



Damit kriegen Sie alles gebacken!

**Ideale Lösungen für :**

- **Systembetriebe**
- **Snack-Bereiche**
- **Tankstellen**
- **Kantinen**

**Die Back-Version**

**CONVOTHERM**

Enodis

# Aufbruch zu neuen Dimensionen



## Das Bäckermaß

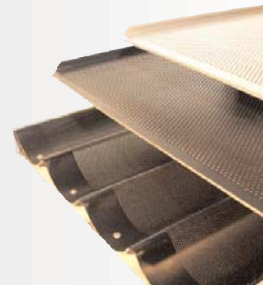
Machen Sie aus Ihrem **CONVOTHERM** die perfekte Backzentrale. Mit wenigen Handgriffen lässt sich auf Backmaß (600x400 mm) umrüsten. Einhängegestelle raus das CONVOTHERM Backzubehör rein "Los geht's".

## Die Qualität

Der größere Einschubabstand garantiert auch bei höheren Backprodukten die von Ihnen gewohnte **CONVOTHERM-Gleichmäßigkeit**. Mit **Crisp&Tasty** wird Ihr Biskuit herrlich locker und luftig. Ihre fein duftenden Brötchen und Croissants gelingen perfekt resch und aromatisch.

## Die Sicherheit

Mit **Press&Go** lässt sich auf praktische Weise Ihr Wunschergebnis verwirklichen. Auch für angelernte Kräfte ist mit einem Knopfdruck ein täglich gleichbleibendes Ergebnis zu erreichen.



## Mehr in gleicher Zeit!

Nutzen Sie die Möglichkeiten:  
Energie, Zeit und Geld zu sparen.

Gerätetyp	6.10		10.10	
	GN 1/1 Gastronorm	600 x 400 Backmaß	GN 1/1 Gastronorm	600 x 400 Backmaß
Brötchen	72	120	120	200
Croissant	60	108	100	180
Baguette	24	30	40	50
Apfeltasche	72	84	120	140



Schulungen  
in Ihrer Nähe  
Infos unter:  
**+49 8847 67 815**

