметизация стыков между выпускной трубой Convotherm maxx в стыковочном комплекте и ConvoVent 4 и ConvoVent 4+.*

6.10 / 6.10	6.10 / 10.10
6267741	6267741



* Требуется при установке зонта ConvoVent 4 / 4+ на Convotherm maxx

Convotherm maxx

Прочее

Оригинальные аксессуары от Convotherm расширяют потенциал производительности Convotherm maxx в соответствии с вашими потребностями. Можно использовать аксессуары Convotherm maxx pro/Convotherm 4, включая средства для чистки и ухода, за исключением комплекта для штабелирования, банкетных систем и EN.

▶ Ручной душ с возвратным механизмом

Практичный ручной душ для быстрой ручной очистки имеет антибактериальное покрытие для оптимальной гигиены.

6.10	10.10
6267080	6267080



▶ 4 дополнительные ножки (набор)

	6.10	10.10
150 мм – 220 мм	6267629	6267629



▶ Адаптер для подставок

Простой адаптер позволяет использовать подставки Convotherm maxx pro 6.10 и 10.10 с Convotherm maxx.

6.10	10.10
6267708	6267708



▶ Адаптер для размещения на чилере

Для установки maxx 6.10 или 10.10 на чилере.

T5/ВК5	T5.2
3466287	3466290

▶ Герметизация

Герметизация стыка между выпускной трубой Convotherm maxx и ConvoVent 4 и ConvoVent 4+.*

6.10	10.10
6267740	6267740

* Требуется при установке зонта ConvoVent 4 / 4+ на Convotherm maxx.



Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Подставки GN

Подставки Convotherm размеров GN изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и соответствуют самым строгим гигиеническим стандартам. Для облегчения установки они включают усилители, чтобы тележка для перевозки поддонов могла перемещать подставку и устройство вместе.

► Подставка открытая с полкой для хранения*

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандартная	GN	3251517	3251519
Габариты, мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
На колесах**	GN	3251541	3251542
Габариты, мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



► Подставка открытая с полкой для хранения и закрывающей панелью

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандартная	GN	3251500	3251501
Габариты, мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
На колесах**	GN	3251502	3251503
Габариты, мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



► Подставка закрытая с двух сторон, 14 пар направляющих для полок

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандартная	GN	3251504	3251505
Габариты, мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
На колесах**	GN	3251506	3251507
Габариты, мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



* без дополнительной жесткости в складской полке для перемещения вилочным погрузчиком

** не для аппаратов с зонтом. Используйте maxx pro 6.10 / 10.10 только с адаптером позиционирования

Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Подставки GN

► Подставка закрытая с трех сторон, 14 пар направляющих для полок

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандартная	GN	3251508	3251509
Габариты, мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
На колесах**	GN	3251510	3251511
Габариты, мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



► Подставка закрытая, двойная дверь, 14 пар направляющих для полок

		6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
Стандартная	GN	3251512	3251513
Габариты, мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 644	670 x 1111 x 844
На колесах**	GN	3251514	3251515
Габариты, мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 644	682 x 1111 x 844



** не для аппаратов с зонтом. Используйте maxx pro 6.10 / 10.10 только с адаптером позиционирования

Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Подставки EN

Подставки Convotherm под размеры Euronorm изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и соответствуют самым высоким гигиеническим стандартам. Для облегчения установки они включают усилители, чтобы тележка для перевозки поддонов могла перемещать подставку и устройство вместе.

► Подставка закрытая с двух сторон, 14 пар направляющих для полок

6.10 / 10.10		
Стандартная	EN	3251516
Габариты, мм (В x Ш x Г)		670 x 866 x 706

В А К Е



► Подставка закрытая с двух сторон, с дверью, 7 пар направляющих для полок

6.10 / 10.10		
На колесах*	EN	3251556
Габариты, мм (В x Ш x Г)		682 x 866 x 706

В А К Е



* Не для использования с конденсационными зонтами. Используйте maxx pro 6.10 / 10.10 только с адаптерами

Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Подставки - прочее

► Распорка для подставок под печи

Этот блок поднимает 6.10 и 6.20 на ту же высоту, что и 10.10 и 10.20.

	6.10	6.20
GN/EN	3455900	3455901



► Поддон выдвигной на 2 контейнера, вкл. вход для шланга

	6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
GN/EN	3456310	3456310



► Ящик для хранения моющих средств и контейнера для сбора жира

Подставка печи и монтажная рейка заказываются отдельно.

	6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
GN/EN	3456306	



► Ящик для хранения водяного фильтра

Подставка печи и монтажная рейка заказываются отдельно.

	6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
GN/EN	3456307	



► Рейка-кронштейн монтажная для ящика под моющие средства и водяной фильтр

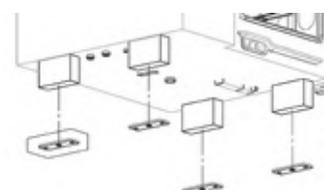
Подставка печи и ящики заказываются отдельно.

	6.10/10.10	6.20/10.20
GN/EN	3456527	3456528



► Подкладки под ножки (набор)

	6.10 / 10.10	6.20 / 10.20
GN/EN	3471341	



Convotherm maxx pro

Комплекты стыковочные

Две настольные модели Convotherm maxx pro или два аппарата серии mini, один над другим, — это разумное решение с практичными стыковочными комплектами. Преимущества очевидны: удвоить производительность при той же занимаемой площади. Когда в более тихое время требуется только один Convotherm, сниженное энергопотребление позволяет сэкономить деньги по сравнению с большим напольным аппаратом.

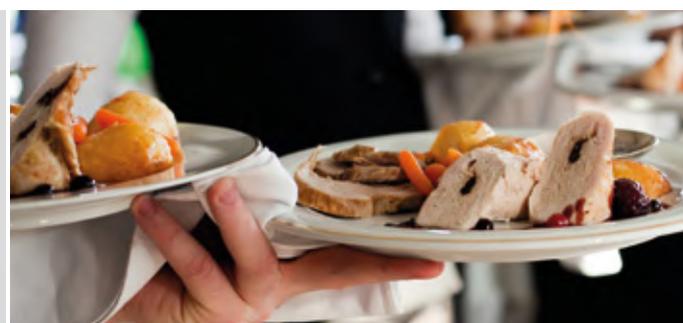
► Комплект для настольных моделей (Электрических*)

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10	6.20 / 6.20	6.20 / 10.20
Комплект стыковочный, высота ножек 150 мм	3455861	3455861	3455864	3455864
Комплект стыковочный, высота ножек 300 мм	3456266	-	3456267	-
Комплект стыковочный на колесах, высота 150 мм	3462275	3462275	3462276	3462276
Комплект стыковочный на колесах, высота 350 мм	3431366	-	3431606	-
Ящик выдвижной к стык. комплекту на роликах для моющих средств, вкл. комплект для подкл. к воде и фильтр водоумягчения Brita**	3431355	-	-	-



Хорошо спроектированный и практичный

Встроенный фильтр



* относится к аппарату под ним

** совместим со стыковочным комплектом на роликах, высота ножек 350 мм

Convotherm maxx pro

Комплекты стыковочные



► Комплект для настольных моделей (Газовые*)

	6.10 / 6.10	6.10 / 10.10	6.20 / 6.20	6.20 / 10.20
Комплект стыковочный, высота ножек 150 мм	3456171	3456171	3456174	3456174
Комплект стыковочный, высота ножек 300 мм	3456276	-	3456277	-
Комплект стыковочный на колесах, высота 150 мм	3462277	3462277	3462278	3462278

► Адаптер для размещения на чилере

Адаптер для размещения на чилере одного аппарата maxx pro 6.10 или 10.10.

T5/ВК5	T5.2
3456309	3465435



* относится к нижнему аппарату

Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

ЗОНТЫ

Мощные вытяжные зонты Convotherm с впечатляющей производительностью вытяжки гарантируют, что воздух на вашей кухне всегда будет свежим. Простой в использовании, практичный и удобный в эксплуатации, а также с низким энергопотреблением: чего еще желать? Конечно, вытяжкой можно легко дооснастить любой аппарат.

► ConvoVent 4*

Мощный зонт для сбора конденсата включается автоматически при включении пароконвектомата. Он улавливает и конденсирует пар из вентиляционных отверстий, а также пар, выходящий при открытии дверцы аппарата. Результат: влажность заметно снижается. Вытяжка не требует подключения к холодной воде.

Размер аппарата	Артикул
Convotherm maxx pro 6.10 / 10.10	3455870
Convotherm maxx pro 6.20 / 10.20	3455871
Convotherm maxx pro 20.10	3455872
Convotherm maxx pro 20.20	3455873
Convotherm maxx pro 6.10 / 10.10 для стык. комплекта	3455874
Convotherm maxx pro 6.20 / 10.20 для стык. комплекта	3455875



► Фронтальный конденсатор (опционально для ConvoVent 4)

Вспомогательная модуль для улучшенной фронтальной вытяжки.

Размер аппарата	Артикул
х.10	3455892
х.20	3455893

► Подсветка (опционально для ConvoVent 4 и ConvoVent 4+, 12 B)

Для направленного освещения фронтальной части аппарата.

Размер аппарата	Артикул
х.10	3455894
х.20	3455985

* только для электрических моделей

Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

ЗОНТЫ

► ConvoVent 4+*

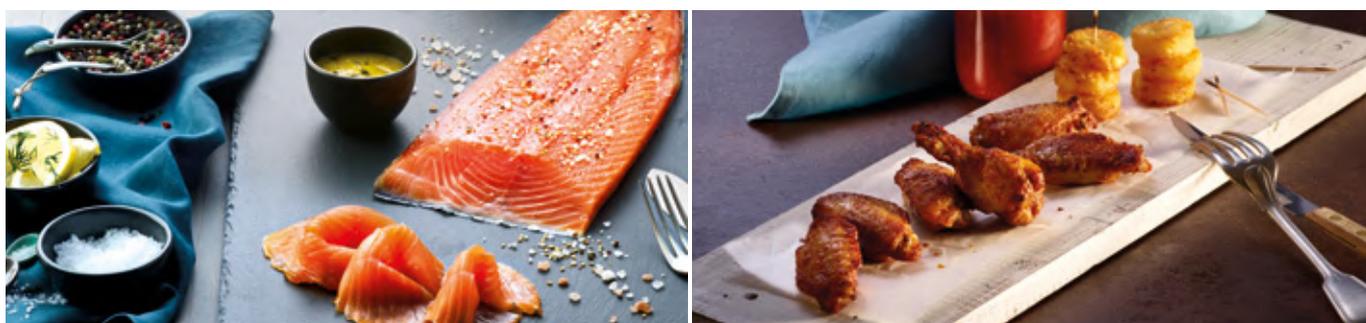
Этот мощный зонт для сбора конденсата включается автоматически при включении пароконвектомата. Он улавливает и конденсирует пар из вентиляционных отверстий, а также пар, выходящий при открытии дверцы аппарата. Дополнительный фильтрующий модуль ограничивает выделение паров и запахов. Результат: Заметно улучшенный микроклимат в помещении. Вытяжка не требует подключения к холодной воде.

Размер аппарата	Артикул
Convotherm maxx pro 6.10 / 10.10	3455876
Convotherm maxx pro 6.20 / 10.20	3455877
Convotherm maxx pro 20.10	3455878
Convotherm maxx pro 20.20	3455879
Convotherm maxx pro 6.10 / 10.10 для стык. комплекта	3455880
Convotherm maxx pro 6.20 / 10.20 для стык. комплекта	3455881



► Отводная труба вентиляции (набор)

Размер аппарата	Артикул
х.10	3466388
х.20	3466388



* Только для электрических моделей. Не для использования с подставками на колесах.

Convotherm maxx pro

Банкетные системы

На банкетах важны качество, время и командный дух, и, конечно же, технологии. Вы можете на сто процентов положиться на аппараты и аксессуары от Convotherm, когда многие требовательные гости хотят побаловать себя высококачественными продуктами именно в нужный момент. Это связано с тем, что компания Convotherm имеет большой опыт разработки и использования передовых технологий для надежности и удобства работы в банкетном бизнесе.

► Стеллаж для тарелок*

Передвижной стеллаж для разогрева тарелок (настольные модели).

Размер	Расст. м/у полками, мм	Кол-во тарелок (Ø 32 см)	Артикул
6.10	78	15	3355767
6.10	65	20	3355766
6.20	80	27	3355769
6.20	67	33	3355768
10.10	78	26	3355771
10.10	65	32	3355770
10.20	80	48	3355773
10.20	67	57	3355772



► Передвижной стеллаж*

Передвижной стеллаж для GN/EN контейнеров (настольные модели)

Размер аппарата	Дополнительная информация		Артикул
6.10	GN	6 полок, расстояние 67 мм	3355760
6.20	GN	6 полок, расстояние 67 мм	3355761
10.10	GN	10 полок, расстояние 67 мм	3355762
10.20	GN	10 полок, расстояние 67 мм	3355763



Размер аппарата	Дополнительная информация		Артикул
6.10	EN	5 полок, расстояние 80 мм	3355764
10.10	EN	8 полок, расстояние 80 мм	3355765



В А К Е



* не совместим с опцией ConvoSmoke

Convotherm maxx pro

Банкетные системы

► Рама вкатная*

Необходима для работы с передвижным стеллажом GN/EN или стеллажом для тарелок.

Размер аппарата	Артикул
6.10 / 10.10	3455787
6.20 / 10.20	3455788



► Тележка транспортная*

Для транспортировки стеллажей для тарелок и гастроемкостей в камеру аппарата. Направляющие обеспечивают безопасное и удобное размещение стеллажей в Convotherm.

Размер	Дополнительная информация	Артикул
6.10 / 10.10	Включает 4 колеса и стояночный тормоз для настольных пароконвектоматов на подставке	3355775
6.20 / 10.20	Включает 4 колеса и стояночный тормоз для настольных пароконвектоматов на подставке	3355776



Размер	Дополнительная информация	Артикул
Стык. компл. х.10	Включает 4 колеса и стояночный тормоз, регулируемая высота, для стык. комплектов	3355777
Стык. компл. х.20	Включает 4 колеса и стояночный тормоз, регулируемая высота, для стык. комплектов	3355778



► Чехол тепловой

С термочехлом Convotherm вы можете сохранять блюда горячими до 20 минут без потери качества. Он закрывает всю тележку, чтобы предотвратить утечку тепла. Практичная магнитная застежка проста в уходе, исключительно гигиенична и экономит место при хранении.

	6.10	6.20	10.10	10.20	20.10	20.20
Для загрузочных тележек GN или EN или тележек для тарелок	3055780	3055781	3055782	3055783	3055785	3055786



* не совместим с опцией ConvoSmoke

Convotherm maxx pro

Банкетные системы

► Тележки загрузочные GN

Дополнительная загрузочная тележка, предназначенная для гостроемкостей (напольные модели).

Размер аппарата	Дополнительная информация	Артикул
20.10	4 колеса, 2 со стояночным тормозом.	3315206
20.20	Расстояние между полками 67 мм	3315207

► Тележки загрузочные EN

Дополнительная загрузочная тележка, предназначенная для контейнеров EN (напольные модели)

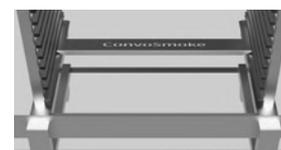
Размер аппарата	Дополнительная информация	Артикул
20.10	17 полок, расстояние 80 мм сдвигаются вбок 4 колеса, 2 со стояночным тормозом	3317460
20.20	17 полок, расстояние 80 мм сдвигаются вперед 4 колеса, 2 со стояночным тормозом	3317812



► Блокировка уровня тележки для опции копчения

Может быть вставлена в существующие загрузочные тележки

Размер аппарата	Артикул
20.10	3471539
20.20	3471536



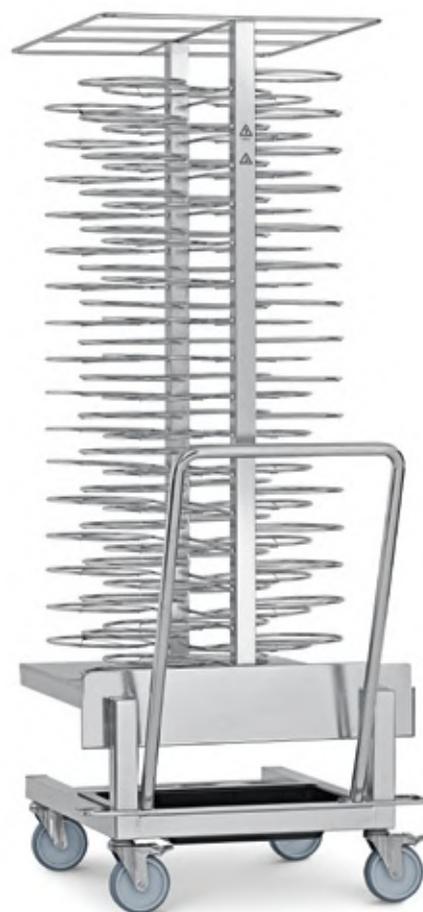
Convotherm maxx pro

Банкетные системы

► Тележки для тарелок

Благодаря большому расстоянию между кольцами банкетные тележки Convotherm дают вам свободу творчества при размещении блюд на тарелке.

Размер аппарата	Доп. информация	Расстояние в мм	Кол-во тарелок (Ø 32 см)	Артикул
20.10	4 поворот. колеса со стоян. тормозом	66	61	3316775
20.10	4 поворот. колеса со стоян. тормозом	80	50	3316967
20.20	4 поворот. колеса со стоян. тормозом	66	122	3316776
20.20	4 поворот. колеса со стоян. тормозом	80	98	3318563



► Ножки

3-я передняя ножка напольных моделей обеспечивает устойчивость и компенсацию высоты.

20.10 / 20.20

3471651

► Вкатная рампа (доступна с 3 кв. 2023)

Вкатная рампа компенсирует уклоны (до 3%), обеспечивая беспрепятственное размещение тележек и стеллажей в напольной модели maxx pro.



Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Гриль

Вы можете стать королем барбекю! Благодаря специально разработанным аксессуарам для гриля золотисто-коричневый цыпленок и сочная скумбрия могут стать бестселлерами в вашем бизнесе.

► Решетка гриль с крестовой структурой и антипригарным покрытием

Решетка для гриля помогает создать аппетитный рисунок гриля на стейках, рыбе и закусках. Благодаря отличной теплопроводности и поддержанию температуры продукты остаются сочными внутри. Одна сторона с плоским рисунком идеально подходит для пиццы, другая с тонким рисунком сверху идеально подходит для рисунка гриля.

2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
-	3055636	-	-



Аппетитный
рисунок гриля



► Поддон для сбора жира

Помогает удалить лишний жир, образующийся при приготовлении блюд с высоким содержанием жира. Просто поместите поддон для сбора жира в рабочую камеру, а затем опорожните его в конце процесса приготовления.

Размер аппарата	1/1 GN	2/1 GN
6.10	3417011	-
6.20	-	3417014
10.10	3417011	-
10.20	-	3417014
20.10	3417011	-
20.20	-	3417098



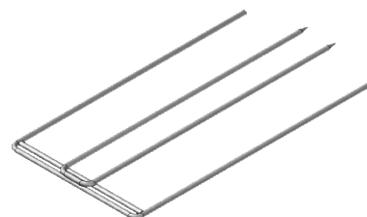
Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Гриль

► Вертел для мяса - для поросят и ягнят

Благодаря специальному вертелу для мяса вы можете идеально приготовить поросенка или ягненка в Convotherm.

Размер аппарата	1/1 GN
6.10	3418674
10.10	3418674
20.10	3418674



► Вертела

До 13 вертелов, напр. для мяса, рыбы, птицы или овощей, можно легко вставить в решетку для вертелов из нержавеющей стали и снова снять после приготовления.

Размер аппарата	13 вертелов	без вертелов	12 вертелов	без вертелов	вместимость
6.10	3317563	3317571	-	-	1
6.20	-	-	3417578	3417579	2
10.10	3317563	3317571	-	-	2
10.20	-	-	3417578	3417579	4
20.10	3317563	3317571	-	-	4
20.20	-	-	3417578	3417579	8



► Отдельный вертел

Для решетки для вертелов из гигиеничной нержавеющей стали. Заказывается отдельно.

Артикул: 3317568



► Крюки из нержавеющей стали для утки

Для идеального приготовления утки по-пекински.

Артикул: 3011084

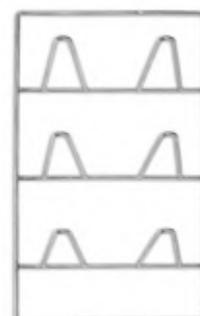


Convotherm maxx pro / Convotherm maxx Гриль

► Решетка для кур-гриль

Пароконвектоматы Convotherm идеально подходят для приготовления золотистой курочки с хрустящей кожей и сочным мясом. Просто насадите на вертел и запустите программу приготовления!

	5 куриц	6 куриц	8 куриц
GN 1/1	-	3030195	3030196



► Перчатки жаропрочные

Даже при высоких температурах вы сможете надежно держать различные аксессуары в течение длительного времени благодаря термоизолированным перчаткам.

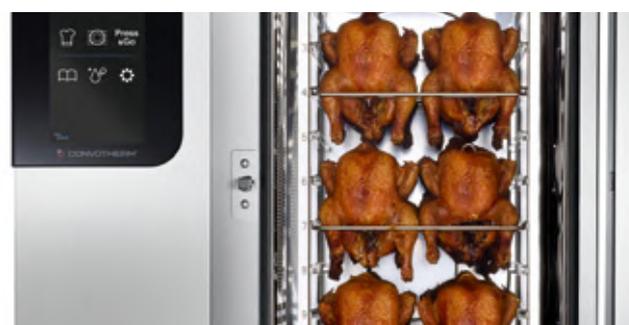
Артикул: 3007035



► Канистра для сбора жира

Подходит для ConvoGrill с функцией удаления жира.

Артикул: 3057878



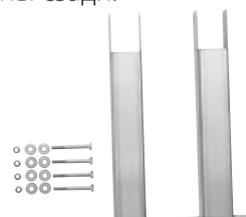
Convotherm maxx pro

Прочее

► Фиксатор зазора от стены

Гарантирует, что напольные модели находятся на безопасном расстоянии от стены сзади.

Размер аппарата	Расстояние от стены	Артикул
20.10 / 20.20 и в стыковочном комплекте	100 мм	3463090
20.10 / 20.20 и в стыковочном комплекте	200 мм	3463091



► Анкер напольный

Для надежного крепления двух ножек прибора к полу.

Размер аппарата	Артикул
20.10 / 20.20 и в стыковочном комплекте	2664128



► Комплект направляющих (600 x 400 мм) EN с L профилем*

Легко съемный комплект направляющих гастроемкостей GN и противней EN.

Размер аппарата	Дополнительная информация	Артикул
6.10	5 полок с расстоянием 94 мм (комплект)	3451335
6.20	5 полок с расстоянием 94 мм (комплект)	3451336
10.10	8 полок с расстоянием 94 мм (комплект)	3451337
10.20	8 полок с расстоянием 94 мм (комплект)	3451338



► Башня сигнальная

Указывает текущее рабочее состояние: желтый — «в процессе подготовки», красный — «в процессе приготовления» и зеленый — «готово». Также видно издалека.

Артикул	
Башня сигнальная для всех моделей Convotherm maxx pro	3455896



► Экран теплозащитный

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Артикул	3455849	3455851	3455850	3455852	3455853	3455854	3455855

Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Гастроемкости GN и EN

В пароконвектоматах Convotherm можно готовить на пару, поджаривать, запекать, жарить, готовить во фритюре и регенерировать. У нас есть подходящий аксессуар для вас, независимо от того, как вы хотите готовить свои блюда.

▶ Противень для выпечки, перфорированный, с антипригарным покрытием

Этот алюминиевый противень идеально подходит для приготовления всех замороженных продуктов для выпечки, таких как крендели, булочки, багеты, датская выпечка, круассаны, а также тарт фламбе, пицца, тосты и т. д. Нет необходимости в бумаге для выпечки.

1/1 GN	2/1 GN	EN
3055633	-	3055635

BAKE



▶ Гастроемкость гранит-эмаль

Эта универсальная, очень прочная гастроемкость особенно подходит, например, для приготовления запеканок или жаркого.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
40 мм глубина	3004034	-	-
60 мм глубина	3013030	-	-



Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Гастроемкости GN и EN

- ▶ **Противень для жарки и выпекания с дренажным отверстием, антипригарным покрытием, можно использовать с обеих сторон**

Этот алюминиевый противень полностью универсален. Благодаря отличной теплопроводности он идеально подходит для приготовления классического «венского шницеля», фрикаделек, креветок и рыбы, а также для запекания. Капельный слив обеспечивает дополнительное удобство и безопасность.

1/1 GN	2/1 GN	EN
3055630	-	3055632

BAKE



Двусторонний



Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

Гастроемкости GN

▶ Гастроемкости GN

Наши перфорированные гастроемкости из нержавеющей стали идеально подходят для равномерного и эффективного приготовления на пару овощей, картофеля, хот-догов, рыбы и т. д.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
55 мм глубина	3003074	-	-
65 мм глубина	-	3003080	-



▶ Гастроемкости из нержавеющей стали, неперфорированные

Гастроемкости из нержавеющей стали, не перфорированные.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
20 мм глубина	3004070	3004080	-
40 мм глубина	3004072	3004082	-
65 мм глубина	3004074	3004084	-
100 мм глубина	3004076	3004085	-



Convotherm maxx pro / Convotherm maxx

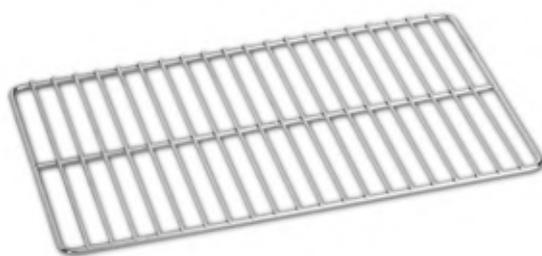
Решетки и корзины GN и EN

► Решетка из нержавеющей стали

В равной степени подходит для приготовления больших кусков мяса, поддержки противней или регенерации порционных блюд на кухне à la carte.

1/1 GN	2/1 GN	EN
3001075	3001085	3012000

BAKE



► Корзина для выпечки/жарки, антипригарное покрытие

Алюминиевая корзина идеально подходит для обезжиренного жарения картофеля фри, картофельных долек, блинчиков с начинкой, голеней, куриных ножек, закусок и многого другого.

	1/1 GN	2/1 GN	EN
40 мм глубина	3055637	-	-



Convotherm mini

Подставки

Подставки для мини изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и соответствуют самым высоким гигиеническим стандартам.

► Открытые подставки под mini/mini mobile

	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Полка для хранения	3218570	3223762	3224362
Габариты в мм (В x Ш x Г)	900 x 515 x 475	900 x 515 x 653	700 x 515 x 653
10 пар направляющих	3219163	3223839	-
Габариты в мм (В x Ш x Г)	900 x 515 x 475	900 x 515 x 653	-
10 пар направляющих, на колесах	3424215	3225701	-
Габариты в мм (В x Ш x Г)	900 x 622 x 626	900 x 622 x 805	-
7 пар направляющих	-	-	3224365
Габариты в мм (В x Ш x Г)	-	-	698 x 515 x 653
7 пар направляющих, на колесах	-	-	3229993
Габариты в мм (В x Ш x Г)	-	-	700 x 709 x 705



Convotherm mini

Стыковочные комплекты

Комбинирование двух настольных моделей mini друг на друге с помощью стыковочного комплекта теперь легко и просто. Преимущества очевидны: двойная вместимость при той же занимаемой площади. Если одного Convotherm mini недостаточно в часы пик, просто включите второй.

▶ mini стыковочный комплект

Максимальная высота полок 1.60 м

Модели аппаратов	Артикул
6.06 mini на 6.06 mini	3418572
6.06 mini на 6.10 mini	3424913
6.10 mini на 6.10 mini	3423832
6.10 mini на 10.10 mini	3426383



▶ Стыковочный комплект с отделением для канистры с чистящим средством, на роликах

Максимальная высота полок 1.60 м

Модели аппаратов	Артикул
6.06 mini внизу, 6.06 mini сверху	3429540
6.10 mini внизу, 6.10 mini сверху	3429550



Convotherm mini

Зонты

Мощные вытяжные зонты Convotherm mini облегчают работу персонала во время напряженной повседневной работы, особенно на небольших кухнях и в зонах готовки с высокой загруженностью.

▶ mini condensation hood Pro*/**

Для более приятного климата в помещении благодаря фронтальной вытяжке, которая срабатывает сразу при открытии двери. Вытяжкой удобно управлять через Convotherm mini и во время приготовления пищи работает в экономичном режиме ожидания.

Размер аппарата	Артикул
6.06 mini	3432600
6.10 mini	3432601
10.10 mini	



▶ mini condensation hood Pro black*/**

Зонт с тем же функционалом и возможностями, что mini Condensation Hood Pro, но в черном цвете, сочетается с моделями Convotherm mini black. Для идеального климата в помещении и безупречного внешнего вида.

Размер аппарата	Артикул
6.06 mini	3432602
6.10 mini	3432603
10.10 mini	



▶ ConvoVent mini*

Для управления вытяжкой используется переключатель ON/OFF. Вытяжка улавливает и конденсирует пар из вентиляционного отверстия, а затем возвращает воздух в помещение. Вытяжка не требует подключения к холодной воде.

Артикул	Артикул
6.06 mini	3424725
6.10 mini	
10.10 mini	
6.10 mini 2in1	3425012



* Несовместим с версией mini mobile. Несовместим с mini 6.06 с подставкой на роликах. Несовместим со стыковочным комплектом на роликах
** Дооснащение возможно в любое время. Совместим с версиями minis с поставкой после ноября 2019.

Convotherm mini

Прочее

► Кронштейн настенный

Для универсального настенного монтажа. По вопросам монтажа и монтажных материалов необходима консультация с архитектором/инженером-строителем и владельцем здания.

Размер аппарата	Артикул
6.06 mini	3418571
6.10 mini	3423853



► Ручной душ

Практичный ручной душ для быстрой мойки между приготовлением. Антибактериальное покрытие для идеальной гигиены.

	6.06 mini*	6.10 mini*	10.10 mini	6.10 mini 2in1
Комплект для аппаратов с дверью справа, крепление с левой стороны	3429153	3429155	3429155	3424392
Комплект для аппаратов с дверью слева, крепление с правой стороны	3429154	3429156	3429156	3424393



► Выдвижной ящик для моющих средств*

Для использования с системой ConvoClean.

Размер аппарата	Артикул
6.06 mini	2628820
6.10 mini	2628920
10.10 mini	2628920



* Несовместим с версией mini mobile. Несовместим с mini 6.06 с подставкой на роликах. Несовместим со стыковочным комплектом на роликах.

Convotherm mini

Гриль

Вы можете стать королем барбекю! Благодаря специально разработанным аксессуарам для гриля золотисто-коричневый цыпленок и сочная скумбрия могут стать бестселлерами в вашем бизнесе.

► Решетка гриль с крестовой структурой и антипригарным покрытием

Решетка для гриля помогает создать аппетитный рисунок гриля на стейках, рыбе и закусках. Благодаря отличной теплопроводности и поддержанию температуры продукты остаются сочными внутри. Одна сторона с плоским рисунком идеально подходит для пиццы, другая с тонким рисунком сверху идеально подходит для рисунка гриля.

2/3 GN	1/1 GN	2/1 GN	EN
-	3055636	-	-



Аппетитный
рисунок гриля



► Решетка гриль со стержневой структурой и антипригарным покрытием

Решетка для гриля помогает создавать аппетитные классические полоски гриля на стейках, рыбе и закусках. Благодаря отличной теплопроводности и хранению продукты остаются сочными внутри.

	2/3 GN	1/1 GN
Плоская	3012004	-



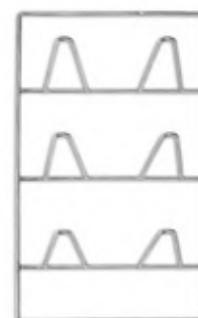
Convotherm mini

Гриль

► Решетки гриль для кур

Пароконвектоматы Convotherm идеально подходят для приготовления золотистой курицы с хрустящей кожей и сочным мясом. Просто насадите цыплят на вертел и приготовьте!

	2/3 GN	1/1 GN
5 кур	3030197	-
6 кур	-	3030195
8 кур	-	3030196



► Решетка с вертелами

До 13 вертелов, напр. для мяса, рыбы, птицы или овощей легко вставляется в решетку из нержавеющей стали и вынимается после приготовления.

	2/3 GN	1/1 GN
13 вертелов	-	3317563
Без вертелов	-	3317571



► Отдельный вертел

Для решетки для вертелов, изготовлены из гигиенической нержавеющей стали. Доступен для заказа отдельно.

Артикул: 3317568



Convotherm mini

Гастроемкости GN

В пароконвектоматах Convotherm можно готовить на пару, запекать, жарить, готовить во фритюре и регенерировать блюда. У нас есть подходящий аксессуар, независимо от того, что и как вы хотите готовить.

▶ Гастроемкость для выпечки, перфорированная с антипригарным покрытием

Этот алюминиевый противень идеально подходит для приготовления всех замороженных хлебобулочных изделий, таких как крендели, булочки, багеты, датская выпечка, круассаны, а также тарт фламбе, пицца, тосты и т. д. Бумага для выпечки не требуется.

	2/3 GN	1/1 GN
Плоская	3055634	3055633



▶ Гастроемкость гранит-эмаль

Этот универсальный и очень прочный противень отлично подходит, например, для приготовления запеканок или жаркого.

	2/3 GN	1/1 GN
40 мм глубина	3013028	3004034
60 мм глубина	-	3013030



Convotherm mini

Гастроемкости GN

► Гастроемкость для жарки и выпечки антипригарная, с каплесборником, двусторонняя

Универсальная алюминиевая гастроемкость. Благодаря отличной теплопроводности идеально подходит для приготовления классического шницеля, а также фрикаделек, креветок и рыбы, а также для запекания. Капельный слив обеспечивает дополнительное удобство и безопасность.

2/3 GN	1/1 GN
3055631	3055630



Используется
с двух сторон



Convotherm mini

Гастроемкости GN

▶ Гастроемкость из нержавеющей стали с перфорацией

Наши перфорированные гастроемкости из нержавеющей стали идеально подходят для равномерного и эффективного приготовления на пару овощей, картофеля, хот-догов, рыбы и т. д.

	2/3 GN	1/1 GN
40 мм глубина	3013023	-
55 мм глубина	-	3003074
65 мм глубина	3013022	-



▶ Гастроемкость из нержавеющей стали без перфорации

Идеально подходит для приготовления риса, лапши, соусов, вареной говядины, пирогов и т. д.

	2/3 GN	1/1 GN
20 мм глубина	3013020	3004070
40 мм глубина	3013024	3004072
65 мм глубина	3013021	3004074
100 мм глубина	-	3004076



Convotherm mini

Решетки и корзины GN

► Решетка из нержавеющей стали

В равной степени подходит для приготовления крупных кусков мяса, поддержания противней или восстановления блюд на тарелках на кухне с обслуживанием *à la carte*.

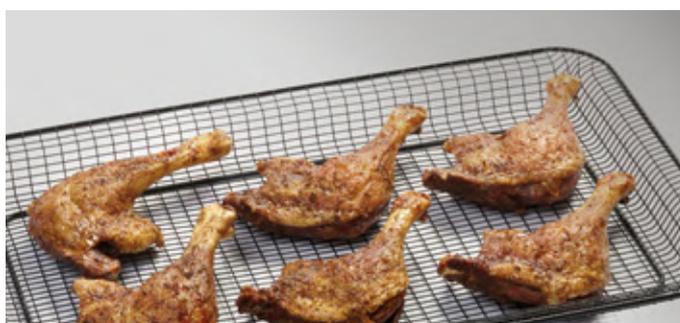
2/3 GN	1/1 GN
3012001	3001075



► Корзина для жарки и выпечки, антипригарная

Алюминиевая корзина идеально подходит для обезжиренной жарки картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с начинкой, голеней, куриных ножек, закусок и многого другого.

	2/3 GN	1/1 GN
40 мм глубина	3055638	3055637



Convotherm

Моющие и защитные средства

Все средства для чистки и ухода Convotherm разработаны для оптимального использования с нашими пароконвектоматами. Использование жидких чистящих средств означает, что в камере приготовления не остается никаких остатков. Convotherm заботится об окружающей среде, поэтому вся наша продукция соответствует стандарту ISO и является биоразлагаемой.

► Для всех пароконвектоматов Convotherm

	Дополнительная информация	Объем	Артикул
ConvoClean new*	Очищение рабочей камеры Без маркировки опасного средства Экологичный, для умеренных степеней загрязнения.	10 л	3007015
ConvoClean forte*	Очищение рабочей камеры (готовое к использованию) Для высокой степени загрязнений	10 л	3007017
ConvoCare K*	Концентрированное ополаскивающее средство Необходимо разводить водой согласно инструкции. Производит 30 л готового раствора.	1 л	3007028
ConvoCare*	Ополаскивающее средство (готовое к использованию)	10 л	3017063
Пустая канистра для ConvoCare K	Для смешивания ConvoCare K с умягченной водой	Для 10 л	3007029
Распылитель	Для ручной чистки	Для 1 л	3007025



* Минимальный заказ от 3 штук различных единиц

Convotherm

Моющие и защитные средства

► Только для Convotherm maxx pro

	Дополнительная информация	Объем	Артикул
ConvoCare forte*	Ополаскиватель для удаления остатков извести Только для работы с жесткой водой начиная с 20 °dH. (немецкая жесткость)	10 л	3063095



Моющее и защитное средство для разовой дозировки

Никаких громоздких канистр в рабочей зоне. При этом оригинальные средства для чистки и ухода Convotherm всегда под рукой.

Разовое дозирование** ConvoClean new S		125 мл	3050884
---	--	--------	---------



Разовое дозирование** ConvoClean forte S		125 мл	3050883
---	--	--------	---------



Разовое дозирование** ConvoCare S		125 мл	3050882
--	--	--------	---------



*Минимальный заказ от 3 штук различных единиц ** Минимальный заказ - 1 коробка, 20 бутылок

Convotherm

Водоподключение

Пароконвектоматы Convotherm предназначены для использования со стационарным подключением воды к месту эксплуатации. Практичные комплекты подключения от Convotherm содержат все необходимое для безопасной и профессиональной установки.

► Для всех пароконвектоматов Convotherm

Для простой установки пароконвектомата Convotherm.

	Дополнительная информация	Артикул
Комплект для одинарного подключения воды	1 x T-образный коннектор 1 x для подключения (2 м)	3423745
Комплект для двойного подключения воды	При наличии мягкой и жесткой воды 2 соединительных шланга (2 м)	3423747
FilterCare набор для установки	Подключение головы фильтра системы водоподготовки к Convotherm maxx pro	3465183



► Convotherm mini (DN 40)

	Дополнительная информация	Артикул
Монтажный комплект для сточных вод	DN 40	3416709



► Convotherm maxx pro (DN 50)

	Дополнительная информация	Артикул
Монтажный комплект для сточных вод	DN 50	3416730



► Прочее

	Дополнительная информация	Артикул
Осадочный фильтр	Для установки на стороне аппарата подключения умягченной воды.	3465490



Convotherm

Водоподготовка

► Системы водоподготовки

В регионах с особенно жесткой водой мы рекомендуем подключить систему очистки воды перед пароконвектоматом Convotherm. Современные системы очистки воды помогают обеспечить оптимальное качество воды для бесперебойной работы вашего аппарата.

Уникально для Convotherm: FilterCare включен в каждый Convotherm maxx pro. Просто подключите головку фильтра системы очистки воды* к пароконвектомату, и вам никогда не придется беспокоиться о своевременной замене фильтра.



* в настоящее время работает только с системами Brita



GN = Gastronorm 325 x 530 mm

EN = Euronorm 600 x 400 mm



Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crystal Tips™**, **Delfield®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Lincoln™**, **Merco®**, **Merrychef®**, **Multiplex®** and **Wmaxx™**. Supported by service brands: **KitchenCare®**, aftermarket service and **KitchenConnect®**, cloud-based open platform.

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**