



Visų svarbiausia - kokybė

Moderniausias **Combi**  
**konvekcinės garų krosnelės,**  
atitinkančios visus šiuolaikinio  
vartotojo poreikius



 **CONVOTHERM**

[... Ingredientai ir virtuvės įranga – pagrindiniai kriterijai, užtikrinantys aukščiausią kokybę...]

## 10 argumentų, įrodančių kodėl verta pasirinkti būtent CONVOTHERM Combi konvekcines garų krosneles

- Pažangi uždara sistema (angl. Advanced Closed System (ACS)) – energijos taupymo sistema su ecoCooking funkcija.**
  - Elektros energijos ir vandens taupymas net iki 30 %, laiko taupymas net iki 10 % ir, palyginus su įprastiniais maisto ruošimo būdais, net iki 15 % žemesnė maisto ruošimui reikalinga temperatūra.
  - **ecoCooking** funkcija užtikrina net iki 25 % papildomas elektros energijos taupymą, gaminant produktus reikalaujančius ilgo paruošimo
  - Neprilygstama maisto kokybė
- Crisp&Tasty**
  - Palaipsninis garų mažinimas kepimo kameroje, neprarandant elektros energijos
  - Viduje maistas išlieka sultingas, tačiau tuo pačiu metu jis yra labai traškus
- Efektyvi maksimali talpa**
  - Net GN, kurių aukštis 65 mm, gali būti talpinami skirtinguose lygiuose
  - Ant stalo pastatomos krosnelės turi papildomą lentyną, todėl jų talpa yra 16% didesnė
- Aukščiausios kokybės tolygumas**
  - Visi kepimo kameroje esantys maisto produktai tolygiai termiškai apdorojami
  - Maistas ruošiamas esant optimaliausioms garų kiekio sąlygoms
- Tuo pačiu metu gaminant skirtingus maisto produktus, kiekvienas iš jų išlaiko savo nepakartojamą skonį ir aromatą**
  - Galimybė ruošti įvairius maisto produktus tuo pačiu metu
  - Tai leidžia tik CONVOTHERM įranga – unikalios Advanced Closed System dėka
- Lengvas valdymas**
  - **easyToUCH** – ideali patogi sensorinė valdymo panelė
  - **Press&Go** – tik vienas mygtuko paspaudimas garantuos norimus rezultatus
- Ypač patikima saugumo sistema**
  - Paslepiamos durelės apsaugo nuo nudegimų, atsirandančių prisilietus prie karštų vidinių durų sienelių
  - Durelių rankena su oro srovės reguliatoriumi: saugus garų išleidimas į viršų
- Neprilygstama modelių pasirinkimo įvairovė**
  - Dujinės arba elektrinės, inžektorinės arba boilerinės. Specialūs matmenys: 12.20, 10.10 mini, 6.10 mini du viename, 6.10 mini, 6.06 mini du viename, 6.06 mini ir 6.06 mini mobile – viso 12 įvairių dydžių, 34 skirtingi modeliai
  - Galimybė pasirinkti modelį su pusiau automatiniu valymu arba automatiniu valymu su skystomis valymo priemonėmis
- Maksimalus patikimumas**
  - Avarinės programos, suveikiančios įrangai atsijungus nuo elektros maitinimo šaltinio arba esant didžiausiai apkrovai
  - Ilgas įrangos eksploatacijos laikotarpis garantuoja rentabilumą ir maksimalų kainos/našumo atitikimą
  - Aukščiausia kokybė: sukurta ir pagaminta Vokietijoje
- Patikimas aptarnavimas**
  - Karšta klientų aptarnavimo linija visą parą ir serviso centrų tinklas visame pasaulyje
  - Karšta linija virtuvės šefams +370 687 177 25
  - Greitas atsarginių detalių pristatymas



**Made in  
Germany**



## CONVOTHERM +3-Highlights

### Visame pasaulyje užpatentuotos paslepiamos durelės

Visame pasaulyje užpatentuotos paslepiamos durelės – tikras išradimas. Atidarius dureles, jos „pasislepia“ – yra nustumiamos į konvekcinės garų krosnelės šoną, o tai leidžia įrengti krosnelę net ir labai mažose virtuvėse. Tokiu būdu visiems laikams pamiršite apie nudegimus dažnai atsirandančius prisilietus prie vidinių durų sienelių. Paslepiamos durelės padeda sutaupyti erdvę ir padidina saugumą.



### Advanced Closed System

Pažangi uždara sistema (angl. **Advanced Closed System (ACS)**) užtikrina unikalius maisto ruošimo privalumus už labai gerą kainą. Remiantis DIN 18873-1, jau įrodyta, kad naudodami **ecoCooking** funkciją, sutaupysite iki 25 % elektros energijos, palyginus su įprastiniais maisto ruošimo būdais\*. Viskas labai paprasta ir patikima. Maisto ruošimo metu **ACS** išlaiko beveik visą šilumą kameros viduje – šiluma nėra skleidžiama į aplinką. **ecoCooking** funkcija pasinaudoja šiuo pranašumu ir leidžia gaminti maistą iš anksto atlikus įrangos programavimo nustatymus. Maisto ruošimo metu sunaudojama tiek esamos šilumos kiekis, kiek reikalinga kad būtų pasiektas trokštamas rezultatas – net ir per trumpą laiką.



\* Kai aktyvuojama laisvai pasirenkama programa mūsų **easyToUCH** įrangoje.

### easyToUCH

**easyToUCH** valdymo panelės su sensoriniu monitoriumi dėka žengsite teisingą žingsnį į ateitį.

Paprasti aiškūs simboliai padės Jums be niekieno pagalbos išsiaiškinti, kokios yra neribotos įrangos galimybės.

Nuo savidiagnostikos, užsidegus indikatoriams informuojantiems apie klaidą, pajungimo prie PC iki automatiško programinės įrangos atnaujinimo per internetą – viskas pagal individualų pageidavimą. Ir svarbiausia šiuo atveju tai, kad maisto kokybė lieka Jūsų rankose!



# Padarykite teisingą pasirinkimą!

Puikus konvekcinų garų krosnelių CONVOTHERM pasirinkimas: elektrinė arba dujinė, boilerinė arba inžektorinė versijos.

## +3 serija



6.10

6.20

10.10

<b>Įrangos matmenys (P x G x A) mm</b>	932 x 805 x 852	1217 x 1027 x 895	932 x 805 x 1120
<b>GN (325 mm x 530 mm)</b>	7 x 1/1	14 x 1/1, 7 x 2/1	11 x 1/1
<b>Kepimo forma (400 mm x 600 mm)</b>	6	12	9
<b>Lėkščių kiekis (lėkščių banketo sistema)</b>	20 lėkščių	42 lėkščių	32 lėkščių
<b>Įrengimo sąlygos OEB</b>			
Sunaudojamas galingumas	10,5 kW	18,9 kW	18,9 kW
Nominali elektros srovė (3N~ 400V 50/60Hz)	15,7 A	26,6 A	26,6 A
<b>Įrengimo sąlygos OES</b>			
Sunaudojamas galingumas	10,5 kW	18,9 kW	18,9 kW
Nominali elektros srovė (3N~ 400V 50/60Hz)	15,3 A	26,3 A	26,3 A

## +3 serija



10.20

12.20

20.10

20.20

<b>Įrangos matmenys (P x G x A) mm</b>	1217 x 1027 x 1120	1232 x 1055 x 1416	947 x 855 x 1952	1232 x 1055 x 1952
<b>GN (325 mm x 530 mm)</b>	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
<b>Kepimo forma (400 mm x 600 mm)</b>	18	på forfrågan	på forfrågan	på forfrågan
<b>Lėkščių kiekis (lėkščių banketo sistema)</b>	63 tallrikar	59 eller 74 tallrikar	50 eller 61 tallrikar	98 eller 122 tallrikar
<b>Įrengimo sąlygos OEB</b>				
Sunaudojamas galingumas	33 kW	33 kW	37,8 kW	66 kW
Nominali elektros srovė (3N~ 400V 50/60Hz)	48 A	48 A	52,8 A	95,4 A
<b>Įrengimo sąlygos OES</b>				
Sunaudojamas galingumas	33 kW	33 kW	37,8 kW	66 kW
Nominali elektros srovė (3N~ 400V 50/60Hz)	47,6 A	47,6 A	52,4 A	95 A

## Mini pasaulis



6.06 mini\*

6.06 mini mobil\*

6.10 mini\*

10.10 mini\*

6.06 mini 2in1\*\*

6.10 mini 2in1\*\*

<b>Įrangos matmenys (P x G x A) mm</b>	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 624 x 1577
<b>Svoris (kg)</b>	45	50	54	69	86	99
<b>Skardų dydis</b>	2/3 GN	2/3 GN / 1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN
<b>GN konteinerių (gylis 40 mm) talpa</b>	6	6	6	10	12	12
<b>GN konteinerių (gylis 65 mm) talpa</b>	4	4	4	6	8	8
<b>Lėkščių kiekis</b>	4 (28 Ø cm)	4 (28 Ø cm)	8 (26 Ø cm)	12 (26 Ø cm)	8 (28 Ø cm)	16 (26 Ø cm)
<b>Pajungimo parametrai (1 N~230 V 50/60 Hz)</b>	3 kW/13,1 A	3 kW/13,1 A	-	-	-	-
<b>Pajungimo parametrai (3 N~230 V 50/60 Hz)</b>	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

\*Visi duomenys galioja standartinėms versijoms be easyToUCH ir CONVOClean system

\*\*rengtas standartiškai su stovu ir su easyToUCH sistema

S. Žukausko g.49, Lt-09131, Vilnius, Lietuva  
 tel. +370 /5/ 2102227, • tel. +370 /5/ 2788877  
 fax +370 /5/ 2102226, • fax +370 /5/ 2788877  
 mob. tel. +370 /6/ 8754222 • e-mail: arvitra@arvitra.lt  
 web: www.arvitra.lt • www.arvitra.com • www.arvitra.net



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