



Gæðin í fyrirúmi

**Combi gufuofn**  
hámarksgæði

 **CONVOTHERM**

[... það er ekkert sem kemur í staðinn fyrir bestu tækni þegar nýting og gæði hráefnis eru annars vegar...]

## 10 ástæður fyrir því að það þarf að vera CONVOTHERM Combi gufuofn

### 1. **Advanced Closed System - orkusparandi kerfi**

- 30% orku- og vatnssparnaður
- 10% tímasparnaður
- 15% lægri eldunarhiti
- Hámarkar gæði hráefnis

### 2. **Crisp&Tasty**

- Minnkar raka í áföngum án þess að tapa orku
- Heldur hráefni safaríku að innan en stökku að utan

### 3. **Góð plássnýting**

- 65mm plötur passa í hverja hillu
- Aukahilla í borðofnum tryggir allt að 16% meira pláss.

### 4. **Jafnari eldun**

- Rakaflæði tryggir jafna eldun frá efstu til neðstu hillu
- Hráefni heldur fullum gæðum hvar sem það er í ofninum

### 5. **Bragð berst ekki milli matartegunda**

- Hægt að elda fjölbreytt hráefni samtímis
- Einungis mögulegt með CONVOTHERM - með einstöku Advanced Closed System

### 6. **Einfaldur í notkun**

- **easyToUCH** stjórnborð með snertiskjá – þægilegt viðmót
- **Press&Go** – flýtihnappur fyrir fyrirfram ákveðnar uppskriftir

### 7. **Aukið öryggi - hurð sem hverfur**

- Þegar ofninn er opnaður leggst hurð með hlið ofnsins – kemur í veg fyrir brunaslys
- Tvöföld öryggisopnun í handfangi

### 8. **Fjölbreytt úrval fyrir öll eldhús**

- Gas eða rafmagns, með eða án ketils. Margar stærðir 12.20, 6.10 mini, 6.06 mini og 6,06 mini færanlegur - samtals 9 mismunandi stærðir og 31 gerð
- Veljið á milli sjálfvirkis og hálf sjálfvirkar hreinsunar – með og án slöngu

### 9. **Fullkominn áreiðanleiki**

- Geymir neyðarafrit er rafmagnsleysi kemur upp
- Langur líftími tryggir hámarks framleiðni og góð afköst
- Hæsti gæðaflokkur – framleitt frá grunnu í Þýskalandi

### 10. **Áreiðanleg þjónusta**

- Þjónustusími allan sólarhringinn og víðtæk netþjónusta
- Beint símasamband við matreiðslumenn CONVOTHERM **+49 (0) 88 47/67-899**
- Hröð varahlutabjónusta



Framleitt í  
Þýskalandi



## CONVOTHERM +3- Aðalatriði

### Einkaleyfi á heimsvísu hurð sem hverfur

Convotherm hefur einkaleyfi á heimsvísu á þessari lausn sem tryggir öryggi og betri vinnuáðstöðu. Þegar ofninn er opnaður rennur hurðin til hliðar og tryggir þannig að ekki verði brunaslys vegna hita í hurðinni. Einnig skapast meira pláss fyrir framan ofninn og minni hættu á árekstrum og slysum á annasömum tíma.



...og rennið meðfram hliðinni

### Advanced Closed System

Advanced Closed System (ACS) með **Crisp&Tasty** tryggir lægri ragmagnsreikning og fullkomna eldun á sama tíma.

ACS er „enerlogic“ verðlaunakerfi sem fullnýtir rafmagns- og vatnsnotkun og lágmarkar hráefnisrýrnun. Hvort sem um er að ræða brauðmeti, kjöt, fisk eða grænmeti þá er útkoman ávallt fullkomin.



### Crisp&Tasty

Með **Crisp&Tasty** helst hráefnið safaríkt að innan en stökkt að utan.

### easy TOUCH

Hægt er að velja um **easyToUCH** stjórnborð með snertiskjá sem er hagkvæm framtíðarlausn.

Einfalt valmyndakerfi býður upp á ótakmarkaða möguleika á stýringu ofninsins.

Hægt er að óska eftir fjölbreyttum lausnum, s.s. sjálfvirkum hugbúnaðaruppfærslum, nettengingu ofninsins og fjartengingu – allt er mögulegt eftir beiðni.



# Veldu ofninn sem hentar þér

## CONVOTHERM Combi gufuofnar

### +3 Línar



6.10

6.20

10.10

Utánmál (b x d x h) í mm	515 x 599 x 627	515 x 777 x 627	932 x 805 x 852	1217 x 1027 x 895	932 x 805 x 1120
GN	6 x 2/3	6 x 1/1	7 x 1/1	14 x 1/1, 7 x 2/1	11 x 1/1
Bakstursplötur (400 mm x 600 mm)	-	-	6	12	9
Diskafjöldi	4	8	20 diskar	42 diskar	32 diskar
Rafmagnspörf OEB					
Straumburðar afköst	-	-	10,5 kW	18,9 kW	18,9 kW
Straumur (3N~ 400V 50/60Hz)	-	-	15,7 A	26,6 A	26,6 A
Rafmagnspörf OEB					
Straumburðar afköst	5,7 kW	7,1 kW	10,5 kW	18,9 kW	18,9 kW
Straumur (3N~ 400V 50/60Hz)	11,8 A	14,8 A	15,3 A	26,3 A	26,3 A

\* Einnig fánlegt sem OES 6.06 mini mobile!

### +3 Línar



10.20

12.20

20.10

20.20

Utánmál (b x d x h) í mm	1217 x 1027 x 1120	1232 x 1055 x 1416	947 x 855 x 1952	1232 x 1055 x 1952
GN	22 x 1/1, 11 x 2/1	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
Bakstursplötur (400 mm x 600 mm)	18	eftir beiðni	eftir beiðni	eftir beiðni
Diskafjöldi	63 diskar	59 eða 74 diskar	50 eða 61 diskar	98 eða 122 diskar
Rafmagnspörf OEB				
Straumburðar afköst	33 kW	33 kW	37,8 kW	66 kW
Straumur (3N~ 400V 50/60Hz)	48 A	48 A	52,8 A	95,4 A
Rafmagnspörf OEB				
Straumburðar afköst	33 kW	33 kW	37,8 kW	66 kW
Straumur (3N~ 400V 50/60Hz)	47,6 A	47,6 A	52,4 A	95 A

### mini lína



6.06 mini\*

6.06 mini mobil\*

6.10 mini\*

10.10 mini\*

6.06 mini 2in1\*\*

6.10 mini 2in1\*\*

Utánmál (b x d x h) í mm	515 x 599 x 627	515 x 599 x 732	515 x 777 x 627	515 x 777 x 857	515 x 624 x 1577	515 x 802 x 1577
Pyngd	45	50	54	69	86	99
GN	2/3 GN	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN
Fjöldi GN 20/40 mm dýpt	6	6	6	10	12	12
Fjöldi GN 65 mm dýpt	4	4	4	6	8	8
Diskafjöldi	4 (Ø 28 cm)	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	8 (Ø 28 cm)	16 (Ø 26 cm)
Straumur (1N~ 230V 50/60Hz)	3 kW / 13,1 A	3 kW / 13,1 A	-	-	-	-
Straumur (3N~ 400V 50/60Hz)	5,7 kW / 11,8 A	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A	11,4 kW / 17,8 A	14,1 kW / 22 A

\* Miðast við standart útgáfu án easyToUCH og CONVOClean system

\*\* Kemur með stand og easyToUCH



CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH  
 Talstraße 35 · D-82436 Eglfing  
 Tel. +49 (0) 88 47-67-0  
 Fax +49 (0) 88 47-414  
 e-mail: info@convotherm.com  
 www.convotherm.com