

Tarif Convotherm



Convotherm maxx | Convotherm maxx pro | Convotherm 4 | Convotherm mini | Accessoires



Advancing Your Ambitions

Fours mixtes Convotherm

Les opérateurs et les restaurateurs précurseurs n'ont plus besoin de suivre le mouvement pour savoir ce qui est le mieux pour leur entreprise. Chez Convotherm, nous pensons qu'il faut une réelle conviction pour dépasser les conventions et découvrir de nouvelles opportunités passionnantes d'amélioration, de croissance et de satisfaction client maximum. C'est pourquoi nous nous sommes engagés à travailler avec les professionnels du secteur, en faisant équipe pour faire ressortir le meilleur de chaque cuisine.

Chez Convotherm, nous ne nous reposerons pas sur nos lauriers tant que nous n'aurons pas mis au point la solution parfaite. Placées au cœur des cuisines de nos clients, nos solutions innovantes rationalisent leurs activités, les aidant à dépasser les attentes des consommateurs plus rapidement, plus sainement et à moindre coût. Après tout, nos clients ont déjà fixé des normes élevées de réussite.

Tout ce que nos clients cuisinent ou préparent aujourd'hui sera amélioré par le four combiné Convotherm. Cuire, rôtir, fumer, cuire à la vapeur et frire – nos clients peuvent tout faire mieux grâce au Natural Smart Climate™ de Convotherm.

Ce système garantit une absorption idéale de l'humidité de chaque produit de manière totalement naturelle, sans boutons ni artifices – pour une fraîcheur longue durée.

Innovant dans la technologie des fours mixtes depuis 1976, le four Convotherm comprend des caractéristiques exclusives telles qu'une porte escamotable, notre système fermé ACS+, qui assure une qualité et une uniformité optimales des aliments, et ConvoClean+, notre système de nettoyage entièrement automatisé. Ces caractéristiques garantissent des performances de cuisson optimales dans tous les fours mixtes de grande taille. Faire partie de Welbilt garantit également le meilleur service d'assistance dans le secteur. Nos fours mixtes sont présents dans les hôtels, les restaurants, les établissements de santé, les établissements d'enseignement, les points de vente au détail et les bateaux de croisière, ainsi que dans les magasins de proximité et les cafés du monde entier. En collaboration avec nos clients, nous cherchons à améliorer la qualité au quotidien tout en économisant du temps, de l'énergie et de l'eau et en hissant leur entreprise à un niveau supérieur.

Advancing Your Ambitions



Table des matières

Fours mixtes		
	Convotherm maxx	2
	Convotherm maxx pro BAKE	4
	Convotherm maxx pro easy Pack promotionnel	6
	Convotherm maxx pro easyTouch	8
	Convotherm 4 deluxe easyTouch	9
	Convotherm maxx pro easyDial	10
	Convotherm 4 easyDial	11
	Convotherm mini easyTouch	18
	Convotherm mini Standard	19
	Convotherm mini black easyTouch	20
	Convotherm mini black Standard	21
Accessoires		
Convotherm maxx/maxx pro*/4	Supports	12
	Kits de superposition	13
	Hottes	13
	Banquet	14
	Montage	15
	Grill	16
	Gastronorm	17
	Autres sujets	17
Convotherm mini	Supports	22
	Kits de superposition	22
	Hottes	22
	Autres sujets	22
	Gastronorm	23
	Installation d'eau	24
	Nettoyage	25

* Veuillez garder à l'esprit que les accessoires Convotherm 4 peuvent être utilisés pour le Convotherm maxx, à l'exception du kit de superposition, des modèles banquet et EN.

Convotherm maxx

1/1 GN




CONVOTHERM maxx



		6.10	10.10
Capacité		6+1 x 1/1 GN	10+1 x 1/1 GN
		maxx6.10	maxx10.10
Injection électrique/Spritzer, écran tactile intégral 7 pouces en verre TFT HighRes		6.270,-	8.310,-
Fonctions de série	Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson	✓	✓
	Porte de l'enceinte de cuisson à vitre triple à charnière droite	✓	✓
	Crisp&Tasty (3 réglages de suppression de l'humidité)	✓	✓
	BakePro (3 niveaux de cuisson au four traditionnelle)	✓	✓
	HumidityPro (3 réglages d'humidité)	✓	✓
	Ventilateur contrôlable (3 réglages de vitesse)	✓	✓
	Système de nettoyage tout automatique avec 2 niveaux de nettoyage et mode express	✓	✓
	Interface WiFi et Ethernet (LAN)	✓	✓
	Port USB intégré dans le panneau de service	✓	✓
	Génération de vapeur d'eau par injection d'eau dans l'enceinte de cuisson	✓	✓
	Porte à charnière à droite	✓	✓
	Press&Go intégré (modes Manager et Crew)	✓	✓
	TrayTimer (Gestion de la charge du four pour différents produits simultanément)	✓	✓
	399 profils de cuisson comportant chacun jusqu'à 20 étapes	✓	✓
	Présélection heure de démarrage	✓	✓
	Poignée de porte à fonction de fermeture sécurisée	✓	✓
	Stockage des données HACCP (ARMPC)	✓	✓
Fonction de préchauffage et de refroidissement	✓	✓	
Programme d'urgence	✓	✓	
Capteur de température à cœur multipoint	✓	✓	
Détails techn.	Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm	875 x 797 x 794	875 x 797 x 1066
	Poids à vide sans options** / accessoires en kg	104	125,5
	Consommation assignée en kW (3N~ 380-415V 50/60Hz (3/N/PE))	9,6-11,3	17,2-20,4

y compris

Accessoires

		1/1 GN				
		6.10		10.10		
		Référence	Tarif	Référence	Tarif	
Douchette à enrôleur		La douchette pratique pour un nettoyage manuel rapide entre deux opérations est dotée d'un revêtement antibactérien – pour une hygiène optimale.	6267080	415,-	6267080	415,-
Pied supplémentaire		4 pieds supplémentaires (ensemble) 150 mm – 220 mm	6267629	155,-	6267629	155,-
Supports d'adaptateur		Un simple adaptateur permet d'utiliser les supports des Convotherm 4 6.10 et 10.10 avec le Convotherm maxx également.	6267708	71,-	6267708	71,-
Joint		Étanchéité de l'interface entre le tuyau d'évacuation d'air du Convotherm maxx et le ConvoVent 4 & ConvoVent 4+.*	6267740	17,-	6267740	17,-

* Consultez la fiche de caractéristiques technique pour de plus amples détails ** poids des options, 15 kg maximum

*** Requis lors de l'installation d'une hotte de condensation ConvoVent 4 / 4+ sur le Convotherm maxx.

Veillez garder à l'esprit que les accessoires Convotherm 4 peuvent être utilisés, y compris les produits de nettoyage et de soins, à l'exception du kit de superposition, des modèles banquet et EN.

Accessoires Convotherm maxx



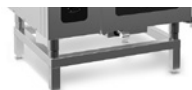
Exemple d'utilisation

CONVOTHERM
m a x x

Kit de superposition Convotherm maxx 6.10 inférieur/6.10 supérieur



1/1 GN			
6.10/6.10		6.10/10.10	
Référence	Tarif	Référence	Tarif

Kits de superposition		Kit de superposition ensemble section centrale Contient tous les composants requis pour une superposition sécurisée des appareils maxx : Glissières support, tuyau d'évacuation et panneau avant	6267719	225,-	6267719	225,-
		4 pieds supplémentaires (ensemble) 150 mm – 220 mm	6267629	155,-	6267629	155,-
		Unité de base 200 mm de hauteur	6267720	480,-	6267720	480,-
		Raccordement et étanchéité des interfaces entre le tuyau d'évacuation d'air du Convotherm maxx et le ConvoVent 4 & ConvoVent 4+.***	6267741	45,-	6267741	45,-

*** Requis lors de l'installation d'une hotte de condensation ConvoVent 4 / 4+ sur le Convotherm maxx. Veuillez garder à l'esprit que les accessoires Convotherm 4 peuvent être utilisés, y compris les produits de nettoyage et de soins, à l'exception du kit de superposition, des modèles banquet et EN.

Convotherm maxx pro BAKE





BAKE



EN

		6.10	10.10	
Capacité		5 x EN	8 x EN	
		Code de commande	maxxproBAKE6.10	maxxproBAKE10.10
Injection électrique/Spritzer			9.210,-	12.370,-
écran tactile à verre HiRes TFT 10" easyTouch				
Fonctions de série	Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson		✓	✓
	Porte de l'enceinte de cuisson à vitre triple à charnière droite			
	Tôle d'aspiration offrant une consistance optimisée s'adaptant au casier à glissière EN		✓	✓
	Ensemble casier à glissières EN (600 x 400 mm) EN à profilé en L		✓	✓
	Égouttoir de porte avec filtre		✓	✓
	35 profils de cuisson, 14 profils pour en-cas et plats préparés		✓	✓
	Rise&Ready - 3 profils de contrôle intégrés dans le livre de cuisine pour la cuisson au four		✓	✓
	Ajout de temps de cuisson en fin de profil (temps.)		✓	✓
	BakePro (5 niveaux de cuisson au four traditionnelle)		✓	✓
	HumidityPro (5 réglages d'humidité)		✓	✓
	Ventilateur contrôlable (5 réglages de vitesse)		✓	✓
	Natural Smart Climate™ avec système fermé ACS+		✓	✓
	Cook&Hold (cuisson et maintien au chaud en un même processus)		✓	✓
	Flexible fonction multi-mode de remise en température (Regenerate+)		✓	✓
	Cuisson automatique avec touches de sélection rapide (Press&Go+)		✓	✓
	Press&Go intégré (modes Manager et Crew)		✓	✓
	Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)		✓	✓
Interface FilterCare		✓	✓	
Port USB		✓	✓	
Interface WiFi et Ethernet (réseau local)		✓	✓	
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation		✓	✓	
Options	ConvoSense - reconnaissance optique des aliments à cuire par IA	Sense	sur demande	-
	Capteur de température à cœur	CTS	310,-	310,-
	Porte escamotable	DD	480,-	480,-
	espace supplémentaire et sécurité au travail			
	Différentes tensions		sur demande	sur demande
Détails techn.	Dimensions avec charnière droite* (largeur x profondeur x hauteur) en mm		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
	Dimensions avec porte escamotable* (largeur x profondeur x hauteur) en mm		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058
	Poids à vide	Porte à charnière à droite	ES: 114	ES: 119
	options** / accessoires en kg	Porte escamotable	ES: 122	ES: 129
	Consommation assignée en kW (Injection électrique/Spritzer) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))		11,0	19,5

Accessoires

		6.10		10.10	
		Référence	Tarif	Référence	Tarif
Supports	 Support de four, fermé des deux côtés, 14 paires de glissières	3251516	1.230,-	3251516	1.230,-
	 Support de four, fermé des deux côtés, avec une porte 7 paires de glissières, sur roulettes	3251556	1.830,-	3251556	1.830,-
Hotte	 ConvoVent 4 pour le modèle électrique uniquement	3455870	3.800,-	3455870	3.800,-
	 Casier à glissières***	5 emplacements, espacement entre niveaux 80 mm	3355764	550,-	-
		8 emplacements, espacement entre niveaux 80 mm	-	-	3355765




* Consultez la fiche de caractéristiques technique pour de plus amples détails ** poids des options, 15 kg maximum
 *** Un chariot de transport et un cadre d'enfournement sont impératifs.

Kit de superposition du Convotherm maxx pro BAKE 6.10/6.10

BAKE



	Référence	Tarif	
Hotte ConvoVent 4 pour le modèle électrique uniquement, à utiliser dans le kit de superposition	3455874	4.020,-	
Kit de superposition Kit de superposition, sur roulettes hauteur de pied 350 mm	3431366	2.190,-	
Installation de nettoyage et d'eau	Tiroir avec kit d'alimentation en eau pour nettoyant et cartouche Brita de traitement d'eau Brita	3431355	1.330,-
	Kit d'installation pour eaux usées (2 x requis pour le kit de superposition)	3416730	54,-
	ConvoClean new* (prêt à l'emploi) 10 l	3007015	63,-
	ConvoCare* (prêt à l'emploi) 10 l	3017063	54,-
	Système de filtre Brita Purity 1200 Steam avec dispositif de mesure et d'affichage	3016080	1.010,-
	Kit d'installation - FilterCare Permet de raccorder sur le Convotherm 4 la tête de l'adoucisseur d'eau	3465183	290,-
	Kit pour alimentation en eau simple	3423745	71,-
Kit pour alimentation en eau double**	3423747	69,-	

		EN		
		Référence	Tarif	
Plateaux et casiers		Casier en acier inox, électropolie	3012000	40,-
		Plaque, perforée, revêtement anti-adhésif	3055635	77,-
		Plaque à rôtir ou de cuisson avec rainure d'exsudat, revêtement anti-adhésif	3055632	90,-

* quantité minimale de commande 3 unités ** si eau douce et eau dure disponibles

Convotherm maxx pro / 4 easy

Pack promotionnel

1/1 GN



		6.10	10.10	20.10	
Capacité		6+1 x 1/1 GN 5 x EN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	20 x 1/1 GN 17 x EN	
	Code de commande	maxxproeasy6.10	maxxproeasy10.10	4-easy20.10	
Chaudière électrique, fonctionnement manuel		7.700,-	10.700,-	19.600,-	
Fonctions de série	Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson	✓	✓	-	
	Porte de l'enceinte de cuisson à vitre triple à charnière droite	✓	✓	-	
	Natural Smart Climate (ACS+) à fonctions supplémentaires : 1. Crisp&Tasty (5 réglages de suppression de l'humidité) 2. BakePro (5 niveaux de cuisson au four traditionnelle) 3. HumidityPro (5 réglages d'humidité) 4. Ventilateur contrôlable (5 réglages de vitesse)	✓	✓	✓	
	Capteur de température à cœur	✓	✓	✓	
	Porte à charnière à droite	✓	✓	✓	
	Ensemble casier à glissières GN	✓	✓	✓	
	Fonction remise en température : régénérer des produits au plus haut niveau	✓	✓	✓	
	Port USB intégré dans le panneau de service	✓	✓	✓	
	HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation	✓	✓	✓	
	Pont de préchauffage intégré (appareils sur pieds uniquement)	-	-	✓	
	ConvoClean système de nettoyage tout automatique (en option avec dosage individuel)	✓	✓	✓	
Interface FilterCare	✓	✓	✓		
Opt.	Porte escamotable espace supplémentaire et sécurité au travail	DD	480,-	480,-	690,-
Détails techn.	Dimensions avec charnière droite* (largeur x profondeur x hauteur) en mm		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	890 x 820 x 1942
	Dimensions avec porte escamotable* (largeur x profondeur x hauteur) en mm		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1002 x 820 x 1942
	Poids à vide sans options** / accessoires en kg	Porte à charnière à droite Porte escamotable	EB: 124 EB: 132	EB: 131 EB: 141	EB: 275 EB: 295
	Consommation assignée en kW (chaudière électrique) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))		11,0	19,5	38,9

Convotherm maxx pro / 4 easy

Pack promotionnel

Exemple d'utilisation

Kit de superposition Convotherm 4 easyDial 10.10 inférieur/6.10 supérieur avec porte escamotable



Convotherm maxx pro easyTouch

Appareils de table



Capacité		6.10		10.10		6.20		10.20		
		6+1 x 1/1 GN 5 x EN		10+1 x 1/1 GN 8 x EN		12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN		20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN		
		Code de commande	maxxproeT6.10	maxxproeT10.10	maxxproeT6.20	maxxproeT10.20				
Injection électrique/Spritzer		ES	9.450,-	12.700,-	14.440,-	18.990,-				
Chaudière électrique		EB	10.310,-	13.620,-	15.190,-	19.680,-				
Injection à gaz/Spritzer		GS	11.270,-	14.560,-	16.350,-	20.850,-				
Chaudière à gaz		GB	12.750,-	15.850,-	17.630,-	22.270,-				
Fonctions de série	Écran TFT 10" easyTouch		✓	✓	✓	✓				
	Écran tactile verre HiRes		✓	✓	✓	✓				
	Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson		✓	✓	✓	✓				
	Porte de l'enceinte de cuisson à vitre triple à charnière droite		✓	✓	✓	✓				
	Natural Smart Climate (ACS+) à fonctions supplémentaires :									
	1. Crisp&Tasty (5 réglages de suppression de l'humidité)		✓	✓	✓	✓				
	2. BakePro (5 niveaux de cuisson au four traditionnelle)		✓	✓	✓	✓				
	3. HumidityPro (5 réglages d'humidité)		✓	✓	✓	✓				
	4. Ventilateur contrôlable (5 réglages de vitesse)		✓	✓	✓	✓				
	Capteur de température à cœur		✓	✓	✓	✓				
	Press&Go intégral (modes Manager et Crew)		✓	✓	✓	✓				
	ecoCooking (fonction économie d'énergie)		✓	✓	✓	✓				
	Cook&Hold (cuisson et maintien au chaud en un même processus)		✓	✓	✓	✓				
	Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique		✓	✓	✓	✓				
Regenerate+ (fonction multi-mode de remise en température flexible)		✓	✓	✓	✓					
Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)		✓	✓	✓	✓					
Interface FilterCare		✓	✓	✓	✓					
Port USB intégré dans le panneau de service		✓	✓	✓	✓					
Interface WiFi et Ethernet (réseau local)		✓	✓	✓	✓					
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation		✓	✓	✓	✓					
HygieniCare - points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes		✓	✓	✓	✓					
Options	Porte escamotable espace supplémentaire et sécurité au travail	DD	480,-	480,-	480,-	480,-				
	Capteur pour cuisson sous-vide - à raccorder en externe	e.SVS	610,-	610,-	610,-	610,-				
	Capteur de température à cœur - à raccorder en externe	e.CTS	610,-	610,-	610,-	610,-				
	Suppression de la vapeur d'eau et de la vapeur chaudes - hotte à condensation intégrée (électrique uniquement)	SVR	640,-	640,-	640,-	640,-				
	ConvoSense - reconnaissance optique des aliments à cuire par IA	Sense	sur demande	-	-	-				
	ConvoSmoke - fonction de fumage intégrée (Fumée chaude/froide)	Smoke	600,-	600,-	600,-	600,-				
	ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses*	Grill	990,-	990,-	990,-	990,-				
	Version centre de détention	Prison	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande				
	Version marine (appareils électriques uniquement)	Marine	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande				
	Différentes tensions		sur demande	sur demande	sur demande	sur demande				
Détails techniques	Dimensions avec charnière droite**		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 786	1120 x 992 x 1058				
	Dimensions avec porte escamotable**		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1211 x 992 x 786	1211 x 992 x 1058				
	Poids à vide sans options*** / accessoires en kg	Porte à charnière à droite		ES: 114 / EB: 124 GS: 117 / GB: 131	ES: 119 / EB: 131 GS: 123 / GB: 137	ES: 137 / EB: 149 GS: 143 / GB: 158	ES: 178 / EB: 193 GS: 189 / GB: 204			
		Porte escamotable		ES: 122 / EB: 132 GS: 125 / GB: 139	ES: 129 / EB: 141 GS: 133 / GB: 147	ES: 145 / EB: 157 GS: 151 / GB: 166	ES: 188 / EB: 203 GS: 299 / GB: 214			
	Consommation assignée en kW (électrique) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))		11,0	19,5	19,5	33,7				
	Consommation assignée en kW (gaz) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE))		0,6	0,6	0,6	0,6				
	Sortie de la chaleur en kW (gaz naturel 2H (E))		11	21	21	31				

* non compatible avec la suppression de vapeur d'eau et de vapeur (condensateur intégré) ** (largeur x profondeur x hauteur) en mm Consultez la fiche de caractéristiques technique pour de plus amples détails *** poids des options, 15 kg maximum

Convotherm 4 deluxe easyTouch

Fours à chariot



		20.10	12.20	20.20		
Capacité		20 x 1/1 GN 17 x EN	24 x 1/1 GN 12 x 2/1 GN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN		
		Code de commande	C4eT20.10	C4eT12.20	C4eT20.20	
Injection électrique/Spritzer		ES	22.030,-	25.510,-	30.230,-	
Chaudière électrique		EB	23.040,-	26.610,-	31.330,-	
Injection à gaz/Spritzer		GS	24.760,-	28.240,-	32.960,-	
Chaudière à gaz		GB	26.080,-	30.190,-	36.400,-	
Fonctions de série	Écran TFT 10" easyTouch		✓	✓	✓	
	Écran tactile verre HiRes		✓	✓	✓	
	Porte à charnière à droite		✓	✓	✓	
	Natural Smart Climate (ACS+) à fonctions supplémentaires :					
	1. Crisp&Tasty (5 réglages de suppression de l'humidité)		✓	✓	✓	
	2. BakePro (5 niveaux de cuisson au four traditionnelle)		✓	✓	✓	
	3. HumidityPro (5 réglages d'humidité)		✓	✓	✓	
	4. Ventilateur contrôlable (5 réglages de vitesse)		✓	✓	✓	
	Capteur de température à cœur		✓	✓	✓	
	Press&Go intégral (modes Manager et Crew)		✓	✓	✓	
	ecoCooking (fonction économie d'énergie)		✓	✓	✓	
	Cook&Hold (cuisson et maintien au chaud en un même processus)		✓	✓	✓	
	Aide à l'écran avec fonctionnalité vidéo d'assistance par rubrique		✓	✓	✓	
	Regenerate+ (fonction multi-mode de remise en température flexible)		✓	✓	✓	
Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec modes economy, regular et express (en option avec dosage individuel)		✓	✓	✓		
Interface FilterCare		✓	✓	✓		
Port USB intégré dans le panneau de service		✓	✓	✓		
Interface WiFi et Ethernet (réseau local)		✓	✓	✓		
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation		✓	✓	✓		
HygieniCare - points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes		✓	✓	✓		
Pont de préchauffage intégré		✓	✓	✓		
Options	Porte escamotable espace supplémentaire et sécurité au travail	DD	690,-	690,-	690,-	
	Capteur pour cuisson sous-vide - à raccorder en externe	e.SVS	610,-	610,-	610,-	
	Capteur de température à cœur - à raccorder en externe	e.CTS	610,-	610,-	610,-	
	Suppression de la vapeur d'eau et de la vapeur chaudes - hotte à condensation intégrée (électrique uniquement)	SVR	870,-	870,-	870,-	
	ConvoSmoke - fonction de fumage intégrée (Fumée chaude/froide)	Smoke	-	-	-	
	ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses*	Grill	990,-	990,-	990,-	
	Version centre de détention	Prison	sur demande	sur demande	sur demande	
	Version marine (appareils électriques uniquement)	Marine	sur demande	sur demande	sur demande	
Différentes tensions		sur demande	sur demande	sur demande		
Détails techniques	Dimensions avec charnière droite**		890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1406	1135 x 1020 x 1942	
	Dimensions avec porte escamotable**		1002 x 820 x 1942	1247 x 1020 x 1406	1247 x 1020 x 1942	
	Poids à vide sans options*** / accessoires en kg	Porte à charnière à droite		ES: 257 / EB: 272 GS: 271 / GB: 288	ES: 241 / EB: 256 GS: 273 / GB: 293	ES: 338 / EB: 356 GS: 359 / GB: 377
		Porte escamotable		ES: 277 / EB: 292 GS: 291 / GB: 308	ES: 252 / EB: 267 GS: 284 / GB: 304	ES: 358 / EB: 376 GS: 379 / GB: 397
	Consommation assignée en kW (électrique) (3N- 400V 50/60Hz (3/N/PE))		38,9	33,7	67,3	
	Consommation assignée en kW (gaz) (1N- 230V 50/60Hz (1/N/PE))		1,1	0,6	1,1	
	Sortie de la chaleur en kW (gaz naturel 2H (E))		42	31	62	

* non compatible avec la suppression de vapeur d'eau et de vapeur (condensateur intégré) ** (largeur x profondeur x hauteur) en mm Consultez la fiche de caractéristiques technique pour de plus amples détails *** poids des options, 15 kg maximum

Convotherm maxx pro easyDial

Appareils de table



Capacité			6.10	10.10	6.20	10.20
			6+1 x 1/1 GN 5 x EN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN
		Code de commande	maxxproeD6.10	maxxproeD10.10	maxxproeD6.20	maxxproeD10.20
Injection électrique/Spritzer		ES	7.660,-	10.790,-	12.590,-	16.960,-
Chaudière électrique		EB	8.640,-	11.770,-	13.570,-	17.940,-
Injection à gaz/Spritzer		GS	9.480,-	12.610,-	14.410,-	18.780,-
Chaudière à gaz		GB	11.110,-	14.210,-	16.010,-	20.690,-
Fonctions de série	Éclairage à LED dans l'enceinte de cuisson		✓	✓	✓	✓
	Porte de l'enceinte de cuisson à vitre triple à charnière droite		✓	✓	✓	✓
	Natural Smart Climate (ACS+) à fonctions supplémentaires :					
	1. Crisp&Tasty (5 réglages de suppression de l'humidité)		✓	✓	✓	✓
	2. BakePro (5 niveaux de cuisson au four traditionnelle)					
	3. HumidityPro (5 réglages d'humidité)					
	4. Ventilateur contrôlable (5 réglages de vitesse)					
	Capteur de température à cœur		✓	✓	✓	✓
	Fonction remise en température : régénérer des produits au plus haut niveau		✓	✓	✓	✓
	Système de nettoyage tout automatique ConvoClean (en option avec dosage individuel)		✓	✓	✓	✓
Interface FilterCare		✓	✓	✓	✓	
Port USB intégré dans le panneau de service		✓	✓	✓	✓	
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation		✓	✓	✓	✓	
HygieniCare - points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes		✓	✓	✓	✓	
Options	Porte escamotable espace supplémentaire et sécurité au travail	DD	480,-	480,-	480,-	480,-
	Système de nettoyage tout automatique sans ConvoClean (en option avec dosage individuel)	w/oCC	- 930,-	- 930,-	- 930,-	- 930,-
	Capteur pour cuisson sous-vide - à raccorder en externe	e.SVS	610,-	610,-	610,-	610,-
	Capteur de température à cœur - à raccorder en externe	e.CTS	610,-	610,-	610,-	610,-
	Interface Ethernet / réseau local	LAN	320,-	320,-	320,-	320,-
	Suppression de la vapeur d'eau et de la vapeur chaudes - hotte à condensation intégrée (électrique uniquement)	SVR	640,-	640,-	640,-	640,-
	Version centre de détention	Prison	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
	Version marine (appareils électriques uniquement)	Marine	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Différentes tensions		sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	
Détails techniques	Dimensions avec charnière droite*		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 786	1120 x 992 x 1058
	Dimensions avec porte escamotable*		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1211 x 992 x 786	1211 x 992 x 1058
	Poids à vide sans options** / accessoires en kg	Porte à charnière à droite	ES: 114 / EB: 124 GS: 117 / GB: 131	ES: 119 / EB: 131 GS: 123 / GB: 137	ES: 137 / EB: 149 GS: 143 / GB: 158	ES: 178 / EB: 1958 GS: 189 / GB: 204
		Porte escamotable	ES: 122 / EB: 132 GS: 125 / GB: 139	ES: 129 / EB: 141 GS: 133 / GB: 147	ES: 145 / EB: 157 GS: 151 / GB: 166	ES: 188 / EB: 203 GS: 199 / GB: 214
	Consommation assignée en kW (électrique) (3N- 400V 50/60Hz (3/N/PE))		11,0	19,5	19,5	33,7
	Consommation assignée en kW (gaz) (1N- 230V 50/60Hz (1/N/PE))		0,6	0,6	0,6	0,6
	Sortie de la chaleur en kW (gaz naturel 2H (E))		11	21	21	31

Convotherm 4 easyDial

Fours à chariot












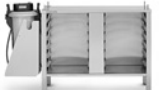

		20.10	12.20	20.20		
Capacité		20 x 1/1 GN 17 x EN	24 x 1/1 GN 12 x 2/1 GN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN		
		Code de commande	C4eD20.10	C4eD12.20	C4eD20.20	
	Injection électrique/Spritzer	ES	19.940,-	23.350,-	27.690,-	
	Chaudière électrique	EB	21.020,-	24.430,-	28.790,-	
	Injection à gaz/Spritzer	GS	22.620,-	26.030,-	30.370,-	
	Chaudière à gaz	GB	24.530,-	27.940,-	32.500,-	
Fonctions de série	Natural Smart Climate (ACS+) à fonctions supplémentaires :					
	1. Crisp&Tasty (5 réglages de suppression de l'humidité)		✓	✓	✓	
	2. BakePro (5 niveaux de cuisson au four traditionnelle)		✓	✓	✓	
	3. HumidityPro (5 réglages d'humidité)		✓	✓	✓	
	4. Ventilateur contrôlable (5 réglages de vitesse)		✓	✓	✓	
	Capteur de température à cœur		✓	✓	✓	
	Porte à charnière à droite		✓	✓	✓	
	Fonction remise en température : régénérer des produits au plus haut niveau		✓	✓	✓	
	Système de nettoyage tout automatique ConvoClean (en option avec dosage individuel)		✓	✓	✓	
	Interface FilterCare		✓	✓	✓	
Port USB intégré dans le panneau de service		✓	✓	✓		
HACCP et stockage des données des valeurs de pasteurisation		✓	✓	✓		
HygieniCare - points de contact hygiéniques réduisant la reproduction des microorganismes		✓	✓	✓		
Pont de préchauffage intégré		✓	✓	✓		
Options	Porte escamotable espace supplémentaire et sécurité au travail	DD	690,-	690,-	690,-	
	Système de nettoyage tout automatique sans ConvoClean (en option avec dosage individuel)	w/oCC	- 930,-	- 930,-	- 930,-	
	Capteur pour cuisson sous-vide - à raccorder en externe	e.SVS	610,-	610,-	610,-	
	Capteur de température à cœur - à raccorder en externe	e.CTS	610,-	610,-	610,-	
	Interface Ethernet / réseau local	LAN	320,-	320,-	320,-	
	Suppression de la vapeur d'eau et de la vapeur chaudes - hotte à condensation intégrée (électrique uniquement)	SVR	870,-	870,-	870,-	
	Version centre de détention	Prison	sur demande	sur demande	sur demande	
	Version marine (appareils électriques uniquement)	Marine	sur demande	sur demande	sur demande	
Différentes tensions		sur demande	sur demande	sur demande		
Détails techniques	Dimensions avec charnière droite*		890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1406	1135 x 1020 x 1942	
	Dimensions avec porte escamotable*		1002 x 820 x 1942	1247 x 1020 x 1406	1247 x 1020 x 1942	
	Poids à vide sans options** / accessoires en kg	Porte à charnière à droite		ES: 257 / EB: 272 GS: 271 / GB: 288	ES: 241 / EB: 256 GS: 273 / GB: 293	ES: 338 / EB: 356 GS: 359 / GB: 377
		Porte escamotable		ES: 277 / EB: 292 GS: 291 / GB: 308	ES: 252 / EB: 267 GS: 284 / GB: 304	ES: 358 / EB: 376 GS: 379 / GB: 397
	Consommation assignée en kW (électrique) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))			38,9	33,7	67,3
	Consommation assignée en kW (gaz) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE))			1,1	0,6	1,1
Sortie de la chaleur en kW (gaz naturel 2H (E))			42	31	62	

* (largeur x profondeur x hauteur) en mm Consultez la fiche de caractéristiques technique pour de plus amples détails

** poids des options, 15 kg maximum






Accessoires Convotherm maxx pro / 4

Supports

		1/1 GN		2/1 GN		
		6.10/10.10		6.20/10.20		
		Référence	Tarif	Référence	Tarif	
Gastronorm		Tous les supports sont également disponibles sur roulettes				
		Support de four ouvert avec étagère basse	3251517	450,-	3251519	560,-
		Sur roulettes	3251541	650,-	3251542	760,-
		Support de four ouvert avec étagère basse et dessus fermé	3251500	620,-	3251501	730,-
		Sur roulettes	3251502	820,-	3251503	930,-
		Support de four, fermé des deux côtés, 14 paires de glissières	3251504	1.060,-	3251505	1.170,-
		Sur roulettes	3251506	1.260,-	3251507	1.370,-
		Support de four, fermé sur trois côtés, 14 paires de glissières embouties	3251508	1.230,-	3251509	1.340,-
		Sur roulettes	3251510	1.430,-	3251511	1.540,-
		Support de four entièrement fermé, à deux portes battantes, 14 paires de glissières embouties	3251512	1.790,-	3251513	1.900,-
	Sur roulettes	3251514	1.990,-	3251515	2.100,-	
Autres sujets		Châssis intermédiaire pour supports de four*	3455900	510,-	3455901	620,-
		Plaque à glissières pour 2 bidons, avec passage de tube avec passage de tube	3456310	170,-	3456310	170,-
		Boîte de nettoyant et bidon de collecte de graisse (le support de four et le rail de montage doivent être commandés séparément)	3456306	240,-	3456306	240,-
		Boîte pour filtre à eau (le support de four et le rail de montage doivent être commandés séparément)	3456307	160,-	3456307	160,-
		Rail support pour nettoyant et compartiments de filtre à eau (Support de four et boîtes doivent être commandés séparément)	3456527	200,-	3456528	200,-

Accessoires Convotherm maxx pro / 4


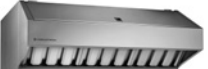
Kits de superposition

	1/1 GN				2/1 GN					
	6.10/6.10		6.10/10.10		6.20/6.20		6.20/10.20			
	Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif		
Kits pour appareils de table (électriques*)		Kit de superposition hauteur de pied 150 mm	3455861	1.340,-	3455861	1.340,-	3455864	1.560,-	3455864	1.560,-
		Kit de superposition hauteur de pied 300 mm	3456266	1.420,-	-	-	3456267	1.640,-	-	-
		Kit de superposition, sur roulettes hauteur de pied 150 mm	3462275	1.630,-	3462275	1.630,-	3462276	1.680,-	3462276	1.680,-
		Kit de superposition, sur roulettes hauteur de pied 350 mm	3431366	2.190,-	-	-	-	-	-	-
		Tiroir avec kit d'alimentation en eau pour nettoyeur et cartouche Brita de traitement d'eau**	3431355	1.330,-	-	-	-	-	-	-
Kits pour appareils de table (gaz*)		Kit de superposition hauteur de pied 150 mm	3456171	1.600,-	3456171	1.600,-	3456174	1.840,-	3456174	1.840,-
		Kit de superposition hauteur de pied 300 mm	3456276	1.680,-	-	-	3456277	1.920,-	-	-
		Kit de superposition, sur roulettes hauteur de pied 150 mm	3462277	1.880,-	3462277	1.880,-	3462278	2.100,-	3462278	2.060,-

* faisant référence à une unité inférieure. Si l'unité inférieure est une unité à gaz, une combinaison avec une unité supérieur à gaz ou électrique est possible.

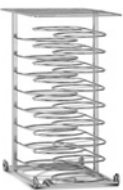




** compatible avec kit de superposition sur roulettes hauteur de pied 350 mm


Hottes

	1/1 GN				2/1 GN					
	6.10/10.10		20.10		6.20/10.20		12.20/20.20			
	Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif		
ConvoVent 4*		pour le modèle électrique uniquement	3455870	3.800,-	3455872	4.460,-	3455871	4.660,-	3455873	5.260,-
		pour le modèle électrique uniquement ou utiliser dans le kit de superposition	3455874	4.020,-	-	-	3455875	4.880,-	-	-
ConvoVent 4+*		pour le modèle électrique uniquement	3455876	6.100,-	3455878	6.640,-	3455877	6.860,-	3455879	7.370,-
		pour le modèle électrique uniquement ou utiliser dans le kit de superposition	3455880	6.350,-	-	-	3455881	7.040,-	-	-
Autres sujets		Condenseur frontal (en option sur ConvoVent 4) Module supplémentaire pour une condensation frontale accrue	3455892	700,-	3455892	700,-	3455893	860,-	3455893	860,-
		Éclairage en option pour ConvoVent 4 et ConvoVent 4+ 12 V	3455894	320,-	3455894	320,-	3455895	420,-	3455895	420,-

Accessoires Convotherm maxx pro / 4

Banquet




		1/1 GN				2/1 GN				
		6.10		10.10		6.20		10.20		
		Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	
	Casier d'assiettes*	Pour 15 assiettes* Espacement entre niveaux 78 mm	3355767	720,-	-	-	-	-	-	-
		Pour 20 assiettes* Espacement entre niveaux 65 mm	3355766	720,-	-	-	-	-	-	-
		Pour 27 assiettes* Espacement entre niveaux 80 mm	-	-	-	-	3355769	1.060,-	-	-
		Pour 33 assiettes* Espacement entre niveaux 67 mm	-	-	-	-	3355768	1.060,-	-	-
		Pour 26 assiettes* Espacement entre niveaux 78 mm	-	-	3355771	900,-	-	-	-	-
		Pour 32 assiettes* Espacement entre niveaux 65 mm	-	-	3355770	900,-	-	-	-	-
		Pour 48 assiettes* Espacement entre niveaux 80 mm	-	-	-	-	-	-	3355773	1.280,-
		Pour 57 assiettes* Espacement entre niveaux 67 mm	-	-	-	-	-	-	3355772	1.280,-
	Casier à glissières*	6 emplacements Espacement entre niveaux 67 mm	3355760	550,-	-	-	3355761	680,-	-	-
		10 emplacements Espacement entre niveaux 67 mm	-	-	3355762	650,-	-	-	3355763	800,-
	Cadre d'enfournement*	Accessoire de base pour travailler avec des casiers à glissières ou porte-assiettes.	3455787	170,-	3455787	170,-	3455788	210,-	3455788	210,-
	Chariots à glissières*	Avec 4 roulettes orientables et frein de blocage, convient pour les appareils de table sur support	3355775	900,-	3355775	900,-	3355776	1.200,-	3355776	1.200,-
	Housses isothermes	Casier porte-assiettes et casier à glissières mobile	3055780	580,-	3055782	670,-	3055781	750,-	3055783	930,-

		X.10		X.20	
		Référence	Tarif	Référence	Tarif
	Chariot à glissières**/*** Avec 4 roulettes orientables à frein de blocage, réglables en hauteur,	3355777	1.420,-	3355778	1.790,-

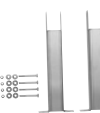
* non compatible avec l'option ConvoSmoke ** jusqu'à Ø 32 cm *** non compatible avec le kit de superposition hauteur de pied 350 mm

Accessoires Convotherm maxx pro / 4

Banquet

		1/1 GN		2/1 GN			
		20.10		12.20		20.20	
		Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif
	Chariots de chargement	3315206	1.770,-	3315205	2.030,-	3315207	2.050,-
	Espacement entre niveaux 67 mm Avec 4 roulettes orientables, 2 à frein de blocage						
	Pour 74 assiettes* Espacement entre niveaux 66 mm	-	-	3316774	2.580,-	-	-
	Pour 59 assiettes* Espacement entre niveaux 80 mm	-	-	3318555	2.580,-	-	-
	Pour 61 assiettes* Espacement entre niveaux 66 mm	3316775	2.170,-	-	-	-	-
	Pour 50 assiettes* Espacement entre niveaux 80 mm	3316967	2.170,-	-	-	-	-
	Pour 122 assiettes* Espacement entre niveaux 66 mm	-	-	-	-	3316776	2.780,-
	Pour 98 assiettes* Espacement entre niveaux 80 mm	-	-	-	-	3318563	2.780,-
	Housses isothermes	3055785	1.110,-	3055784	1.110,-	3055786	1.550,-
Chariot de chargement et chariot de chargement d'assiettes							






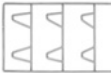



Montage

		12.20/20.10/20.20	
		Référence	Tarif
	Entretoise murale 100 mm	3463090	63,-
	Entretoise murale 200 mm	3463091	63,-
	Ancrage de sol	2664128	63,-
Pour fixer deux pieds d'appareil au sol, en toute sécurité			

* jusqu'à Ø 32 cm

Accessoires Convotherm maxx pro / 4

Grill

	Référence	1/1 GN			2/1 GN				
		6.10	10.10	20.10	6.20	10.20	12.20	20.20	
		Tarif			Tarif				
	3417011	195,-			-	-	-	-	
	3417014	-	-	-	200,-	200,-	-	-	
	3417098	-	-	-	-	-	205,-	205,-	
	Broche spécial Pour cochon de lait, agneau	3418674	260,-			-	-	-	-
	Avec 13 broches	3317563	235,-			-	-	-	-
	Aucune broche	3317571	160,-			-	-	-	-
	Avec 12 broches	3417578	-	-	-	235,-	235,-	-	235,-
	Aucune broche	3417579	-	-	-	160,-	160,-	-	160,-
	Broche individuelle Pour casier multibroche	3317568	12,-			12,-			
	Crochets à canard, en acier inox	3011084	17,-			17,-			
	Pour 6 poulets	3030195	53,-			53,-			
	Pour 8 poulets	3030196	60,-			60,-			
	Gril à motif croisé, revêtement anti-adhésif	3055636	151,-			151,-			
	Gants de protection thermique 1 paire	3007035	13,-			13,-			
	Bidon de collecte de graisse Convient pour ConvoGrill avec fonction séparation des graisses	3057878	22,-			22,-			



Accessoires pour grillades

Convotherm mini

easyTouch



		6.06	6.10	10.10	6.10 2in1	
Capacité		6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	
	Code de commande	6.06minieT	6.10minieT	10.10minieT	2in1mini	
Tarif		7.060,-	7.840,-	9.590,-	16.410,-	
Fonctions de série	Crisp&Tasty (3 niveaux de déshumidification)	✓	✓	✓	✓	
	BakePro (3 niveaux de cuisson au four traditionnelle)	✓	✓	✓	✓	
	Capteur de température à cœur multipoint	✓	✓	✓	✓	
	Réduction de la vapeur d'eau et de la vapeur	✓	✓	✓	✓	
	Poignée à verrou de porte à fonction de fermeture sécurisée	✓	✓	✓	✓	
	Press&Go (cuisson et cuisson au four automatiques avec touches de sélection rapide)	✓	✓	✓	✓	
	easyStart (cuisson et cuisson au four automatiques utilisant des suggestions de produit)	✓	✓	✓	✓	
	Casiers, GN	✓	✓	✓	✓	
	Porte de l'appareil à charnière à droite	✓	✓	✓	✓	
	Espacement flexible entre niveaux	✓	✓	✓	✓	
	Liste des programmes pour enregistrer vos propres recettes ¹⁾	✓	✓	✓	✓	
	Vitesse réduite du ventilateur et mode inversion auto	✓	✓	✓	✓	
	Interface Ethernet	✓	✓	✓	✓	
Port USB	✓	✓	✓	✓		
Le ConvoClean system (nettoyage tout automatique) ²⁾	✓	✓	✓	✓ ³⁾		
Options	Porte de l'appareil à charnière à gauche	LH	200,-	200,-	200,-	400,-
	Verrou de porte de sécurité (avec fonction de surcharge et position ventilation)	SDL	290,-	290,-	290,-	580,-
	Version marine	Marine	-	-	-	-
	Différentes tensions		-	-	sur demande	-
Détails techniques	Dimensions largeur x profondeur x hauteur en mm	515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552	
	Consommation assignée en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ⁵⁾	3,0	-	-	-	
	Consommation assignée en kW (3N~ 400V 50/60 Hz) ⁵⁾	5,7	7,1	10,5	14,1	
	Poids en kg	46	55	70	119	
	Poids en kg, version mobile	54	67	-	-	

		6.06		6.10		10.10		2in1	
mini mobile⁴⁾		515 x 599 x 754	8.130,-	515 x 777 x 754	8.900,-	-	-	-	-
	Dimensions largeur x profondeur x hauteur en mm								
		Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif
Douchette²⁾		3429153	280,-	3429155	280,-	3429155	280,-	3424392	300,-
	Kit de montage pour porte à charnière à droite / montée à gauche								
		3429154	280,-	3429156	280,-	3429156	280,-	3424393	300,-
	Kit de montage pour porte à charnière à gauche / montée à droite								

¹⁾ Pour easyTouch, avec images, pour Standard, sans images

²⁾ non disponible sur mini mobile

³⁾ Système ConvoClean par enceinte de cuisson, avec unité de base et récipient pour nettoyage et pompes

⁴⁾ Aucune prise d'eau permanente nécessaire grâce aux tiroirs d'eau/eau de traitement requis. Non compatible avec ConvoVent mini.



⁵⁾ Consommation assignée 1N~ 230 V 50/60 Hz ou 3N~ 400 V 50/60 Hz configurable pendant l'installation

Convotherm mini



Standard

		6.06	6.10	10.10	
Capacité		6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	
	Code de commande	6.06mini	6.10mini	10.10mini	
Tarif		5.950,-	6.850,-	8.600,-	
Fonctions de série	Crisp&Tasty (3 niveaux de déshumidification)	✓	✓	✓	
	Capteur de température à cœur multipoint	✓	✓	✓	
	Réduction de la vapeur d'eau et de la vapeur	✓	✓	✓	
	Poignée à verrou de porte à fonction de fermeture sécurisée	✓	✓	✓	
	Press&Go (cuisson et cuisson au four automatiques avec touches de sélection rapide)	✓	✓	✓	
	Casiers, GN	✓	✓	✓	
	Porte de l'appareil à charnière à droite	✓	✓	✓	
	Espacement flexible entre niveaux	✓	✓	✓	
	Liste des programmes pour enregistrer vos propres recettes ¹⁾	✓	✓	✓	
	Vitesse réduite du ventilateur et mode inversion auto ²⁾	✓	✓	✓	
Système ConvoClean (nettoyage tout automatique) ³⁾	✓	✓	✓		
Options	Sans système ConvoClean (nettoyage tout automatique) ³⁾	w/oCC	- 550,-	- 550,-	- 550,-
	Porte de l'appareil à charnière à gauche	LH	200,-	200,-	200,-
	Verrou de porte de sécurité (avec fonction de surcharge et position ventilation)	SDL	290,-	290,-	290,-
	Version marine	Marine	sur demande	sur demande	sur demande
	Différentes tensions		sur demande	sur demande	sur demande
Détails techniques	Dimensions largeur x profondeur x hauteur en mm	515 x 599 x 627	515 x 777 x 627	515 x 777 x 857	
	Consommation assignée en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ⁵⁾	3,0	-	-	
	Consommation assignée en kW (3N~ 400V 50/60 Hz) ⁵⁾	5,7	7,1	10,5	
	Poids en kg	46	55	70	
	Poids en kg, version mobile	54	67	-	

		6.06		6.10		10.10		
mini mobile⁴⁾		Dimensions largeur x profondeur x hauteur en mm	515 x 599 x 734	7.150,-	515 x 777 x 734	7.930,-	-	
		Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	
Douchette²⁾		Kit de montage pour porte à charnière à droite / montée à gauche	3429153	280,-	3429155	280,-	3429155	280,-
		Kit de montage pour porte à charnière à gauche / montée à droite	3429154	280,-	3429156	280,-	3429156	280,-

¹⁾ Pour easyTouch, avec images, pour Standard, sans images

²⁾ Non disponible pour différentes tensions

³⁾ non disponible sur mini mobile

⁴⁾ Aucune prise d'eau permanente nécessaire grâce aux tiroirs d'eau/eau de traitement requis. Non compatible avec ConvoVent mini.


⁵⁾ Consommation assignée 1N~ 230 V 50/60 Hz ou 3N~ 400 V 50/60 Hz configurable pendant l'installation

Convotherm mini black

easyTouch



		6.06	6.10	10.10	
Capacité		6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	
	Code de commande	6.06miniblackeT	6.10miniblackeT	10.10miniblackeT	
Tarif		7.460,-	8.270,-	10.050,-	
Fonctions de série	Crisp&Tasty (3 niveaux de déshumidification)	✓	✓	✓	
	BakePro (3 niveaux de cuisson au four traditionnelle)	✓	✓	✓	
	Capteur de température à cœur multipoint	✓	✓	✓	
	Réduction de la vapeur d'eau et de la vapeur	✓	✓	✓	
	Poignée à verrou de porte à fonction de fermeture sécurisée	✓	✓	✓	
	Press&Go (cuisson et cuisson au four automatiques avec touches de sélection rapide)	✓	✓	✓	
	easyStart (cuisson et cuisson au four automatiques utilisant des suggestions de produit)	✓	✓	✓	
	Casiers, GN	✓	✓	✓	
	Porte de l'appareil à charnière à droite	✓	✓	✓	
	Espacement flexible entre niveaux	✓	✓	✓	
	Liste des programmes pour enregistrer vos propres recettes ¹⁾	✓	✓	✓	
	Vitesse réduite du ventilateur et mode inversion auto	✓	✓	✓	
	Interface Ethernet	✓	✓	✓	
Port USB	✓	✓	✓		
Le ConvoClean system (nettoyage tout automatique) ²⁾	✓	✓	✓		
Options	Porte de l'appareil à charnière à gauche	LH	200,-	200,-	200,-
	Verrou de porte de sécurité (avec fonction de surcharge et position ventilation)	SDL	290,-	290,-	290,-
	Différentes tensions		-	-	sur demande
Détails techn.	Dimensions largeur x profondeur x hauteur en mm		515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877
	Consommation assignée en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ²⁾		3,0	-	-
	Consommation assignée en kW (3N~ 400V 50/60 Hz) ²⁾		5,7	7,1	10,5
	Poids en kg		46	55	70

		6.06		6.10		10.10		
		Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	
Douchette		Kit de montage pour porte à charnière à droite / montée à gauche	3429153	280,-	3429155	280,-	3429155	280,-
		Kit de montage pour porte à charnière à gauche / montée à droite	3429154	280,-	3429156	280,-	3429156	280,-

¹⁾ Pour easyTouch, avec images, pour Standard, sans images


²⁾ Consommation assignée 1N~ 230 V 50/60 Hz ou 3N~ 400 V 50/60 Hz configurable pendant l'installation

Convotherm mini black

Standard



		6.06	6.10	10.10	
Capacité		6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	
	Code de commande	6.06miniblack	6.10miniblack	10.10miniblack	
Tarif		6.340,-	7.280,-	9.060,-	
Fonctions de série	Crisp&Tasty (3 niveaux de déshumidification)	✓	✓	✓	
	Capteur de température à cœur multipoint	✓	✓	✓	
	Réduction de la vapeur d'eau et de la vapeur	✓	✓	✓	
	Poignée à verrou de porte à fonction de fermeture sécurisée	✓	✓	✓	
	Press&Go (cuisson et cuisson au four automatiques avec touches de sélection rapide)	✓	✓	✓	
	Casiers, GN	✓	✓	✓	
	Porte de l'appareil à charnière à droite	✓	✓	✓	
	Espacement flexible entre niveaux	✓	✓	✓	
	Liste des programmes pour enregistrer vos propres recettes ¹⁾	✓	✓	✓	
	Vitesse réduite du ventilateur et mode inversion auto ²⁾	✓	✓	✓	
Système ConvoClean (nettoyage tout automatique)	✓	✓	✓		
Options	Sans système ConvoClean (nettoyage tout automatique)	w/oCC	- 550,-	- 550,-	- 550,-
	Porte de l'appareil à charnière à gauche	LH	200,-	200,-	200,-
	Verrou de porte de sécurité (avec fonction de surcharge et position ventilation)	SDL	290,-	290,-	290,-
	Différentes tensions		sur demande	sur demande	sur demande
Détails techn.	Dimensions largeur x profondeur x hauteur en mm		515 x 599 x 627	515 x 777 x 627	515 x 777 x 857
	Consommation assignée en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ³⁾		3,0	-	-
	Consommation assignée en kW (3N~ 400V 50/60 Hz) ³⁾		5,7	7,1	10,5
	Poids en kg		46	55	70

		6.06		6.10		10.10	
		Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif
Douchette	 Kit de montage pour porte à charnière à droite / montée à gauche	3429153	280,-	3429155	280,-	3429155	280,-
	Kit de montage pour porte à charnière à gauche / montée à droite	3429154	280,-	3429156	280,-	3429156	280,-


¹⁾ Pour easyTouch, avec images, pour Standard, sans images

²⁾ Non disponible pour différentes tensions


³⁾ Consommation assignée 1N~ 230 V 50/60 Hz ou 3N~ 400 V 50/60 Hz configurable pendant l'installation

Accessoires Convotherm mini




Supports

	6.06		6.10		10.10		2in1		
	Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	Référence	Tarif	
Ouvert pour mini/mini mobile 	Avec étagère basse	3218570	610,-	3223762	680,-	-	-	-	-
	10 paires de glissières	3219163	820,-	3223839	930,-	-	-	-	-
	10 paires de glissières, sur roulettes	3424215	1.140,-	3225701	1.210,-	-	-	-	-
	Avec étagère basse	-	-	-	-	3224362	680,-	-	-
	7 paires de glissières	-	-	-	-	3224365	940,-	-	-
	7 paires de glissières, sur roulettes	-	-	-	-	3229993	1.210,-	-	-



Kits de superposition

	6.06 mini dessous, 6.06 mini dessus	3418572	910,-	-	-	-	-	-	-
	6.10 mini dessous, 6.06 mini dessus	3424913	1.080,-	3424913	1.080,-	-	-	-	-
	6.10 mini dessous, 6.10 mini dessus	-	-	3423832	960,-	-	-	-	-
	10.10 mini dessous, 6.10 mini dessus	-	-	3426383	1.370,-	3426383	1.370,-	-	-
	Avec tiroir pour produit nettoyant, sur roulettes	6.06 mini dessous, 6.06 mini dessus	3429540	1.490,-	-	-	-	-	-
	6.10 mini dessous, 6.10 mini dessus	-	-	3429550	1.540,-	-	-	-	-

Hottes

Hottes de condensation   	ConvoVent mini*	3424725	1.010,-	3424725	1.010,-	3424725	1.010,-	3425012	1.030,-
	Hotte à condensation mini Pro*/**								
	Extraction frontale, extraction directe lorsque la porte est ouverte	3432600	2.880,-	3432601	3.030,-	3432601	3.030,-	-	-
	Hotte à condensation mini Pro black*/**	3432602	3.290,-	3432603	3.450,-	3432603	3.450,-	-	-
	Extraction frontale, extraction directe lorsque la porte est ouverte								

Autres sujets



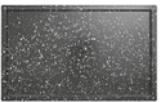




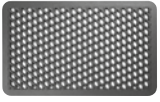
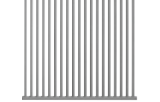
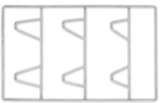


Accroche murale 	Pour un montage mural polyvalent	3418571	260,-	3423853	260,-	-	-	-	-
Tiroir de nettoyage* 	Pour appareils avec système ConvoClean	2628820	710,-	2628920	760,-	2628920	760,-	-	-

* non compatible sur mini mobile. Non utilisable avec les supports sur roulettes

** Rééquipement possible à tout moment. Compatible avec les minis livrés à compter de novembre 2019







Accessoires Convotherm mini

Gastronorm

	2/3 GN		1/1 GN			
	6.06		6.10	10.10	2in1	
	Référence	Tarif	Référence	Tarif		
Bacs		Acier inoxydable, perforé, 40 mm de profondeur	3013023	66,-	-	-
		Acier inoxydable, perforé, 55 mm de profondeur	-	-	3003074	121,-
		Acier inoxydable, perforé, 65 mm de profondeur	3013022	71,-	-	-
		Acier inoxydable, non perforé, 20 mm de profondeur	3013020	42,-	3004070	56,-
		Acier inoxydable, non perforé, 40 mm de profondeur	3013024	46,-	3004072	60,-
		Acier inoxydable, non perforé, 65 mm de profondeur	3013021	48,-	3004074	71,-
		Acier inoxydable, non perforé, 100 mm de profondeur	-	-	3004076	80,-
Plateaux		Émaillé granit, 40 mm de profondeur	3013028	75,-	3004034	88,-
		Émaillé granit, 60 mm de profondeur			3013030	103,-
		Plaqué, perforée, revêtement anti-adhésif	3055634	44,-	3055633	50,-
		Plaqué à rôtir ou de cuisson avec rainure d'exsudat, revêtement anti-adhésif	3055631	60,-	3055630	64,-
Casiers et paniers		casier en acier inox, électropolé	3012001	35,-	3001075	39,-
		Panier de cuisson/friture, revêtement anti-adhésif, profondeur 40 mm	3055638	81,-	3055637	102,-
Accessoires pour grillades		Gril à motif croisé, revêtement anti-adhésif	-	-	3055636	151,-
		Gril à motif en barres, revêtement anti-adhésif	3012004	67,-	-	-
		Pour 5 poulets	3030197	50,-	-	-
		Pour 6 poulets	-	-	3030195	53,-
		Pour 8 poulets	-	-	3030196	60,-
		Avec 13 broches	-	-	3317563	235,-
		Aucune broche	-	-	3317571	160,-
	Broche individuelle Pour casier multibroche	-	-	3317568	12,-	











Accessoires Convotherm

Installation d'eau

		Référence	Tarif
Pour tous les fours mixtes Convotherm		Kit pour alimentation en eau simple 1 tube en T 1 tuyau de raccordement (2 m)	3423745 71,-
		Kit de double alimentation en eau (si eau douce et eau dure disponibles) 2 tuyaux de raccordement (2 m)	3423747 69,-
		Ensemble d'installation FilterCare Permet de raccorder sur le Convotherm maxx pro la tête de l'adoucisseur d'eau	3465183 290,-
Convotherm mini (DN 40)		Kit d'installation pour eaux usées	3416709 50,-
Convotherm maxx pro Convotherm 4 (DN 50)		Kit d'installation pour eaux usées	3416730 54,-
Autres sujets		Filtre à sédiments Pour installation côté appareil du raccordement d'eau douce	3465490 110,-

Convotherm

Nettoyage

		Référence	Tarif
Pour tous les fours mixtes Convotherm		Convoclean new*	
		10 l de nettoyant d'enceinte de cuisson, sans marquage produit dangereux, prêt à l'emploi respectueux de l'environnement, degré de pollution léger à moyen	3007015 63,-
		Convoclean forte*	
		10 l de nettoyant d'enceinte de cuisson, prêt à l'emploi degré de pollution moyen à élevé	3007017 63,-
		Convocare K*	
		1 l de concentré de produit de rinçage Doit être dilué comme indiqué produit 30 l de solution prêt à l'emploi	3007028 42,-
	Convocare*		
	10 l de produit de rinçage/neutralisant, prêt à l'emploi	3017063 54,-	
	Pulvérisateur		
	Pour 1 l, pour nettoyage manuel	3007025 44,-	
	Bidon vide pour Convocare K		
	Pour dilution de Convocare K à l'eau douce	3007029 20,-	
Uniquement pour Convotherm maxx pro/Convotherm 4		Convocare forte*	
		10 l de produit de rinçage, prêt à l'emploi pour supprimer le tartre Fonctionnement uniquement à l'eau dure à partir de 20 °dH (dureté allemande)	3063095 54,-
		Convoclean new S**	
		Dosage individuel, 125 ml par bouteille	3050884 62,-
	Convoclean forte S**		
	Dosage individuel, 125 ml par bouteille	3050883 62,-	
	Convocare S**		
	Dosage individuel, 125 ml par bouteille	3050882 62,-	

Remarque :

Sous réserve d'erreurs et de modifications. Tous les prix en euros.
Les conditions générales de Welbilt Deutschland GmbH s'appliquent.
GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
EN = Euronorm 400 mm x 600 mm
Tous les tarifs précédents sont remplacés par cette version actuelle.