



# Convotherm 4 Designed around you

최고의 요리를 위한 디자인-콘보텀 4

*easyTouch® and easyDial™ – 2 designs, 7 sizes each*

# Convotherm- "Your Meal. Our Mission." 콘보텀에는 열정과 사명이 있습니다.

Convotherm 콤비 오븐을 사용해 본 조리사라면 콘보텀의 앞서가는 최신 기능들이 새로운 메뉴와 맛있는 요리 준비에 얼마나 많은 자신감을 주는지 잘 알고 있을 것입니다.

"your meal. Our mission"은 콘보텀의 철학이며, 주방에서 요리에 대한 솔루션과 고객의 다양한 요구에 맞는 콤비 오븐을 제공해 드리기를 위한 우리의 열정과 헌신입니다.

Convotherm 4는 최고의 요리를 위한 오븐입니다. 최고 수준의 기술과 사용 친화적인 기능, 위생적인 디자인이 결합된 제품으로 보는 것 만으로도 명확히 전달됩니다. 모든 모델들은 크기와 용량은 다르지만 동일한 원리와 직관적인 시스템이 적용되므로 대용량 조리도 매일 바쁘게 돌아가는 케이터링이나 레스토랑에서 진정한 플러스 요인이 될 것입니다.

콘보텀 콤비 오븐의 다양한 모델은 사용 현장의 필요에 따라 알맞게 적용할 수 있도록 준비되어 있습니다. 콘트롤 패널에 따라 2개의 모델을 기본으로 작동 원리가 다른 4개의 모델로 구분되며 각각 7개의 크기가 다른 오븐이 있고 전기식과 가스식으로 나누어 집니다.

다양한 기능들과 혁신적인 디자인이 결합되어 고객이 필요로 하는 메뉴를 언제 어느 때라도 균일하게 만들어 낼 수 있는 성능과 내구성은 모든 모델에서 동일합니다.

모든 콘보텀 오븐의 뒤에는 "Passion-열정"이 있습니다. 탁월하고 창의적이며 고객과의 파트너십에 대한 우리의 열정이 고객이 성공적으로 사업을 운영할 수 있도록 만들어 드릴 것입니다.



# Convotherm 4 - Designed around you

## 최고의 요리를 위한 디자인-콘보텀 4

고객의 의견에 귀를 기울인 결과, 다양한 요구에 맞게 수동 및 자동 프로세스로 구분 되고 현장에서 요구하는 최상의 조건에 맞게 선택할 수 있는 easyTouch®와 easyDial™ 두가지 컨셉으로 Convotherm 4가 개발되었습니다. 사용의 편리성과 특색 있는 다양한 기능은 제품 선택의 기준이 됩니다.

### 새로운 조리 개념 : 혁신적인 디자인과 기능들이 주목 되었습니다.

Convotherm 4의 새로운 디자인은 주방 전면에 배치되어 고객에게 직접 요리 과정을 보여 줄 수 있는 "Front of-house cooking"에도 이상적입니다.

엄격한 기준과 원칙에 의해 개발되었기 때문에 선명하고 깨끗한 외형은 간편한 조작 방법과 서비스의 편리성과 함께 차원이 다른 요리 개념을 전해드립니다.

**페이지 8~9**

### 효과적이고 안정적인 세척의 새로운 기준 : ConvoClean+ 및 ConvoClean은 물과 세제를 최소로 소비하면서 최대의 효과를 얻기 위해 개발되었습니다.

진정한 전자동 청소 기능이기 때문에 사용자가 세제나 도구를 접촉하지 않습니다. 오염정도에 따라 단계, 시간, 소독, 건조 등 다양한 선택을 할 수 있고 고압 세척 펌프로 인해 세척 성능이 더욱 개선 되었기 때문에 오븐 상태에 따라 버튼만 눌러 주시면 됩니다.

청소가 종료되면 대기모드로 자동 전환되고 정전 복구 기능과 린스 안전장치가 있어서 청소버튼을 누른 후 그대로 퇴근하셔도 됩니다.

**페이지 14~15**



### 운영 비용 절감과 환경친화적인 요소

소비되는 전기와 물을 계산합니다. Convotherm 4는 이전 P3 모델과 비교하여 에너지 효율과 물 소비량의 새로운 등급을 보여줍니다. 독일 Eglfing에 위치한 공장에서는 제품 생산을 위해 수력 전기와 바이오 매스를 이용한 재생 에너지를 사용하기 때문에 생산 단계부터 환경을 생각하고 지속 가능성을 추구하는 분명한 목적을 가지고 있습니다.

**페이지 16~17**

### 고객의 요리 결과는 매우 중요합니다.

콘보텀의 명성을 계속 이어가고 있습니다. 콘보텀만의 Advanced Closed System+ (ACS+)는 세 번째 세대에서 더욱 완벽한 기능들을 제공하게 되었습니다. 고객의 요구에 맞게 항상 균일한 요리와 베이킹 결과를 제공해 드립니다.

**페이지 11**

# easyTouch® 및 easyDial™ - 2가지 컨셉과 각 7가지 모델



## Convotherm 4 easyTouch®

콘보텀은 편리하고 믿을 수 있는 오븐입니다.

easyTouch®는 완전한 성능 패키지와 9" 인치 고 해상도 터치 스크린 및 다양한 사용자의 요구에 맞는 옵션과 기능들을 포함하여 모든 범위의 인상적이고 실용적인 기능들을 제공합니다. 작동 방법은 기존 기능과 새롭게 추가된 기능을 모두 통합하여 매우 간편합니다.

- **ACS+** : 완벽하게 조화된 추가 기능 :
  - Crisp&Tasty : 5단계 수분 제거.
  - BakePro : 전통적인 5단계 제빵 기능.
  - HumidityPro : 5단계 가습 조절.
  - 팬 속도 : 5단계 조절.
- **ConvoClean+**: eco, express, regular 모드를 갖춘 진정한 전자동 세척 시스템. 별도의 세제를 투입하여 세척도 가능 합니다. 액상 세제를 사용하므로 물 소비가 적으며 잔류 세제가 남지 않습니다.
- **이더넷 인터페이스(LAN)** : 오븐들을 LAN으로 연결하여 메뉴 업데이트, HACCP data 관리 등을 사무실 컴퓨터로 관리.

## Convotherm 4 easyDial™

창의적인 조리사를 위하여 easyDial™은 수동 조작의 새로운 기준을 제시합니다. 모든 설정과 추가 기능들은 화면에서 즉시 선택, 조절 할 수 있으며 어느 단계에서 설정되고 실행 되는지 항상 확인 할 수 있습니다.

- **ACS+** : 완벽하게 조화된 추가 기능 :
  - Crisp&Tasty : 5단계 수분 제거 기능.
  - BakePro : 전통적인 5단계 제빵 기능.
  - HumidityPro : 5단계 가습.
  - 팬 속도 : 5단계 조절.
- **반자동형 청소 시스템 기본**
- **Convoclean**(전자동형 청소 시스템은 옵션. 추가 선택 가능) 오염 정도에 따라 선택 가능. 스팀 소독 & 건조 기능. 세제나 기구를 접촉하지 않는 진정한 전자동 청소 기능.

## 모든 Convotherm 4에는 최적의 기능들이 기본으로 제공 됩니다.

- 어디서나 어울리는 혁신적인 디자인으로 전면 배치 주방에서도 이상적임.
- **ACS+** : 세 번째 세대의 완벽한 효율. 냄비의 두 경을 닫고 물을 끓이는 원리.
- 최소 규격으로 개발 되어 모든 주방에서 설치 가능한 공간 절약형\* 크기.
- 도어 자동 잠금 기능 (테이블 모델에만 해당)
- **HygienicCare**: 항균 기능이 강화된 작동패널, 도어 손잡이 및 핸드 스프레이 등은 안전성의 향상을 위한 콘보텀만의 보너스입니다.
- **USB 인터페이스** : 콘트롤 패널 전면에 장착.
- **"Made in Germany"**의 명성을 유지하기 위한 까다로운 자체 품질 관리 시스템.

## 사용자가 선택할 수 있는 옵션

- **사라지는문** : 더 많은 공간 사용 및 화상위험으로부터 안전한 작업을 고려
- **ConvoSmoke**: 오븐에 내장된 훈연 기능. (easyTouch®/테이블 기기/전기모델에만 해당)
- **easyDial™의 ConvoClean** 완전 자동형 세척 시스템, regular 모드를 기본으로 상태에 따라 다양한 청소 기능 선택 가능.
- **easyDial™용 이더넷 인터페이스(LAN)**.
- **Sous-Vide** 센서 : 외부 장착 가능.
- **수증기 제거 장치**
  - 오븐 상단에 장착-배기후드 대응
- **기름 분리기가 있는 그릴 버전.**
- **교도소 버전.**
- **선박 버전**(전기 모델에만 해당).
- **특수 전압과 전기 사양.**

\* 오븐 규격이 맞지 않을 때에는 mini모델을 활용하시면 됩니다.

# 콤비 스팀 오븐의 새로운 정의: 혁신적인 디자인과 기능을 접목

새롭고 혁신적인 디자인을 적용한 Convotherm 4는 전면에 배치된 주방에도 이상적입니다. “디자인은 기능을 따른다”는 우리의 원칙은 직관적인 사용 방법과 서비스 용이성의 새로운 표준을 설계하는데 명확하게 반영됩니다.



## easyTouch® 인터페이스

콤비 스팀터 분야에서 풀 터치 스크린 기술의 개척자로서 Convotherm은 사용방법의 편리성에 새로운 개념을 도입하였습니다. Convotherm 4 easyTouch®의 새로운 기능들은 사용자 인터페이스가 들어 있는 9인치 FHD 터치 스크린을 통해 최신 터치 컨트롤을 제공합니다.

- **Press&Go:** 항상 균일한 결과와 최적의 요리를 위한 빠른 선택 버튼으로 크기, 브라우닝 정도 혹은 중심 온도 등과 같은 설정이 필요 없는 전자동 조리 기능.
- **Integral Press&Go:** 체인 레스토랑이나 Fast-Food에서 이상적인 기능으로 manager mode와 Crew mode 로 구분 됩니다.
- **다용도 재가열 버튼:** 메인요리, 일품요리, 방켄 및 뷔페 요리시 방금한 요리같이 섬세하게 재생.
- **수동 조리 기능.**
- **도움말 기능 :** 오류 발생시 즉시 올바르게 대처할 수 있도록 상세 정보를 표시합니다.
- **20단계 399개의 요리 프로파일.**
- **온 스크린 도움말 :** 사용자 설정을 지원하는 비디오표 포함하여 사용 설명 안내.
- **TrayTimer :** 여러가지 요리를 동시에 가능  
- 첫 번째 요리부터 마지막 요리까지 완벽하게 제어하며 냄새가 서로 배지 않습니다.
- **Cook&Hold :** 종료 후 온도를 자동으로 낮추어 조리후 보온 유지를 한번의 과정으로 통합
- **Delta-T 요리 / LT 요리 :** 가장 부드럽게 요리, 야간 조리 시간 포함.
- **TriColor 인디케이터:** 현재의 오븐 작동 상태를 알려줍니다.  
- 노란색은 “예열 중”  
- 빨간색은 “요리 진행 중”  
- 녹색은 “완료”

## easyDial™ 인터페이스

수동 작동 방법의 새로운 기준! 간결한 조작 컨셉을 통해 easyDial™ 은 창의적인 요리에도 신속하게 대응 할 수 있습니다. 모든 기능과 작동 상태는 한번에 알아 볼 수 있습니다. 밝게 빛나는 LED 디지털 디스플레이에 중앙 컨트롤 유닛 장치인 Convotherm-Dial(C-Dial)을 사용하기 때문에 오븐의 상태를 언제든지 멀리서도 일목요연하게 볼 수 있습니다.

- **easyDial™ 재가열 기능 :** 주방이 바쁠때 미리준비한 요리를 최고의 상태로 재생시켜 줍니다.
- **9단계 99개의 요리 프로파일 .**
- **C-Dial과 3색 LED:** 콘보팀만의 새로운 작동 방법을 제시 합니다.
- **TriColor 인디케이터 :** 현재의 오븐 작동 상태를 알려 줍니다.  
- 노란색은 “예열 중”  
- 빨간색은 “요리 진행 중”  
- 녹색은 “완료”



# 고객의 요리결과에 중점



## USB 인터페이스

콘트롤 패널 전면에 위치하여 USB 스틱을 간편하게 꽂을 수 있습니다. 분리하면 IPX-5의 방수 등급으로 보호 커버는 자동으로 닫히고 물로 부터 보호 합니다.

- 간편한 업데이트-요리 프로파일, 이미지 사진의 업로드 및 다운로드, HACCP 데이터의 다운로드.



## 예열 브리지 내장

운반차를 사용하는 Convotherm 4의 모든 모델에서 표준 사양임..

- 예열 브리지는 도어를 닫을 시 도어 프레임 안으로 자동으로 접힘.
- 오븐 트롤리를 넣지 않아도 신속하게 예열됨.
- 열 손실이 없음.
- 안전성 향상.



## 사라지는-문

Convotherm만의 유일한 기능으로 공간을 충분히 활용하고 화상 위험을 줄여줍니다.

- 좀 더 자유롭게 조리 작업과 이동이 가능.
- 뜨거운 오븐 도어 안쪽 면으로부터 화상과 부상 위험을 줄여줌.
- 트롤리를 사용하는 대형 콤비 스티머도 좁은 공간에서 실용적으로 설치, 사용 할 수 있음.



## Hygienic Care(위생관리)

Convotherm의 새로운 위생 컨셉은 사용자가 접촉하는 모든 주요 부분을 포함합니다. 조작 패널, 도어 손잡이, 핸드샤워 등은 혁신적인 재료인 항균성 은이온으로 제작되었습니다.

- 누르고 돌려야하는 콘트롤 패널 전체도 항균 기능이 적용 되어 있습니다.
- 영구적인 항균 효과.
- 박테리아 증식을 억제.

ACS+는 모든 Convotherm 4에서 최고의 조리 결과를 보장합니다. 완벽한 포화증기의 농도, 콤비 스티머에서 자동 습도 조절 및 건열에서 신속하고 균일한 열을 음식에 전달합니다.

야채부터 고기와 생선을 포함하여 접시에 담긴 일품 요리 또는 제과제빵 제품까지 모든 메뉴에 이상적인 온도와 수분을 균일하게 유지합니다. 신선한 상태, 냉동 제품 또는 사전 조리되었건 관계가 없습니다. 또한, 오븐에 가득 채운 경우라도 항상 균일하고 이상적인 수분을 유지하면서도 겉은 바삭한 요리가 됩니다.

당사의 ACS+는 마치 냄비의 뚜껑처럼 작용하기 때문에 열과 습도를 그대로 유지합니다. 온도가 외부로 빠져 나가지 않고 빠르게 상승하기 때문에 적은 에너지와 물만 추가로 공급하면 됩니다.

새로운 ACS+에는 더 많은 향상된 기능이 있습니다. 콘보텀은 지능형으로 활성화된 흡기/배기 제어 장치가 있습니다. 소스와 같이 국물을 줄이려면 뚜껑을 여는 것처럼 배기 장치를 오픈할 수도 있습니다.

## ACS+에서 새롭게 개선된 기능



### Crisp&Tasty

컨벡션 모드에서 속은 아직 촉촉 하지만 겉은 더욱 바삭 하게 조리 할 수가 있습니다.

- 자동 또는 5단계로 조절 가능.
- 5가지 단계는 수동 혹은 자동으로 사용가능.



### 팬 속도 조절

패스트리 퍼프 같은 민감한 제품에도 탁월한 결과를 얻을 수 있습니다.

- 팬 속도-5단계 조절.
- 5가지 단계는 요리 프로파일에서 프로그래밍으로 저장 가능.
- 오븐에 가득 넣은 경우에도 완벽하게 균일함.



### BakePro

컨벡션 모드에서 제과 제빵 재료에 적절한 수분을 설정하면 충분한 수분 공급 시간을 자동으로 추가합니다.

- 전통 제빵 방식의 5단계 선택 가능, 전문적인 제빵이 가능함.
- 스티밍과 수분이 필요한 재료들은 전문적인 제빵 오븐과 조리 결과가 동일함.
- 냉동 제품을 굽기 전에 해동할 필요가 없습니다.
- 5가지 단계는 요리 프로파일에서 프로그래밍으로 저장 가능.



### HumidityPro

콤비 스티밍 모드에서 수분을 자동 제어 할 뿐 아니라 새로운 기능을 사용하면 30°C 부터 수동으로 습도 제어가 가능하여 원하시는 요리를 완벽하게 재현 합니다.

- 5단계 수분 조절.
- 사용자의 선택에 따라 육즙이 가득한 요리도 가능.
- 퍼센트 값 입력 불필요.
- 보온을 유지하는데도 이상적.

# ACS+에서 요리 기능



**스팀(Steam) :**  
30°C에서 130°C까지의 스팀 요리인 경우 조리 전 과정 동안 100% 포화 증기와 온도가 빠져 나가지 않게 요리됩니다. 야채, dough products, 생선 등이 부드럽게 요리됩니다.  
재료 고유의 컬러와 비타민이 그대로 유지되고 산소와 접촉이 적어 음식이 산화 되는 것을 최소화 합니다.



**콤비 스팀(Combi Steam) :**  
30°C 부터 습도가 자동으로 제어되며 전체 요리 과정 동안 클로즈 시스템이 유지됩니다. 제품의 자체 수분을 그대로 보존하고 맛과 향을 그대로 유지합니다. 특히 재료의 중량 손실을 최소화 하면서 부드럽고 육즙이 많으며 맛있는 요리 결과를 얻을 수 있습니다.



**컨벡션(Convection) :**  
30°C 이상 온도에서 클로즈 시스템은 재료 자체의 수분을 이용하여 음식 속까지 신속하게 열을 전달합니다. 취향에 따라 Crisp&Tasty를 간편하게 작동하여 겉을 더 갈색으로 하거나, 바삭하게 조절 할 수 있습니다.



**easyDial™ 재생기능 :**  
준비된 메뉴를 방금 조리한 것처럼 부드럽게 다시 데워줍니다.

**easyTouch® 재생 기능 :**  
일품요리,메인요리, 방켓 및 뷔페용 선택에 따라 미리 준비된 메뉴를 섬세하게 재생시켜 최적의 품질을 얻을 수 있습니다.



## 여러가지 요리를 동시에 조리

콘보텀만의 closed system (ACS+) 기능 : 콤비 스팀 모드에서 여러가지 다른 메뉴들, 예를 들어 돼지 불고기, 크라상, 생선, 냉동 야채 및 파운드 케익 등을 동시에 넣고 요리해도 맛이 서로 혼합되지 않게 조리할 수 있습니다.

적재 용량 최대로 이용해도 최적의 조리 결과를 보장합니다.

- 주방이 매우 바쁠때 탄력적으로 적용 가능.
- ACS+는 콤비 스팀에서 자동 수분 제어를 통해 모든 요리에 필요한 수분을 최적으로 유지합니다.

## 최대 용량 조리 (Full loading)

크기가 다른 모델이라도 열을 균일하게 공급하는 맞춤형 대류 순환 장치가 적용되기 때문에 오븐 선반에 가득 넣고 요리 할 경우에도 골고루 익고 균일한 색깔로 요리 됩니다.

● 새로운 소프트웨어 개발, 반도체를 이용한 정밀한 제어장치, 과학적인 공기 역학 기술 및 최적화된 열 교환기로 인해 원하는 온도에 신속하게 도달하기 때문에 조리시간이 단축되고 냉동 제품을 가득 넣은 경우라도 빠르게 온도가 복구 됩니다.

● 향상된 Crisp&Tasty기능은 지능형 Air-Input, Air-Output 제어 장치를 통하여 수분을 제거하므로 그릴과 로스팅, 바바큐를 빠르고 균일하게 요리 할 수 있으며 양념이 가미된 고기도 쉽게 요리 할 수 있습니다.

## ecoCooking\*

ecoCooking 은 통구이 바베큐나 로스트 비프 등과 같이 요리 시간이 오래 걸리는 메뉴에 이상적입니다.

- 매우 부드럽게 요리되므로 품질까지 개선시켜 줍니다.
- ecoCooking은 30°C 부터 컨벡션 및 콤비 스팀에서 언제든지 개별적으로 작동 가능합니다.

\*easyTouch® 모델에만 적용

# 효과적이고 안정적인 자동 세척의 새로운 기준

## ConvoClean+ & ConvoClean

물과 세제, 에너지를 최소로 소비하면서 최대의 효과를 얻기 위해서 개발되었습니다. 새로운 기능들은 설정에 따라 최적화된 프로파일에 의하여 진행됩니다. 현재까지도 유일한 진정한 의미의 전자동 청소 기능: 시작할 때 어떤 세제나 화학물질과도 접촉 하지 않습니다.

### easyTouch®에서 ConvoClean+

최적화된 전자동 청소 기능은 오븐의 상태에 따라 eco, express, regular를 선택 할수 있고 추가적으로 세부 적인 기능을 조정할 수 있습니다.

- 세제 린스는 자동으로 공급되며 세척 강도에 따라 4단계로 조정 가능.
- eco 모드: 세제, 에너지 및 물 절약.
- express 모드: 시간 절약 및 요리 하는 중간에도 가장 신속하게 세척 가능.
- regular 모드: 시간과 세제를 최적으로 사용.
- 전자동 세척 프로세스를 통한 식품 안전성 보장.
- 마지막에 스팀 살균과 건조 과정을 추가하면 위생과 안전이 향상됨.
- 언제든지 버튼만 누르면 바로 시작.
- 액상 세제\*로 물소모가 적고 행굼시 자류세제가 남지 않습니다.



### easyDial™ \*\*에서 ConvoClean

진정한 의미의 전자동 청소 기능으로 regular모드를 기본으로 필요에 따라 추가적인 기능을 조정 할 수 있습니다.

- 세제 린스는 자동으로 공급되며 세척 강도에 따라 4단계로 조정 가능.
- 자동 세척을 시작할 때 세척제와 접촉이 없음.
- 언제든지 버튼만 눌러 바로 시작.
- 전자동 세척 프로세스를 통한 식품 안전성 보장.
- 화학물질과의 접촉이 없기 때문에 보호복 없이 작업 가능.
- 마지막에 스팀 살균과 건조 과정을 추가하면 위생과 안전이 향상됨.





# 유지비 절감과 환경 보호

1와트의 전력, 1리터의 물도 고려하여 Convotherm 4는 이전 P3 모델과 비교하여 에너지와 물 소비를 획기적으로 줄여 새로운 기준을 정립 합니다. Energy Star 수상 및 환경과 에너지 관리 표준인 ISO14001과 ISO50001 인증을 받아 친환경적인 공장에서 생산 된다는 명확한 메시지를 전달하고 있습니다.

콘보텀의 독일 Eglfing 공장에서는 2009년부터 신재생 에너지로 전환한 이래 현재까지 매년 1백만 kg의 CO<sub>2</sub>를 절감하고 있습니다.

**컨벡션 모드에서의 예열 시간 [분]** DIN 18873-1 2012-06 6.2\*기준에 따라 165°C까지 온도 설정



콘보텀 C4-1010ES 2:49분 -27%

콘보텀 이전 P3 모델 OES-1010 3:50분

**컨벡션 모드에서의 에너지 소비량 [kWh]** (음식을 넣지 않은 상태) DIN 18873-1 2012-06 6.3\* 기준 테스트.



콘보텀 C4-1010ES 1.0kWh -19%

콘보텀 이전 P3 모델 OES-1010 1.23kWh

**스팀 모드에서의 에너지 소비량 [kWh]** (음식을 넣지 않은 상태) DIN 18873-1 2012-06 8.3\* 기준 테스트.



콘보텀 C4-1010ES 2.68kWh -12%

콘보텀 이전 P3 모델 OES-1010 3.03kWh

**스팀 모드에서의 물 소비량 [리터]** (음식을 넣은 상태) DIN 18873-1 2012-06 8.3\* 기준 테스트.



콘보텀 C4-1010ES 2.22l -14%

콘보텀 이전 P3 모델 OES-1010 2.72l



**청소 세제 소비량 [ml]\*\***



콘보텀 C4-1010ES 400ml -38%

콘보텀 이전 P3 모델 OES-1010 640ml

**에너지 소비량 [kwh]\*\***



콘보텀 C4-1010ES 3.5kw -44%

콘보텀 이전 P3 모델 OES-1010 6.2kw

**물 소비량\*\***



콘보텀 C4-1010ES 35l -44%

콘보텀 이전 P3 모델 OES-1010 63l

\* 표시된 값은 독일의 독립적인 테스트 기관인 TÜV에서 인증 되었습니다.

\*\* 전자동 청소 테스트 조건 : 콘보텀 C4-1010 모델에서 regular 모드 레벨 3 기준

# 악세사리



## 오븐 받침대

테이블 모델의 경우, 견고하게 고정시킬 받침대로 선택에 따라 이동 가능한 제품도 제작 공급합니다. 하부에는 트레이를 보관할 선반과 세제 보관고가 있으며 도어형과 개방형 중 선택 할 수 있습니다.



## 방켓(연회장) 시스템

테이블 모델, 운반차 모델, Stacking 모델 모두에 적용할 수 있으며 새로운 자석식 잠금 장치를 갖춘 보온 커버는 연회장에서 이동시 온도 유지와 위생적인 사용을 제공합니다. 방켓 트롤리는 독창적으로 장식될 접시를 위하여 충분한 높은와 공간을 제공합니다.



## 특수 액세서리

Convotherm은 특수 목적에 적합한 악세서리를 공급합니다:

- 3색 신호 타워는 사용자에게 멀리서도 콤비 스티머의 작동 상태를 알려줍니다.
- 방열판은 레인지 등 열원 근처에 콤비 스티머가 설치될 수 있도록 지원합니다.



## ConvoLink

ConvoConnect 소프트웨어 패키지는 HACCP 및 요리 프로파일 관리를 위한 통합 솔루션입니다. Convotherm 4 및 P3, mini 시리즈의 모델 들은 소프트웨어가 설치된 PC에 연결 할 수 있습니다.

### 콤비 스티머 관리:

- PC와 Convotherm 4 네트워크와 연결.
- PC에서 Convotherm 4의 제어 및 모니터링
- 요리 프로파일의 작성, 다운로드와 업로드, 저장 등을 가장 간편한 방법으로 관리 합니다.

### HACCP 관리 :

저온 살균의 온도와 시간 같은 HACCP 데이터를 간편하게 PC에 저장하고 모니터로 볼 수 있습니다.



## 세제 및 린스

ConvoClean 및 ConvoClean+ 전자동 청소 시스템에 최적으로 최적화되고 오븐을 안전하며 위생적으로 유지 되도록 공급하는 제품입니다.

- ConvoClean forte(강한 세정력)
- ConvoCare(린스제/중화제)

- \* 세제 : 5리터/통x2 =1박스
- \* 린스 : 5리터/통x2 =1박스



## 오븐 용기(쉬팬)

조리 용도에 따라 최적의 조리 결과를 위하여 필요한 오븐 전용 용기 입니다. 스테인레스 재질로 만든 기본 용기와 그리드(석쇠)와 특별한 요리에 필요한 눌러 붙지 않게 코팅된 제품, 타공 제품 등은 GN규격과 제빵용 규격으로 구입 할 수 있습니다.

## 고객의 모든 요구를 충족하는 다양한 모델 : Convotherm 4는 요리를 위하여 디자인 되었습니다.

조리 용량에 따라 전기식 또는 가스식 선택 가능.

	6.10	6.20	10.10	10.20
규격: 일반형 문 규격: 사라지는 문 (폭x깊이x높이) 단위 mm	875 x 792 x 786 922 x 792 x 786	1120 x 992 x 786 1211 x 992 x 786	875 x 792 x 1058 966 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058 1211 x 992 x 1058
조리용량 (1/1GN팬-530x325x55 기준) (1/2GN팬-650x530x55 기준)	6+1x (1/1GN)	12+2x (1/1GN)or 6+1x (1/2GN)	10+1x (1/1GN)	20+2x (1/1GN)or 10+1x (1/2GN)
제빵용 트레이(600x400mm)	5	-	8	-
연회용 접시 숫자 (방케트 시스템 적용시)	접시 15개 or 20개	접시 27개 or 33개	접시 26개 or 32개	접시 48개 or 57개
급(냉수), 배수	급수 : 15A 배수 : 50A	급수 : 15A 배수 : 50A	급수 : 15A 배수 : 50A	급수 : 15A 배수 : 50A

### 콘보텀 C4 : ES/EB (전기식) 모델

소비전력 전류 (3PNE 380V 60Hz)	11.0kw 15.9A	19.5kw 28.1A	19.5kw 28.1A	33.7kw 48.7A
-----------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

### 콘보텀 C4 : GS/GB (가스식) 모델

가스사양 배관접속(20A)	LPG : 10,800Kcal/H LNG : 12,480Kcal/H	LPG : 20,400Kcal/H LNG : 21,840Kcal/H	LPG : 20,200Kcal/H LNG : 21,840Kcal/H	LPG : 28,800Kcal/H LNG : 34,320Kcal/H
전기사양 전류 (1PE 220V 60Hz)	0.6kw 2.3A	0.6kw 2.3A	0.6kw 2.3A	0.6kw 2.3A

	20.10	20.20
규격: 일반형 문 규격: 사라지는 문 (폭x깊이x높이) 단위 mm	890 x 820 x 1942 1002 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942 1247 x 1020 x 1942
조리용량 (1/1GN팬-530x325x55 기준) (1/2GN팬-650x530x55 기준)	20x (1/1GN)	40x (1/1GN)or 20x (1/2GN)
제빵용 트레이 (600x400mm)	17	-
연회용 접시 숫자 (방케트 시스템 적용시)	접시 50개 or 61개	접시 98개 or 122개
급(냉수), 배수	급수 : 15A 배수 : 50A	급수 : 15A 배수 : 50A

### 콘보텀 C4 : ES/EB (전기식) 모델

소비전력 전류 (3PNE 380V 60Hz)	38.9kw 56.2A	67.3kw 97.3A
-----------------------------	-----------------	-----------------

### 콘보텀 C4 : GS/GB (가스식) 모델

가스사양 배관접속(20A)	LPG : 40,800Kcal/H LNG : 43,680Kcal/H	LPG : 57,600Kcal/H LNG : 68,640Kcal/H
전기사양 전류 (1PE 220V 60Hz)	1.1kw 4.3A	1.1kw 4.3A

ES : Sprizer Moder-전기식 / GS : Sprizer Moder-가스식  
EB : Boiler Moder-전기식 / EB : Boiler Moder-가스식

콘보텀 오븐의 세부적인 사항은 사양서를 참조하여 주세요.  
[www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)