



Convotherm 4 Designed around you

Your meal. Our mission.

Convothem – Your meal. Our mission.

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

Convothem 4 bringt Stil in die professionelle Großküche. Spitzentechnologie, einfache Bedienung und Hygiene werden durch die Klarheit des Designs auf den ersten Blick erlebbar. Eine durchgehende, intuitive Bedienlogik erstreckt sich über alle Gerätegrößen – ein echtes Plus

im oft hektischen Gastronomiealltag. Das skalierbare Designkonzept lässt sich auf die gesamte Kombidämpfer Serie von sieben Gerätegrößen mit jeweils vier Grundvarianten in zwei Konzepten übertragen. So entsteht eine Kombination aus funktionaler Flexibilität und durchgängigem Design, die in diesem Produktsegment völlig neu ist.

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

Manitowoc Foodservice – weltweit führend

Einen Schritt voraus. Manitowoc Foodservice ist ein internationaler Marktführer für innovative Lösungen im Bereich der Küchen- und Restauranttechnik für das Gastgewerbe. Wir vertreten die weltweit anerkanntesten Gerätemarken der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, die international größtes Vertrauen genießen. Bei uns finden Sie alle Geräte, die Sie benötigen, unter einem Dach – und noch vieles mehr. Unsere Lösungen für Küchen im Gastgewerbe entwickeln wir nach einer ganzheitlichen Methode. Wir integrieren unser vielfältiges Produktportfolio in effiziente, anspruchsvolle Lösungen, die dem Kunden Einsparungen in Bezug auf Stellfläche, Zeit, Energie und Wasser bescherten, die alle einen Beitrag zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit

leisten. Sprechen Sie mit uns über Cleveland, Convothem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Lincoln, Manitowoc® Ice, Merrychef® und Multiplex®. Wir verfügen über die Geräte, das technische Wissen sowie die Kompetenz in Sachen Kochen, um Ihr Unternehmen optimal zu unterstützen. Sprechen Sie mit Manitowoc: Sie werden feststellen, dass wir nahezu alles liefern können, was als Spitzentechnologie angesehen wird. Entwickelt für Leistungsfähigkeit. Entwickelt für lange Lebensdauer. Und entwickelt auf der Basis kulinarischer Erkenntnisse, die gewährleisten, dass Ihr Speisenangebot im Trend bleibt, Ihr Personal seine Aufgaben in kurzer Zeit bewältigt und Ihre Tische stets voll belegt sind.

Machen Sie unser Know-how zu Ihrem Erfolg.



Convotherm 4 – Designed around you

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

Seiten 8–9

Neu definiert: Klares Design trifft Funktionalität

Das neue Design von Convotherm 4 ist ideal, auch für "Front-Cooking". Streng entwickelt nach dem Grundsatz "Form folgt Funktion" verbindet sich klare Ästhetik mit einer neuen Dimension der intuitiven Bedienung und Servicefreundlichkeit.

Seiten 14–15

Der neue Maßstab der flexiblen, sicheren Reinigung

ConvoClean+™ und ConvoClean™ wurden für maximale Flexibilität bei minimalen Verbräuchen entwickelt. Immer vollautomatisch: Kein Kontakt mit Reiniger beim Starten des Reinigungsprozesses. Mit neuen Bedienfunktionalitäten sowie der Möglichkeit der Einzeldosierung – für wirklich jedes Anwenderprofil.



Seiten 16–17

Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe

Jedes Watt und jeder Liter zählen. Convotherm 4 steht für eine neue Klasse in Sachen Energieeffizienz und Wasserverbrauch im Vergleich zum Vorgängermodell P3. Wir haben es prüfen lassen! Die Fabrikation mit Strom aus Wasserkraft und Wärme aus Biomasse am Standort in Eggingen sendet eine klare Botschaft – wir leben Nachhaltigkeit bereits bei der Herstellung.

Seite 11

Ihre Garergebnisse im Fokus

Die Legende lebt!
Das Advanced Closed System+ (ACS+) bietet Perfektion in der 3. Generation. Es liefert gleichmäßigste Gar- und Backergebnisse - immer optimal abgestimmt auf Ihre Wünsche.

easyTouch® und easyDial™ – 2 Konzepte in je 7 Größen



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Unser Konzept für mehr Komfort und Sicherheit.

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

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

Convotherm 4 easyDial™

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

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

Das haben alle Convotherm 4 Beste Ausstattung serienmäßig

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

Ihre Optionen

- Die Verschwindetür für mehr Platz und Arbeitssicherheit
- ConvoSmoke: die eingebaute Räucherfunktion für easyTouch® (nur Tischgeräte)
- ConvoClean™ für easyDial™, das vollautomatische Reinigungssystem im regular-Modus – auf Wunsch auch mit Einzeldosierung
- Ethernet-Schnittstelle (LAN) für easyDial™
- Sous-Vide-Fühler – extern einsteckbar
- Wrasenablöschung (integrierte Kondensationshaube)
- ConvoGrill mit Fettmanagementfunktion (auf Anfrage)
- Gefängnisversion
- Marineversion (nur Elektrogeräte)
- Sonderspannungen

Neu definiert: Klares Design trifft Funktionalität

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



easyTouch® – die Bedienoberfläche

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

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

easyDial™ – die Bedienoberfläche

Der neue Maßstab manueller Bedienung! Durch das clevere Bedienkonzept können Sie mit easyDial™ Garprofile schnell selbst einstellen. Sie finden alle Funktionen auf einer Ebene. Auf den großen, hell leuchtenden digitalen Displays, mit der zentralen Steuereinheit Convotherm-Dial (C-Dial) haben Sie jederzeit alles im Blick – auch auf Distanz.

- **easyDial™ Regenerierfunktion**: Produkte regenerieren auf höchstem Niveau
- **99 Garprofile**
- **C-Dial und TriColor**: unsere neue Bedienphilosophie
- **Der TriColor Indikatorring** zeigt den aktuellen Betriebszustand:
Gelb für „in Vorbereitung“
Rot für „laufende Prozesse“
Grün für „fertig“



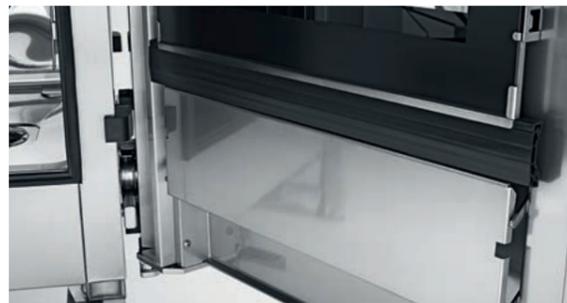
Ihre Garergebnisse im Fokus



USB-Schnittstelle

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

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



Integrierte Vorheizbrücke

Bei allen Convotherm 4 Standgeräten serienmäßig:

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



Verschwindetür*

Diese Convotherm-Erfindung spart Platz am Arbeitsbereich vor dem Gerät und reduziert das Risiko von Verletzungen:

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



HygienicCare

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

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

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

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

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

Neue und verbesserte Zusatzfunktionen im ACS+



Crisp&Tasty

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

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



Lüftergeschwindigkeit

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

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



BakePro

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

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



HumidityPro

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

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

Grundfunktionen im ACS+



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



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



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



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

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



Mischbeschickung

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

Mit optimalem Ergebnis und maximalem Nutzen:

- Mehr Flexibilität im Küchenablauf
- Mit der automatischen Feuchtere-gelung im ACS+ Kombidampf schaffen wir optimales Garraumklima für jede Produktkombination

Vollbeschickung

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

- Neue Software-Algorithmen, angepasste Solid-State-Relay Technik, neue Luftströmungstechnik sowie optimierte Wärmetauscher sorgen für kürzeste thermische Reaktionszeiten und bringen den Garraum schnell auf Solltemperatur – auch bei Beladung mit TK-Produkten
- Das neue Crisp&Tasty verfügt über die Intelligenz der aktiven Zu-/Abluftsteuerung. Für schnelles und zuverlässiges Braten und Grillen – auch bei Beladung mit schwierigem Gargut, wie z. B. gespritztem Fleisch

ecoCooking*

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

- Der besonders schonende Garvorgang verbessert sogar die Produktqualität
- ecoCooking kann ab 30°C bei Heißluft und Kombidampf jederzeit individuell zugeschaltet werden

* nur bei easyTouch®

Der neue Maßstab der flexiblen, sicheren Reinigung

ConvoClean+™ & ConvoClean™

Entwickelt für **maximale Flexibilität bei minimalem Verbrauch**. Mit neuen Bedienfunktionen und Einzeldosierung – **für wirklich jedes Anwenderprofil**. Immer **vollautomatisch**: Kein Kontakt mit Reiniger beim Starten des Reinigungsprozesses.

ConvoClean+™ im easyTouch®

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

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



ConvoClean™ im easyDial™**

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

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



Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe

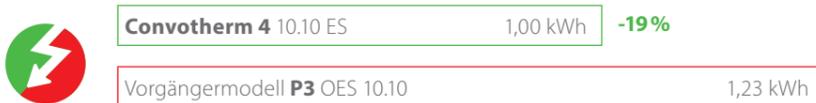
Jedes Watt und jeder Liter zählen. Convotherm 4 steht für eine neue Klasse in Sachen Energieeffizienz und Wasserverbrauch im Vergleich zum Vorgängermodell P3. Die Energy Star zertifizierten Geräte, die Management-Systeme Umwelt nach ISO 14001 und Energie nach ISO 50001 sind dabei die klaren Botschaften - wir leben Nachhaltigkeit bereits bei der Herstellung.

Am Fabrikationsstandort Eglfing haben wir seit der Umstellung auf grünen Strom seit 2009 bis heute bereits 1 Mio kg CO₂ jährlich eingespart.

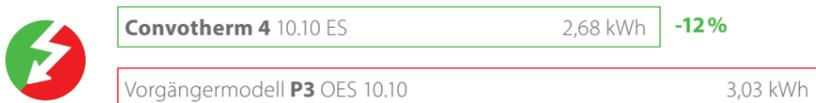
Aufheizzeit im Heißluftbetrieb bei einem Einstellwert von 165°C [min] nach DIN 18873-1 2012-06 6.2*



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



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



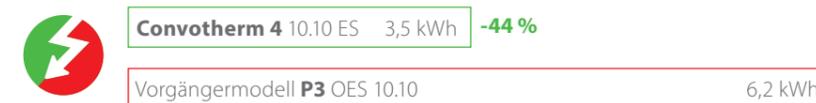
Wasserverbrauch unter Last im Dampfbetrieb [l] nach DIN 18873-1 2012-06 8.3*



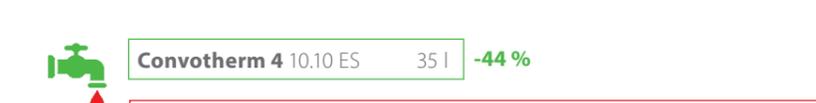
Reinigerverbrauch**



Energieverbrauch**



Wasserverbrauch**



Zubehör



Untergestelle

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



Bankett

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



Spezialzubehör

Convotherm bietet das richtige Zubehör für jede Anwendung:

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

Kondensationshauben

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



ConvoLink

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

Kombidämpfer-Management

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

HACCP-Management

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



Reinigungs- und Pflegemittel

Damit alles ganz leicht wieder hygienisch sauber wird, gibt es Pflegeprodukte, die optimal auf ConvoClean™ abgestimmt sind.

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



Bleche und Roste

Hier läuft alles in geregelten Bahnen: Bleche und Roste aus Edelstahl sowie Spezialzubehör mit Antihafbeschichtungen sind in GN-Größen und als Backmaß erhältlich.

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

	6.10	6.20	10.10	10.20
Abmessungen Rechtsanschlag (BxTxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Abmessungen Verschwindetür (BxTxH) in mm	922 x 792 x 786	1167 x 992 x 786	922 x 792 x 1058	1167 x 992 x 1058
GN	6+1 x 1/1	12+2 x 1/1, 6+1 x 2/1	10+1 x 1/1	10+1 x 2/1
EN (600 x 400 mm)	5	–	8	–
Telleranzahl (Bankettsystem)	15 oder 20 Teller	27 oder 33 Teller	26 oder 32 Teller	48 oder 57 Teller
Bemessungsaufnahme Elektro Spritzer, Elektro Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Bemessungsaufnahme Gas Spritzer, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Heizleistung (Erdgas 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Abmessungen Rechtsanschlag (BxTxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Abmessungen Verschwindetür (BxTxH) in mm	1182 x 1020 x 1406	937 x 820 x 1942	1182 x 1020 x 1942
GN	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
EN (600 x 400 mm)	–	17	–
Telleranzahl (Bankettsystem)	59 oder 74 Teller	50 oder 61 Teller	98 oder 122 Teller
Bemessungsaufnahme Elektro Spritzer, Elektro Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Bemessungsaufnahme Gas Spritzer, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Heizleistung (Erdgas 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW



Manitowoc Foodservice ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Foodservice Branche, das vom Vertrieb bis zum Kundendienst die Sprache unserer Partner spricht. Manitowoc KitchenCare® unterstützt Sie mit dem Service, der Wartung, dem Schutz Ihrer Geräte und Ihrer Einrichtung, über den gesamten Lebenszyklus Ihres Business. Fluent in Foodservice, bedeutet mehr als nur das Equipment zu verstehen, es beinhaltet das Verständnis Ihres Business. Wenn Sie bereit sind, über Foodservice zu reden, dann spricht Manitowoc genau Ihre Sprache.

Zu unseren best-in-class Marken gehören: Cleveland, Convotherm®, Dean®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Koolaire®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Beverage Systems, Manitowoc® Ice, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI Systems, Servend®, U.S. Range & Welbilt®