

CONVOTHERM Heißluftdämpfer

Faszination Kochen – ohne Kompromisse

Herausforderung Bankett – mehr Profit!

Cook & Chill mit CONVOTHERM Heißluftdämpfern garantiert Ihnen auch im Bankett-Geschäft eine außergewöhnliche Qualität. Die stressfreie Vorbereitung in ruhigen Phasen und das punktgenaue fertigmachen aller Gerichte unmittelbar vor dem Servieren verringert Ihre Personalkosten. Das Schnellkühlen der Zutaten erhält die appetitlichen und frischen Farben. Zusätzlich erhöhen Sie Ihre Flexibilität in der Gestaltung Ihrer Speisekarte. Ihren Gästen und Ihrem Profit zuliebe.



Ein weiteres und einzigartiges CONVOTHERM Highlight wird Sie ebenso begeistern.

Die serienspezifische Advanced Closed System-Funktion regelt automatisch die Feuchtigkeit im Garraum. Selbst die bisher unvermeidbaren Kondensatpfützen auf den Tellern verschwinden komplett. Jegliches Gargut bleibt jedoch garantiert wunderbar saftig und knackig. Dies schafft bisher nur der CONVOTHERM. Deshalb ist CONVOTHERM weltweit führend im Bankett-Geschäft.



Zwei Heißluftdämpfer-Serien.

Eine Qualitätsmarke:

CONVOTHERM



CONVOTHERM OS DIE INDIVIDUAL-SERIE

Sie wählen aus den vielen Ausstattungsmöglichkeiten nur die Funktionen, die Sie persönlich für Ihr Geschäft benötigen. Und nur diese bezahlen Sie auch.

Die patentierten CONVOTHERM Highlights sind das Advanced Closed System und die Verschwindetür sind natürlich serienspezifisch. Flexibler und effizienter geht's nicht mehr.



CONVOTHERM OB DIE PREMIUM-SERIE

Neben den CONVOTHERM Highlights steht Ihnen hier eine beeindruckende und praxisorientierte Komplett-Ausstattung zur Verfügung. Selbst die neue Press&Go-Funktion, integrierter Kerntemperaturmessfühler, variable Luftgeschwindigkeiten und vieles mehr sind hier bereits serienspezifisch für Sie eingebaut. Rund-um-Sorglos-Kochen. Mehr Komfort und Sicherheit geht nicht.



Für jede Anforderung das richtige Modell

Modell	Kapazität	Veranstaltungsgröße	Anzahl der Durchläufe	Bedarf an Zubehör
6.10	20 Teller (± 32 cm)	20-60 Gäste	1-3 Durchläufe	Thermohaube, Tellerbankettwagen, Einfahrrahmen und Hordengestellwagen
10.10	32 Teller (± 32 cm)	30-130 Gäste	1-4 Durchläufe	Thermohaube, Tellerbankettwagen, Einfahrrahmen und Hordengestellwagen
6.20	42 Teller (± 32 cm)	40-160 Gäste	1-4 Durchläufe	Thermohaube, Tellerbankettwagen, Einfahrrahmen und Hordengestellwagen
10.20	63 Teller (± 32 cm)	60-250 Gäste	1-4 Durchläufe	Thermohaube, Tellerbankettwagen, Einfahrrahmen und Hordengestellwagen
12.20	74 Teller (± 32 cm)	70-300 Gäste	1-4 Durchläufe	Thermohaube, Tellerbankettwagen und Vorheizbrücke
20.10	61 Teller (± 32 cm)	60-240 Gäste	1-4 Durchläufe	Thermohaube, Tellerbankettwagen und Vorheizbrücke
20.20	122 Teller (± 32 cm)	120-500 Gäste	1-4 Durchläufe	Thermohaube, Tellerbankettwagen und Vorheizbrücke

Alles, was das Herz begehrt: CONVOTHERM Zubehör



Tellerbankettwagen
(Abbildungsbeispiel f, r Modellreihe 20.20)
Ob zum K, hlrraum oder zur Ausgabestation ñ der Bankettwagen erleichtert Ihnen den Transport immer und ,berall



Tellerbankettssystem
(Abbildungsbeispiel f, r Tischger%ote)
Bis zu 32 Teller mit einem Durchmesser von 32 cm passen leicht in die Modellreihe 10.10 von CONVOTHERM

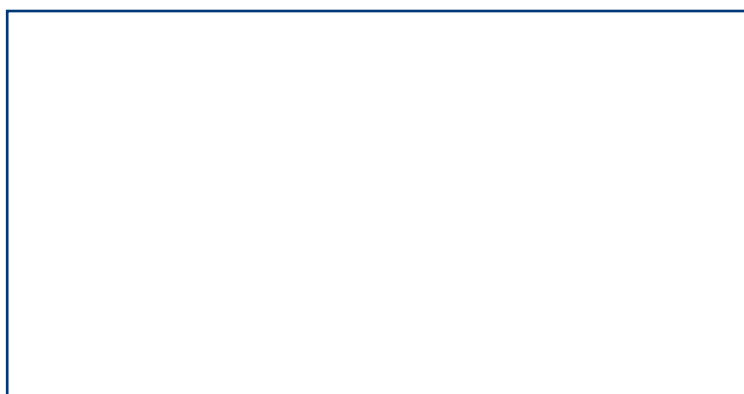


Thermohaube
Unersetzlich, vor allem bei vielen G%osten: die Thermohaube h%olt die Speisen bis zu 20 Minuten heifl.

Immer auf dem neuesten Stand Kostenlose CONVOTHERM Seminare in Ihrer Nähe

Wenn Sie sich pers, nlich von den vielf, ltigen M, glichkeiten unseres Cook & Chill Tellerbankett-systems ,berzeugen wollen, nehmen Sie doch einfach an einer CONVOTHERM Schulung teil: Ob in unserem CONVOTHERM-K, chencenter oder bei Ihnen vor Ort, national oder international, individuell oder in Gruppen ñ in jedem Fall praxisbezogen und informativ.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns:
Telefon: 0049-8847-67-0
E-Mail: chefshotline@convotherm.de



Enodis

CONVOTHERM Elektroger, ote GmbH
Talstraflle 35 D-82436 Eglfing
Tel. 0049-8847-67-0
Fax 0049-8847-414
e-mail: info@convotherm.de
www.convotherm.de



Das Leben kann so einfach sein.

Profi-Tellerbankettsystem
mit Cook & Chill

 **CONVOTHERM**

Enodis



1000 Essen in 8 Minuten

Kein Problem mit dem CONVOTHERM Tellerbankettsystem

Das Bankettgeschäft ist die professionelle Veranstaltung.

Hier zählen Qualität, Zeit und Teamgeist. Sie kennen Ihre Zutaten, Sie kennen Ihr Personal, Sie kennen Ihre Gäste. Nur auf die Technik müssen Sie sich sozusagen blind verlassen. Tun Sie es! CONVOTHERM ist seit Jahren weltweit auch im Bankettgeschäft führend in Technologie, Bedienbarkeit und Zuverlässigkeit.

Kreativität durch Organisation ist Profit durch Qualität.

Familienfeier, Festbankett, Galadinner oder Geschäftsessen. Events jeder Art werden immer noch beliebter und bieten Ihnen

zusätzliche Verdienstmöglichkeiten. Seit vielen Jahren sind Köche auf der ganzen Welt begeistert vom CONVOTHERM Tellerbankettsystem. Sie verlegen die Produktion des Banketts einfach in ruhige Arbeitszeiten und nutzen die Zeit vor dem Servieren für das kreative Anrichten der Speisen. Die dadurch garantierte Spitzen-Qualität jedes einzelnen Gerichts ist beeindruckend.

Auch das Tagesgeschäft ist à la carte wird nun nicht mehr gestört.

Das Leben kann so einfach sein.

Mit CONVOTHERM sind Sie jeder Herausforderung gewachsen!


20 - 2000 Gäste



Bankettgäste sind anspruchsvolle Gäste. Und da muss einfach alles stimmen. Ob Geschäftsessen, Galadinner oder Hochzeitsbankett: die Menschen sind gekommen, um gemeinsam zu essen, und zwar zeitgleich. Damit das weder die Küche noch den Service auf eine allzu harte Probe stellt, hat CONVOTHERM ein Tellerbankettsystem entwickelt, das jede Ihrer kulinarischen Veranstaltungen zum Erfolg macht.

A la carte



Erweitern Sie Ihr Angebot im Restaurant. Fertig angerichtete Speisen ihrer Tageskarte können jederzeit per Knopfdruck regeneriert werden. Bereiten Sie die Speisen in aller Ruhe vor, stellen Sie sie bis zu 72 Stunden kalt und garen Sie bei Bedarf 1 oder 20 Gerichte auf den Punkt. Kein Einstellen ist drücken Sie einfach auf die Regeneriertaste  und los geht's!

Durch den praktischen Zusatztimer können Sie jederzeit weitere Teller regenerieren, ohne laufende Garprozesse zu beeinflussen. Der CONVOTHERM läuft automatisch weiter und meldet sich per Signalton, wenn der jeweilige Teller fertig ist.

Ihr CONVOTHERM Tellerbankett-Planer

Vorbereiten - Garen - Zeitgleich heiß servieren

Die Vorbereitung Zeit sparen leicht gemacht

1



Schritt 1:

Vorbereiten der Lebensmittel

Bei geringerer Auslastung kann die Zeit wesentlich sinnvoller genutzt werden, indem alle benötigten Zutaten schon mal vorbereitet werden: Gemüse putzen und schneiden, Kartoffeln schälen, Fleisch vorbereiten ñ das optimiert nicht nur die Personalkosten.

2



Schritt 2:

Vorgaren im Heißluftdümpfer

Beim Garen großer Mengen im CONVOTHERM gehen Sie auf Nummer sicher: konstant hohe Qualität durch automatische mengen- und produktbezogene Regulierung der Feuchtigkeitswerte ñ darauf können Sie sich verlassen!

3



Schritt 3:

Schnellkühlen im Schockkühler

In einem separaten Schockkühler werden die vorgegarten Lebensmittel auf +3 C in kürzester Zeit abgekühlt und dadurch die Garung sofort gestoppt. Der große Vorteil: Nährstoffe und Vitamine der Speisen bleiben weitestgehend erhalten, alle Produkte behalten ihren Geschmack und ihre frische Farbe. Die Qualität ist gesichert.

Die Vorbereitung Fix und fertig anrichten

Schritt 4: Anrichten auf Teller

Ganz bequem und stressfrei kreativ anrichten.
Auf einen Tellerbankettwagen passen je nach
Größe ca. 20 bis 122 Teller.



Schritt 5: Beschriften je ganz easy!

Ein unschlagbarer Vorteil des CONVOTHERM
Bankettsystems ist der große Einschubabstand
im Tellerbankettwagen.
Der große Ringabstand ermöglicht auch eine
kreative hohe Anrichtweise der Speisen.



Schritt 6: Aufbewahrung im Kühlhaus

Wenn der Tellerbankettwagen voll beschickt ist,
wird er komplett im Kühlhaus geparkt. Bis zu
72 Stunden bleiben die fertig angerichteten
Speisen frisch und knackig!



Am Tag des Banketts Von Zeitdruck keine Spur

7



Schritt 7:

Auf den Punkt gebracht

Die kalten Speisen werden direkt vom Kühlhaus auf dem Tellerbankettwagen in den CONVOTHERM Heißluftd mpfer gefahren   bequem und leichter geht's nicht!
In 8 Minuten sind bis zu 122 Teller mit köstlichen Speisen fertig, optimal gegart. Denn mit dem CONVOTHERM Advanced Closed System haben Sie keine Kondensatpf_tzen auf den Tellern, da die Feuchtigkeitszufuhr automatisch optimal gesteuert ist.

8



Schritt 8:

20 Minuten  heiß stellen

Die CONVOTHERM Thermohaube umschließt den gesamten Tellerbankettwagen und lässt keine Wärme nach drauflren. Die gewünschte Qualität der Speisen bleibt erhalten   bis zu 20 Minuten lang.

9



Schritt 9:

Dezentraler Service

Die Speisen werden nicht in der K che ausgegeben? Kein Problem   fahren Sie die Teller einfach dorthin wo sie serviert werden. Leicht laufende Rollen und die Thermohaube machen es Ihnen einfach.

Am Tag des Banketts Wichtig: Kurze Wege

Schritt 10: Garnieren

An der Ausgabestation wird nun mit geringem Personalaufwand und trotzdem kreativ ausgarniert und fertig. Mehr Zeit fürs Kreative!



10

Schritt 11: Servieren der fertigen Speisen

Servieren Sie nun in kürzester Zeit mit gleichbleibender Qualität vom ersten bis zum letzten Teller alles perfekt und heiß!



11

Schritt 12: Qualität ohne Kompromisse!

Regenerieren ist die moderne und zukunftsweisende Art des punktgenauen und zeitgerechten Garens. Ihre Gäste werden begeistert sein!



12