



Price list

Convotherm 4 | Convotherm mini | Accesorios

Advancing Your Ambitions



Cooperación. Excelencia. Creatividad.

Quien haya trabajado alguna vez con un horno mixto Convothem sabe que Convothem entusiasma con soluciones pioneras para mejorar la preparación de los productos. Nuestros equipos se han desarrollado siguiendo el lema "Your meal. Our mission." y son la respuesta a los múltiples requisitos de nuestros clientes.

Convothem se ha especializado desde hace 40 años en el desarrollo de hornos mixtos potentes y fiables "Made in Germany". El perfeccionamiento y el uso de tecnologías avanzadas posibilitan la perfecta y cuidadosa preparación de comidas de calidad y sabor constantes mediante poca energía y con un uso facilísimo.

La historia de la empresa está caracterizada ya desde el principio por una auténtica pasión y el entusiasmo por las innovaciones. Pasión por la excelencia, la creatividad y una cooperación viva así como por el objetivo de lograr que usted tenga todavía más éxito.

Welbilt Iberia

Welbilt Iberia está compuesto por los departamentos de ventas, asesoramiento y servicio técnico. Pertenece al grupo Welbilt Inc, el mayor fabricante y proveedor mundial de equipamiento para la restauración profesional. Inspirados por la simplicidad y conducidos por la experiencia, ofrecemos duraderas, fiables e innovadoras soluciones, sistemas y conceptos.

Nuestra amplia gama de productos, con 12 marcas individuales, aporta soluciones tecnológicas profesionales para mejorar la productividad, la calidad y la rentabilidad de nuestros clientes en todos los procesos: calentar, refrigerar y preparar alimentos y bebidas.

Con una dilatada experiencia en la industria e incontables proyectos a nuestras espaldas, ofrecemos nuestros productos y servicios a los países del Sur y Este de Europa.

www.welbilt.es

Índice

Hornos mixtos		
Convotherm 4	Convotherm 4 BAKE	4
	Convotherm 4-easy	6
	Convotherm 4 easyTouch	8
	Convotherm 4 easyDial	10
Convotherm mini	Convotherm mini easyTouch	18
	Convotherm mini Standard	19
	Convotherm mini black easyTouch	20
	Convotherm mini black Standard	21
Accesorios		
Convotherm 4	Mesas	12
	Kits de apilado	13
	Campanas de extracción	13
	Banquetes	14
	Kits de fijación	15
	Grill	16
	Gastronorm	17
	Otros accesorios	17
Convotherm mini	Mesas	22
	Kits de apilado	22
	Campanas de extracción	22
	Otros accesorios	22
	Gastronorm	23
Limpieza	Limpieza	24
	Kit de conexión de agua	25

Convotherm 4 BAKE easyTouch





BAKE



EN

		6.10	10.10	
Capacidad		5 x EN	8 x EN	
Eléctrico Inyección Directa (ES)		8.850,-	11.890,-	
Funciones estándar	Panel de succión para una uniformidad optimizada que acomoda el conjunto de guías EN	✓	✓	
	Guías EN (600 x 400 mm) con conjunto de perfiles en L	✓	✓	
	Bandeja de goteo con filtro en la puerta	✓	✓	
	35 perfiles de horneado, 14 perfiles para snacks y delicatessen	✓	✓	
	Rise&Ready - 3 perfiles de fermentación integrados en el recetario	✓	✓	
	Añadir tiempo de horneado al finalizar el perfil (Time,)	✓	✓	
	BakePro (5 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	
	HumidityPro (5 niveles de humidificación)	✓	✓	
	Velocidad de ventilador (5 niveles)	✓	✓	
	Natural Smart Climate™ con el sistema cerrado ACS+	✓	✓	
	Cook&Hold (Cocinar y mantener en un solo proceso)	✓	✓	
	Regenerate+ (Función de regeneración flexible con ajustes preseleccionados)	✓	✓	
	Press&Go+ (Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida)	✓	✓	
	Press&Go Integral (Modos Manager y Crew)	✓	✓	
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	
	ConvoClean+ (Sistema de limpieza completamente automático (eco, normal y exprés). Opción dosificación individual)	✓	✓	
	Interfaz FilterCare	✓	✓	
Puerto USB integrado en el panel de control, Interfaz Ethernet (LAN)	✓	✓		
HACCP y valores de pasteurización	✓	✓		
Opciones	Sonda temperatura corazón	300,-	300,-	
	Puerta escamoteable más espacio y seguridad en el trabajo	460,-	460,-	
	Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	
Detalles tec.	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha** (W x D x H) en mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	
	Dimensiones con puerta escamoteable** (W x D x H) en mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	
	Peso neto sin opcionales*** / accesorios en kg	Puerta con bisagras a la derecha	ES: 111	ES: 116
		Puerta escamoteable	ES: 119	ES: 126
Consumo nominal de energía en kW (Inyección eléctrica) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5		

Accesorios

		6.10		10.10	
		Código	Precio	Código	Precio
Mesas	 Mesa cerrada en dos lados, 14 pares de guías	3251516	1.180,-	3251516	1.180,-
	 Mesa cerrada en dos lados, con una puerta, 7 pares de guías, sobre ruedas	3251556	1.750,-	3251556	1.750,-
Campana	 ConvoVent 4, solo hornos eléctricos	3455870	3.650,-	3455870	3.650,-
	 Rack móvil***	5 guías, espacio entre guías: 80 mm	3355764	530,-	-
		8 guías, espacio entre guías: 80 mm	-	-	3355765

* Para obtener información detallada, consulte la ficha técnica. ** Peso de las opciones 15 kg máx.
*** Carro de transporte y bastidor deslizante estrictamente necesarios.




Kit de apilado Convotherm 4 BAKE 6.10/6.10



BAKE



	Código	Precio
Campana ConvoVent 4 para hornos eléctricos, para uso en kit de apilado	3455874	3.860,-
Kit apilado Kit de apilado, altura de la base 350 mm	3431366	2.100,-
Limpieza e instalación de agua Cajón con kit de conexión de agua para producto de limpieza y cartuchos de tratamiento de agua Brita	3431355	1.280,-
Kit de instalación para agua residual (se necesitan 2 para el kit de apilado)	3416730	52,-
ConvoClean new* (listo para usarse) 10 l	3007015	61,-
ConvoCare* (listo para usarse) 10 l	3017063	52,-
Sistema de filtro Brita Purity 1200 Steam con dispositivo de medición y visualización	3016080	970,-
Kit de instalación FilterCare Conecta el cabezal del filtro del sistema de tratamiento de agua al Convotherm 4	3465183	280,-
Kit para conexión de agua simple	3423745	69,-
Kit para conexión de agua doble**	3423747	67,-

		EN	
		Código	Precio
Bandejas y rejillas		Rejilla de acero inoxidable electropulido	3012000 38,-
		Bandeja para hornear, perforada, con recubrimiento antiadherente	3055635 74,-
		Bandeja para asar y hornear con drenaje, recubrimiento antiadherente	3055632 86,-

* Pedido mínimo de 3 unidades ** en caso de agua blanda y agua dura disponibles

Todos los precios son en euros

Convotherm 4-easy easyDial

1/1 GN



6.10	10.10	20.10
6+1 x 1/1 GN 5 x EN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	20 x 1/1 GN 17 x EN

Capacidad		6.10	10.10	20.10	
Eléctrico Boiler (EB)		7.700,-	10.700,-	19.600,-	
Funciones estándar	ACS+ (Advanced Closed System+)	✓	✓	✓	
	Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓	
	BakePro (5 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	✓	
	HumidityPro (5 niveles de humidificación)	✓	✓	✓	
	Velocidad de ventilador (5 niveles)	✓	✓	✓	
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓	
	Guías EN (600 x 400 mm) con conjunto de perfiles en L	✓	✓	✓	
	Función de regeneración	✓	✓	✓	
	Puerto USB integrado en el panel de control	✓	✓	✓	
	HACCP y valores de pasteurización	✓	✓	✓	
	Puente de precalentamiento integrado (solo modelos de pie)	-	-	✓	
	ConvoClean+ (Sistema de limpieza completamente automático. Opción dosificación individual)	✓	✓	✓	
Interfaz FilterCare	✓	✓	✓		
Opc.	Puerta escamoteable más espacio y seguridad en el trabajo	460,-	460,-	670,-	
Detalles técnicos	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha** (W x D x H) en mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	890 x 820 x 1942	
	Dimensiones con puerta escamoteable** (W x D x H) en mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1002 x 820 x 1942	
	Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg	Puerta con bisagras a la derecha	EB: 121	EB: 128	EB: 272
		Puerta escamoteable	EB: 129	EB: 138	EB: 292
Consumo nominal de energía en kW (eléctrico boiler) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))		11,0	19,5	38,9	

Convotherm 4-easy

Ejemplo de uso

Dos hornos Convotherm 4 con puerta escamoteable apilados:
Convotherm easyDial 10.10 + Kit de apilado + Convotherm easyDial 6.10



Convotherm 4 easyTouch

1/1 GN



6.10	10.10	20.10
6+1 x 1/1 GN 5 x EN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	20 x 1/1 GN 17 x EN

Capacidad

Eléctrico Inyección Directa (ES)	9.150,-	12.190,-	21.070,-
Eléctrico Boiler (EB)	10.110,-	13.150,-	22.130,-
Gas Inyección Directa (GS)	10.930,-	13.970,-	23.700,-
Gas Boiler (GB)	12.500,-	15.540,-	25.570,-

Funciones estándar	6.10	10.10	20.10
ACS+ (Advanced Closed System+)	✓	✓	✓
Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓
BakePro (5 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	✓
HumidityPro (5 niveles de humidificación)	✓	✓	✓
Velocidad de ventilador (5 niveles)	✓	✓	✓
Sonda temperatura corazón	✓	✓	✓
Press&Go+ (Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida)	✓	✓	✓
Press&Go Integral (Modos Manager y Crew)	✓	✓	✓
ecoCooking (Función de ahorro de energía)	✓	✓	✓
Cook&Hold (Cocinar y mantener en un solo proceso)	✓	✓	✓
Ayuda en pantalla con función de vídeo	✓	✓	✓
Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓
Regenerate+ (Función de regeneración flexible con ajustes preseleccionados)	✓	✓	✓
ConvoClean+ (Sistema de limpieza completamente automático (eco, normal y exprés). Opción dosificación individual)	✓	✓	✓
Interfaz FilterCare	✓	✓	✓
Puerto USB integrado en el panel de control	✓	✓	✓
Interfaz Ethernet (LAN)	✓	✓	✓
HACCP y valores de pasteurización	✓	✓	✓
Puente precalentamiento integrado (solo modelos de pie)	-	-	✓

Opciones	6.10	10.10	20.10
Puerta escamoteable, más espacio y seguridad	460,-	460,-	670,-
Sonda para cocción al vacío - con conector externo	590,-	590,-	590,-
Sonda temperatura corazón - con conector externo	590,-	590,-	590,-
Campana de condensación integrada (solo modelos eléctricos)	620,-	620,-	830,-
ConvoSmoke - función de ahumado integrada	580,-	580,-	-
ConvoGrill con función de control de grasa*	950,-	950,-	950,-
Versión para prisiones	Consultar	Consultar	Consultar
Versión Marine (solo modelos eléctricos)	Consultar	Consultar	Consultar
Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	Consultar

Detalles técnicos	6.10	10.10	20.10	
Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha** (W x D x H) en mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	890 x 820 x 1942	
Dimensiones con puerta escamoteable** (W x D x H) en mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1002 x 820 x 1942	
Peso neto sin opcionales*** / accesorios en kg	Puerta con bisagras a la derecha	ES: 111 / EB: 121 GS: 114 / GB: 128	ES: 116 / EB: 128 GS: 120 / GB: 134	ES: 257 / EB: 272 GS: 271 / GB: 288
	Puerta escamoteable	ES: 119 / EB: 129 GS: 122 / GB: 136	ES: 126 / EB: 138 GS: 130 / GB: 144	ES: 277 / EB: 292 GS: 291 / GB: 308
Consumo nominal de energía en kW (Eléctrico) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5	38,9	
Consumo nominal de energía en kW (Gas) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE))	0,6	0,6	1,1	
Emisión de calor en kW (Gas Natural 2H (E))	11	21	42	

Todos los precios son en euros. ✓ = incluido

Convotherm 4 easyTouch

2/1 GN



	6.20	10.20	12.20	20.20
Capacidad	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN	24 x 1/1 GN 12 x 2/1 GN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN

Eléctrico Inyección Directa (ES)	13.930,-	18.180,-	24.380,-	28.610,-
Eléctrico Boiler (EB)	14.890,-	19.140,-	25.440,-	29.670,-
Gas Inyección Directa (GS)	15.710,-	19.960,-	27.010,-	31.240,-
Gas Boiler (GB)	17.280,-	21.830,-	28.880,-	33.310,-

Funciones estándar	ACS+ (Advanced Closed System+)	✓	✓	✓	✓
	Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓	✓
	BakePro (5 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	✓	✓
	HumidityPro (5 niveles de humidificación)	✓	✓	✓	✓
	Velocidad de ventilador (5 niveles)	✓	✓	✓	✓
	Sonda temperatura corazón	✓	✓	✓	✓
	Press&Go+ (Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida)	✓	✓	✓	✓
	Press&Go Integral (Modos Manager y Crew)	✓	✓	✓	✓
	ecoCooking (Función de ahorro de energía)	✓	✓	✓	✓
	Cook&Hold (Cocinar y mantener en un solo proceso)	✓	✓	✓	✓
	Ayuda en pantalla con función de vídeo	✓	✓	✓	✓
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓	✓
	Regenerate+ (Función de regeneración flexible con ajustes preseleccionados)	✓	✓	✓	✓
	ConvoClean+ (Sistema de limpieza completamente automático (eco, normal y exprés). Opción dosificación individual)	✓	✓	✓	✓
	Interfaz FilterCare	✓	✓	✓	✓
	Puerto USB integrado en el panel de control	✓	✓	✓	✓
	Interfaz Ethernet (LAN)	✓	✓	✓	✓
	HACCP y valores de pasteurización	✓	✓	✓	✓
	Puente precalentamiento integrado (solo modelos de pie)	-	-	✓	✓

Opciones	Puerta escamoteable, más espacio y seguridad	460,-	460,-	670,-	670,-
	Sonda para cocción al vacío - con conector externo	590,-	590,-	590,-	590,-
	Sonda temperatura corazón - con conector externo	590,-	590,-	590,-	590,-
	Campana de condensación integrada (solo modelos eléctricos)	620,-	620,-	830,-	830,-
	ConvoSmoke - función de ahumado integrada	580,-	580,-	-	-
	ConvoGrill con función de control de grasa*	950,-	950,-	950,-	950,-
	Versión para prisiones	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
	Versión Marine (solo modelos eléctricos)	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
	Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar

Detalles técnicos	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha** (W x D x H) en mm	1120 x 992 x 786	1120 x 992 x 1058	1135 x 1020 x 1406	1135 x 1020 x 1942	
	Dimensiones con puerta escamoteable** (W x D x H) en mm	1211 x 992 x 786	1211 x 992 x 1058	1247 x 1020 x 1406	1247 x 1020 x 1942	
	Peso neto sin opcionales*** / accesorios en kg	Puerta con bisagras a la derecha	ES: 134 / EB: 146 GS: 140 / GB: 155	ES: 175 / EB: 190 GS: 186 / GB: 201	ES: 241 / EB: 256 GS: 273 / GB: 293	ES: 338 / EB: 356 GS: 359 / GB: 377
		Puerta escamoteable	ES: 142 / EB: 154 GS: 148 / GB: 163	ES: 185 / EB: 200 GS: 296 / GB: 211	ES: 252 / EB: 267 GS: 284 / GB: 304	ES: 358 / EB: 376 GS: 379 / GB: 397
	Consumo nominal de energía en kW (Eléctrico) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	19,5	33,7	38,9	67,3	
	Consumo nominal de energía en kW (Gas) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE))	0,6	0,6	0,6	1,1	
Emisión de calor en kW (Gas Natural 2H (E))	21	31	31	62		

* Incompatible con eliminación de vapor (condensador integrado). ** Para obtener información detallada, consulte la ficha técnica.

*** Peso de las opciones 15 kg máx.

Todos los precios son en euros. ✓ = incluido

Convotherm 4 easyDial

1/1 GN



	6.10	10.10	20.10
Capacidad	6+1 x 1/1 GN 5 x EN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	20 x 1/1 GN 17 x EN

Eléctrico Inyección Directa (ES)	7.440,-	10.480,-	19.360,-
Eléctrico Boiler (EB)	8.400,-	11.440,-	20.420,-
Gas Inyección Directa (GS)	9.220,-	12.260,-	21.990,-
Gas Boiler (GB)	10.790,-	13.830,-	23.860,-

Funciones estándar	ACS+ (Advanced Closed System+)	✓	✓	✓
	Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓
	BakePro (5 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	✓
	HumidityPro (5 niveles de humidificación)	✓	✓	✓
	Velocidad de ventilador (5 niveles)	✓	✓	✓
	Sonda temperatura corazón	✓	✓	✓
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓
	Función de regeneración	✓	✓	✓
	ConvoClean+ (Sistema de limpieza completamente automático. Opción dosificación individual)	✓	✓	✓
	Interfaz FilterCare	✓	✓	✓
	Puerto USB integrado en el panel de control	✓	✓	✓
	HACCP y valores de pasteurización	✓	✓	✓
	Puente precalentamiento integrado (solo modelos de pie)	-	-	✓

Opciones	Puerta escamoteable, más espacio y seguridad	460,-	460,-	670,-
	Sin ConvoClean+ (Sistema de limpieza completamente automático. Opción dosificación individual)	- 890,-	- 890,-	- 890,-
	Sonda para cocción al vacío - con conector externo	590,-	590,-	590,-
	Sonda temperatura corazón - con conector externo	590,-	590,-	590,-
	Interfaz Ethernet (LAN)	300,-	300,-	300,-
	Campana de condensación integrada (solo modelos eléctricos)	620,-	620,-	830,-
	Versión para prisiones	Consultar	Consultar	Consultar
	Versión Marine (solo modelos eléctricos)	Consultar	Consultar	Consultar
	Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	Consultar

Detalles técnicos	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha** (W x D x H) en mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	890 x 820 x 1942	
	Dimensiones con puerta escamoteable** (W x D x H) en mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1002 x 820 x 1942	
	Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg	Puerta con bisagras a la derecha	ES: 111 / EB: 121 GS: 114 / GB: 128	ES: 116 / EB: 128 GS: 120 / GB: 134	ES: 257 / EB: 272 GS: 271 / GB: 288
		Puerta escamoteable	ES: 119 / EB: 129 GS: 122 / GB: 136	ES: 126 / EB: 138 GS: 130 / GB: 144	ES: 277 / EB: 292 GS: 291 / GB: 308
	Consumo nominal de energía en kW (Eléctrico) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5	38,9	
	Consumo nominal de energía en kW (Gas) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE))	0,6	0,6	1,1	
	Emisión de calor en kW (Gas Natural 2H (E))	11	21	42	

Todos los precios son en euros. ✓ = incluido

Convotherm 4 easyDial

2/1 GN



	6.20	10.20	12.20	20.20
Capacidad	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN	24 x 1/1 GN 12 x 2/1 GN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN

Eléctrico Inyección Directa (ES)	12.220,-	16.470,-	22.670,-	26.900,-
Eléctrico Boiler (EB)	13.180,-	17.430,-	23.730,-	27.960,-
Gas Inyección Directa (GS)	14.000,-	18.250,-	25.300,-	29.530,-
Gas Boiler (GB)	15.570,-	20.120,-	27.170,-	31.600,-

Funciones estándar	ACS+ (Advanced Closed System+)	✓	✓	✓	✓
	Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓	✓
	BakePro (5 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	✓	✓
	HumidityPro (5 niveles de humidificación)	✓	✓	✓	✓
	Velocidad de ventilador (5 niveles)	✓	✓	✓	✓
	Sonda temperatura corazón	✓	✓	✓	✓
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓	✓
	Función de regeneración	✓	✓	✓	✓
	ConvoClean+ (Sistema de limpieza completamente automático.Opción dosificación individual)	✓	✓	✓	✓
	Interfaz FilterCare	✓	✓	✓	✓
	Puerto USB integrado en el panel de control	✓	✓	✓	✓
	HACCP y valores de pasteurización	✓	✓	✓	✓
	Puente precalentamiento integrado (solo modelos de pie)	-	-	✓	✓

Opciones	Puerta escamoteable, más espacio y seguridad	460,-	460,-	670,-	670,-
	Sin ConvoClean+ (Sistema de limpieza completamente automático. Opción dosificación individual)	- 890,-	- 890,-	- 890,-	- 890,-
	Sonda para cocción al vacío - con conector externo	590,-	590,-	590,-	590,-
	Sonda temperatura corazón - con conector externo	590,-	590,-	590,-	590,-
	Interfaz Ethernet (LAN)	300,-	300,-	300,-	300,-
	Campana de condensación integrada (solo modelos eléctricos)	620,-	620,-	830,-	830,-
	Versión para prisiones	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
	Versión Marine (solo modelos eléctricos)	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
	Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar












Detalles técnicos	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha** (W x D x H) en mm	1120 x 992 x 786	1120 x 992 x 1058	1135 x 1020 x 1406	1135 x 1020 x 1942	
	Dimensiones con puerta escamoteable** (W x D x H) en mm	1211 x 992 x 786	1211 x 992 x 1058	1247 x 1020 x 1406	1247 x 1020 x 1942	
	Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg	Puerta con bisagras a la derecha	ES: 134 / EB: 146 GS: 140 / GB: 155	ES: 175 / EB: 195 GS: 186 / GB: 201	ES: 241 / EB: 256 GS: 273 / GB: 293	ES: 338 / EB: 356 GS: 359 / GB: 377
		Puerta escamoteable	ES: 142 / EB: 154 GS: 148 / GB: 163	ES: 185 / EB: 200 GS: 196 / GB: 211	ES: 252 / EB: 267 GS: 284 / GB: 304	ES: 358 / EB: 376 GS: 379 / GB: 397
	Consumo nominal de energía en kW (Eléctrico) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	19,5	33,7	33,7	67,3	
	Consumo nominal de energía en kW (Gas) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE))	0,6	0,6	0,6	1,1	
Emisión de calor en kW (Gas Natural 2H (E))	21	31	31	62		

* Para obtener información detallada, consulte la ficha técnica. ** Peso de las opciones 15 kg máx.

Todos los precios son en euros. ✓ = incluido








Convothem 4 Accesorios

Mesas

		1/1 GN		2/1 GN	
		6.10/10.10		6.20/10.20	
		Código	Precio	Código	Precio
Gastronorm		Todas las mesas están disponibles con ruedas			
		3251517	430,-	3251519	540,-
	Con ruedas	3251541	630,-	3251542	740,-
		3251500	590,-	3251501	700,-
	Con ruedas	3251502	790,-	3251503	900,-
		3251504	1.010,-	3251505	1.120,-
	Con ruedas	3251506	1.210,-	3251507	1.320,-
		3251508	1.180,-	3251509	1.290,-
	Con ruedas	3251510	1.380,-	3251511	1.490,-
		3251512	1.710,-	3251513	1.820,-
Con ruedas	3251514	1.910,-	3251515	2.020,-	
Otros accesorios		3455900	490,-	3455901	600,-
		3456310	160,-	3456310	160,-
		3456306	230,-	3456306	230,-
		3456307	150,-	3456307	150,-
		3456527	190,-	3456528	190,-



Convotherm 4 Accesorios

Kits de apilado

		1/1 GN				2/1 GN				
		6.10/6.10		6.10/10.10		6.20/6.20		6.20/10.20		
		Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	
Para modelos de sobremesa (Eléctricos*)		Kit de apilado, altura de la base 150 mm	3455861	1.280,-	3455861	1.280,-	3455864	1.500,-	3455864	1.500,-
		Kit de apilado, altura de la base 300 mm	3456266	1.360,-	-	-	3456267	1.580,-	-	-
		Kit de apilado, con ruedas, altura de la base 150 mm	3462275	1.565,-	3462275	1.565,-	3462276	1.620,-	3462276	1.620,-
		Kit de apilado, con ruedas, altura de la base 350 mm	3431366	2.100,-	-	-	-	-	-	-
		Cajón con kit de conexión de agua para producto de limpieza y cartuchos de tratamiento de agua Brita	3431355	1.280,-	-	-	-	-	-	-
Para modelos de sobremesa (Gas*)		Kit de apilado, altura de la base 150 mm	3456171	1.540,-	3456171	1.540,-	3456174	1.760,-	3456174	1.760,-
		Kit de apilado, altura de la base 300 mm	3456276	1.620,-	-	-	3456277	1.840,-	-	-
		Kit de apilado, con ruedas, altura de la base 150 mm	3462277	1.800,-	3462277	1.800,-	3462278	2.020,-	3462278	2.020,-

* Se refiere a la unidad de abajo.

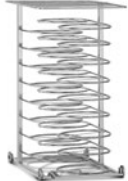




Campanas


		1/1 GN				2/1 GN				
		6.10/10.10		20.10		6.20/10.20		12.10/20.20		
		Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	
ConvoVent 4		Solo hornos eléctricos	3455870	3.650,-	3455872	4.280,-	3455871	4.480,-	3455873	5.050,-
		Solo hornos eléctricos con kit de apilado	3455874	3.860,-	-	-	3455875	4.680,-	-	-
ConvoVent		Solo hornos eléctricos	3455876	5.860,-	3455878	6.380,-	3455877	6.600,-	3455879	7.090,-
		Solo hornos eléctricos con kit de apilado	3455880	6.110,-	-	-	3455881	6.760,-	-	-
Otros accesorios		Condensador frontal (opcional para ConvoVent 4) Modelo auxiliar para condensación frontal mejorada	3455892	680,-	3455892	680,-	3455893	820,-	3455893	820,-
		Iluminación opcional para ConvoVent 4 y ConvoVent 4+ 12 V	3455894	300,-	3455894	300,-	3455895	400,-	3455895	400,-

Todos los precios son en euros.

Convotherm 4 Accesorios

Banquetes




		1/1 GN				2/1 GN			
		6.10		10.10		6.20		10.20	
		Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio
	Para 15 platos** Espacio entre estantes 78 mm	3355767	700,-	-	-	-	-	-	-
	Para 20 platos** Espacio entre estantes 65 mm	3355766	700,-	-	-	-	-	-	-
	Para 27 platos** Espacio entre estantes 80 mm	-	-	-	-	3355769	1.020,-	-	-
	Para 33 platos** Espacio entre estantes 67 mm	-	-	-	-	3355768	1.020,-	-	-
	Para 26 platos** Espacio entre estantes 78 mm	-	-	3355771	860,-	-	-	-	-
	Para 32 platos** Espacio entre estantes 65 mm	-	-	3355770	860,-	-	-	-	-
	Para 48 platos** Espacio entre estantes 80 mm	-	-	-	-	-	-	3355773	1.230,-
	Para 57 platos** Espacio entre estantes 67 mm	-	-	-	-	-	-	3355772	1.230,-
	6 guías Espacio entre guías 67 mm	3355760	530,-	-	-	3355761	660,-	-	-
	10 guías Espacio entre guías 67 mm	-	-	3355762	630,-	-	-	3355763	760,-
	Bastidor deslizante*								
	Permite introducir o extraer del horno el rack de guías móvil o el rack para platos	3455787	160,-	3455787	160,-	3455788	200,-	3455788	200,-
	Carro de transporte*								
	Con 4 ruedas y freno, solo para hornos de sobremesa	3355775	860,-	3355775	860,-	3355776	1.160,-	3355776	1.160,-
	Cubierta térmica para Rack de platos y Rack de guías móvil	3055780	560,-	3055782	650,-	3055781	730,-	3055783	890,-

		X.10		X.20	
		Código	Precio	Código	Precio
	Carro de transporte**/****				
	Con 4 ruedas y freno, altura ajustable, solo para hornos de sobremesa.	3355777	1.360,-	3355778	1.720,-

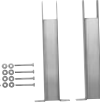

Todos los precios son en euros.

Convotherm 4 Accesorios

Banquetes

	1/1 GN		2/1 GN			
	20.10		12.20		20.20	
	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio
 <p>Carro de carga</p> <p>Espacio entre estantes de 67 mm</p> <p>Con 4 ruedas, 2 con freno</p>	3315206	1.710,-	3315205	1.950,-	3315207	1.970,-
			3316774	2.480,-	-	-
 <p>Carro para carga de platos</p> <p>Con 4 ruedas, todas con freno</p>	Para 74 platos* Espacio entre estantes 66 mm		-	-	-	-
	Para 59 platos* Espacio entre estantes 80 mm		-	-	3318555	2.480,-
	Para 61 platos* Espacio entre estantes 66 mm		3316775	2.090,-	-	-
	Para 50 platos* Espacio entre estantes 80 mm		3316967	2.090,-	-	-
	Para 122 platos* Espacio entre estantes 66 mm		-	-	-	-
	Para 98 platos* Espacio entre estantes 80 mm		-	-	-	-
 <p>Cubierta térmica</p> <p>Para Carro de carga y Carro para carga de platos</p>	3055785	1.070,-	3055784	1.070,-	3055786	1.490,-






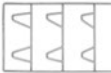



Kits de fijación

	12.20/20.10/20.20	
	Código	Precio
 <p>Sujeción para separar el horno de la pared 100 mm</p> <p>Sujeción para separar el horno de la pared 200 mm</p>	3463090	60,-
	3463091	60,-
 <p>Anclaje al suelo</p> <p>Para fijar al suelo dos patas del horno de manera segura</p>	2664128	60,-

* Hasta Ø 32 cm

Convotherm 4 Accesorios



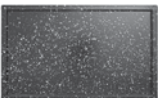




Grill

	Código	1/1 GN			2/1 GN				
		6.10	10.10	20.10	6.20	10.20	12.20	20.20	
		Precio			Precio				
	3417011	185,-			-	-	-	-	
	3417014	-	-	-	190,-	190,-	-	-	
	3417098	-	-	-	-	-	195,-	195,-	
	3418674	250,-			-	-	-	-	
	Con 13 pinchos	3317563	225,-		-	-	-	-	
	Sin pinchos	3317571	150,-		-	-	-	-	
	Con 12 pinchos	3417578	-	-	-	225,-	225,-	-	225,-
	Sin pinchos	3417579	-	-	-	150,-	150,-	-	150,-
	3317568	10,-		10,-					
	3011084	15,-		15,-					
	Para 6 pollos	3030195	51,-		51,-				
	Para 8 pollos	3030196	58,-		58,-				
	3055636	145,-		145,-					
	3007035	11,-		11,-					
	3057878	20,-		20,-					



Accesorios Grill

Convothem 4 Accesorios

Gastronorm

	1/1 GN				2/1 GN		
	6.10/10.10/20.10		6.20/10.20/12.20/20.20				
	Código	Precio	Código	Precio			
Bandejas de acero inox.		Bandeja acero inox, perforada, 40 mm de profundidad	BF1104000	27,-	-	-	
		Bandeja acero inox, perforada, 65 mm de profundidad	BF1106500	29,-	BF2106500	63,-	
		Bandeja acero inox, perforada, 100 mm de profundidad	BF1110000	38,-	-	-	
		Bandeja acero inox, perforada, 150 mm de profundidad	BF1115000	67,-	-	-	
			Bandeja acero inox, no perforada, 20 mm de profundidad	BA11020	19,-	BA21020	43,-
			Bandeja acero inox, no perforada, 40 mm de profundidad	BA11040	22,-	BA21040	45,-
			Bandeja acero inox, no perforada, 65 mm de profundidad	BA11065	25,-	BA21065	53,-
			Bandeja acero inox, no perforada, 100 mm de profundidad	BA11100	33,-	BA21100	66,-
Bandejas especiales		Bandeja de granito esmaltada, 20 mm de profundidad	TP11020	38,-	-	-	
		Bandeja de granito esmaltada, 40 mm de profundidad	TP11040	43,-	TP21040	65,-	
		Bandeja para hornear, perforada, con recubrimiento antiadherente	3055633	48,-	-	-	
		Bandeja para asar y hornear con drenaje, con recubrimiento antiadherente	3055630	62,-	-	-	
Rejillas y cestas		Rejilla de acero inoxidable electropulido	GR11AI	28,-	GR21AI	50,-	
		Cesta para hornear/freír, antiadherente, 40 mm de profundidad	3055637	98,-	-	-	

Otros accesorios

	6.10		6.20		10.10		10.20		
	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	
	5 guías	3451335	260,-	3451336	290,-	-	-	-	-
	8 guías					3451337	340,-	3451338	370,-
	Torre indicadora			3455896				750,-	

Todos los precios son en euros.

Convotherm mini


easyTouch



	6.06	6.10	10.10	6.10 2in1
Capacidad	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN

	6.06	6.10	10.10	6.10 2in1	
Precio	6.720,-	7.460,-	9.110,-	15.620,-	
Funciones estándar	Crisp&Tasty (3 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓	✓
	BakePro (3 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	✓	✓
	Sonda de temperatura a corazón multipunto	✓	✓	✓	✓
	Reducción de vapor	✓	✓	✓	✓
	Pestillo con cierre de seguridad	✓	✓	✓	✓
	Press&Go+ (Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida)	✓	✓	✓	✓
	easyStart (Cocción y horneado automáticos con sugerencias de productos)	✓	✓	✓	✓
	Guías GN	✓	✓	✓	✓
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓	✓
	Espacio flexible entre los estantes	✓	✓	✓	✓
	Lista de programas para guardar las propias recetas ¹⁾	✓	✓	✓	✓
	Velocidad reducida del ventilador y modo auto-reverse	✓	✓	✓	✓
	Interfaz Ethernet	✓	✓	✓	✓
Puerto USB	✓	✓	✓	✓	
Sistema ConvoClean (Limpieza totalmente automática) ²⁾	✓	✓	✓	✓ ³⁾	
Opciones	Puerta con bisagras a la izquierda	190,-	190,-	190,-	380,-
	Cierre de seguridad (con sistema de evacuación del vapor)	280,-	280,-	280,-	560,-
	Versión móvil ⁴⁾	1.110,-	1.110,-	-	-
	Versión Marine	-	-	-	-
	Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
Detalles técnicos	Dimensiones W x D x H en mm	515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552
	Dimensiones W x D x H en mm, versión móvil	515 x 599 x 754	515 x 777 x 754	-	-
	Consumo nominal de energía en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ⁵⁾	3,0	-	-	-
	Consumo nominal de energía en kW (3N~ 400V 50/60 Hz) ⁵⁾	5,7	7,1	10,5	14,1
	Peso en kg	46	55	70	119
Peso en kg, versión móvil	54	67	-	-	

6.06		6.10		10.10		2in1	
Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio

Ducha manual²⁾		6.06		6.10		10.10		2in1	
		Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio
	Kit de montaje para puerta con bisagras a la derecha /montaje a la izquierda	3429153	270,-	3429155	270,-	3429155	270,-	3424392	290,-
	Kit de montaje para puerta con bisagras a la izquierda /montaje a la derecha	3429154	270,-	3429156	270,-	3429156	270,-	3424393	290,-

¹⁾ Para easyTouch, con ilustraciones, para el modelo estándar, sin ilustraciones.

²⁾ No disponible para la versión móvil.

³⁾ Sistema ConvoClean para cámara de cocción, incl. unidad de base con recipiente para limpiador y bombas.

⁴⁾ No requiere suministro de agua permanente gracias a los cajones de agua/agua procesada incorporados. Incompatible con ConvoVent mini.


⁵⁾ Consumo nominal de energía 1N~ 230V 50/60 Hz o 3N~ 400V 50/60 Hz configurable durante la instalación.

Convotherm mini

Standard



	6.06	6.10	10.10	
Capacidad	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	
Precio	5.720,-	6.460,-	8.110,-	
Funciones estándar	Crisp&Tasty (3 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓
	Sonda de temperatura a corazón multipunto	✓	✓	✓
	Reducción de vapor	✓	✓	✓
	Pestillo con cierre de seguridad	✓	✓	✓
	Press&Go+ (Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida)	✓	✓	✓
	Guías GN	✓	✓	✓
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓
	Espacio flexible entre los estantes	✓	✓	✓
	Lista de programas para guardar las propias recetas ¹⁾	✓	✓	✓
	Velocidad reducida del ventilador y modo auto-reverse ²⁾	✓	✓	✓
Sistema ConvoClean (limpieza totalmente automática) ³⁾	✓	✓	✓	
Opciones	Sin ConvoClean (Sistema completamente automático) ³⁾	- 530,-	- 530,-	- 530,-
	Puerta con bisagras a la izquierda	190,-	190,-	190,-
	Cierre de seguridad (con sistema de evacuación del vapor)	280,-	280,-	280,-
	Versión móvil ⁴⁾	1.110,-	1.110,-	-
	Versión Marine	Consultar	Consultar	Consultar
	Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	Consultar
Detalles técnicos	Dimensiones W x D x H en mm	515 x 599 x 627	515 x 777 x 627	515 x 777 x 857
	Dimensiones W x D x H en mm, versión móvil	515 x 599 x 734	515 x 777 x 734	-
	Consumo nominal de energía en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ⁵⁾	3,0	-	-
	Consumo nominal de energía en kW (3N~ 400V 50/60 Hz) ⁵⁾	5,7	7,1	10,5
	Peso en kg	46	55	70
	Peso en kg, versión móvil	54	67	-

	6.06		6.10		10.10			
	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio		
Ducha manual³⁾		Kit de montaje para puerta con bisagras a la derecha /montaje a la izquierda	3429153	270,-	3429155	270,-	3429155	270,-
		Kit de montaje para puerta con bisagras a la izquierda /montaje a la derecha	3429154	270,-	3429156	270,-	3429156	270,-

¹⁾ Para easyTouch, con ilustraciones, para el modelo estándar, sin ilustraciones.

²⁾ No disponible para varios voltajes.

³⁾ No disponible para la versión móvil.

⁴⁾ No requiere suministro de agua permanente gracias a los cajones de agua/agua procesada incorporados. Incompatible con ConvoVent mini.


⁵⁾ Consumo nominal de energía 1N~ 230V 50/60 Hz o 3N~ 400V 50/60 Hz configurable durante la instalación.

Convotherm mini black

easyTouch



	6.06	6.10	10.10
Capacidad	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Precio	7.100,-	7.860,-	9.540,-
Funciones estándar	✓	✓	✓
Crisp&Tasty (3 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓
BakePro (3 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	✓
Sonda de temperatura a corazón multipunto	✓	✓	✓
Reducción de vapor	✓	✓	✓
Pestillo con cierre de seguridad	✓	✓	✓
Press&Go+ (Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida)	✓	✓	✓
easyStart (Cocción y horneado automáticos con sugerencias de productos)	✓	✓	✓
Guías GN	✓	✓	✓
Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓
Espacio flexible entre los estantes	✓	✓	✓
Lista de programas para guardar las propias recetas ¹⁾	✓	✓	✓
Velocidad reducida del ventilador y modo auto-reverse	✓	✓	✓
Interfaz Ethernet	✓	✓	✓
Puerto USB	✓	✓	✓
Sistema ConvoClean (Limpieza totalmente automática)	✓	✓	✓
Opciones			
Puerta con bisagras a la izquierda	190,-	190,-	190,-
Cierre de seguridad (con sistema de evacuación del vapor)	280,-	280,-	280,-
Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	Consultar
Detalles técnicos			
Dimensiones W x D x H en mm	515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877
Consumo nominal de energía en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ²⁾	3,0	-	-
Consumo nominal de energía en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ²⁾	5,7	7,1	10,5
Peso en kg	46	55	70

	6.06		6.10		10.10			
	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio		
Ducha manual		Kit de montaje para puerta con bisagras a la derecha /montaje a la izquierda	3429153	270,-	3429155	270,-	3429155	270,-
		Kit de montaje para puerta con bisagras a la izquierda /montaje a la derecha	3429154	270,-	3429156	270,-	3429156	270,-

Todos los precios son en euros. ✓ = incluido


¹⁾ Para easyTouch, con ilustraciones, para el modelo estándar, sin ilustraciones.
²⁾ Consumo nominal de energía 1N~ 230V 50/60 Hz o 3N~ 400V 50/60 Hz configurable durante la instalación.

Convotherm mini black

Standard



		6.06	6.10	10.10
Capacidad		6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Precio		6.100,-	6.860,-	8.540,-
Funciones estándar	Crisp&Tasty (3 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓
	Sonda de temperatura a corazón multipunto	✓	✓	✓
	Reducción de vapor	✓	✓	✓
	Pestillo con cierre de seguridad	✓	✓	✓
	Press&Go+ (Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida)	✓	✓	✓
	Guías GN	✓	✓	✓
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓
	Espacio flexible entre los estantes	✓	✓	✓
	Lista de programas para guardar las propias recetas ¹⁾	✓	✓	✓
	Velocidad reducida del ventilador y modo auto-reverse ²⁾	✓	✓	✓
Sistema ConvoClean (limpieza totalmente automática)	✓	✓	✓	
Opciones	Sin ConvoClean (Sistema completamente automático)	- 530,-	- 530,-	- 530,-
	Puerta con bisagras a la izquierda	190,-	190,-	190,-
	Cierre de seguridad (con sistema de evacuación del vapor)	280,-	280,-	280,-
	Intervalo de voltajes	Consultar	Consultar	Consultar
Detalles técnicos	Dimensiones W x D x H en mm	515 x 599 x 627	515 x 777 x 627	515 x 777 x 857
	Consumo nominal de energía en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ²⁾	3,0	-	-
	Consumo nominal de energía en kW (1N~ 230V 50/60 Hz) ²⁾	5,7	7,1	10,5
	Peso en kg	45	54	69

		6.06		6.10		10.10	
		Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio
Ducha manual	 Kit de montaje para puerta con bisagras a la derecha /montaje a la izquierda	3429153	270,-	3429155	270,-	3429155	270,-
	Kit de montaje para puerta con bisagras a la izquierda /montaje a la derecha	3429154	270,-	3429156	270,-	3429156	270,-


¹⁾ Para easyTouch, con ilustraciones, para el modelo estándar, sin ilustraciones.

²⁾ No disponible para varios voltajes.


³⁾ Consumo nominal de energía 1N~ 230V 50/60 Hz o 3N~ 400V 50/60 Hz configurable durante la instalación.

Convotherm mini Accesorios


Mesas

	6.06		6.10		10.10		2in1		
	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	Código	Precio	
	Con estante de almacenamiento	3218570	580,-	3223762	650,-	-	-	-	-
	Con 10 pares de guías	3219163	780,-	3223839	900,-	-	-	-	-
	Con 10 pares de guías, sobre ruedas	3424215	1.090,-	3225701	1.160,-	-	-	-	-
	Con estante de almacenamiento	-	-	-	-	3224362	650,-	-	-
	Con 7 pares de guías	-	-	-	-	3224365	900,-	-	-
	Con 7 pares de guías, sobre ruedas	-	-	-	-	3229993	1.160,-	-	-



Kits de apilado

	2 hornos mini 6.06	3418572	870,-	-	-	-	-	-	-
	Horno mini 6.10 + horno mini 6.06	3424913	1.030,-	3424913	1.030,-	-	-	-	-
	Horno mini 6.10 + horno mini 6.10	-	-	3423832	920,-	-	-	-	-
	Horno mini 10.10 + horno mini 6.10	-	-	3426383	1.310,-	3426383	1.310,-	-	-
	Con cajón para limpiador, sobre ruedas	2 hornos mini 6.06 2 hornos mini 6.10	3429540	Consultar					
				3429550	Consultar				

Campanas







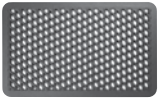




	Campana de condensación	3424725	970,-	3424725	970,-	3424725	970,-	3425012	980,-
---	-------------------------	---------	-------	---------	-------	---------	-------	---------	-------

Otros accesorios

	Para montaje versátil en pared	3418571	250,-	3423853	250,-	-	-	-	-
	Para hornos con sistema ConvoClean	2628820	680,-	2628920	730,-	2628920	730,-	-	-











Convotherm mini Accesorios

Gastronorm

		2/3 GN		1/1 GN		
		6.06		6.10	10.10	2in1
		Código	Precio	Código		Precio
Bandejas de acero inox.		Bandeja acero inox, perforada, 40 mm de profundidad	BF2304000	19,-	BF1104000	27,-
		Bandeja acero inox, perforada, 65 mm de profundidad	BF2306500	20,-	BF1106500	29,-
		Bandeja acero inox, perforada, 100 mm de profundidad	-	-	BF1110000	38,-
		Bandeja acero inox, perforada, 150 mm de profundidad	-	-	BF1115000	67,-
		Bandeja acero inox, no perforada, 20 mm de profundidad	BA23020	15,-	BA11020	19,-
		Bandeja acero inox, no perforada, 40 mm de profundidad	BA23040	16,-	BA11040	22,-
		Bandeja acero inox, no perforada, 65 mm de profundidad	BA23065	18,-	BA11065	25,-
		Bandeja acero inox, no perforada, 100 mm de profundidad	-	-	BA11100	33,-
Bandejas especiales		Bandeja de granito esmaltada, 20 mm de profundidad	TP23020	33,-	TP11020	38,-
		Bandeja de granito esmaltada, 40 mm de profundidad	TP23040	38,-	TP11040	43,-
		Bandeja para hornear, perforada, con recubrimiento antiadherente	3055634	42,-	3055633	48,-
		Bandeja para asar y hornear con drenaje, con recubrimiento antiadherente	3055631	58,-	3055630	62,-
Rejillas y cestas		Rejilla de acero inoxidable electropulido	GR23AI	23,-	GR11AI	28,-
			Cesta para hornear/freír, antiadherente, 40 mm de profundidad	3055638	77,-	3055637
Accesorios Grill		Parrilla con varillas entrecruzadas, antiadherente	-	-	3055636	145,-
			Parrilla con patrón de barras, antiadherente	3012004	65,-	-
			Para 5 pollos	3030197	48,-	-
		Para 6 pollos	-	-	3030195	51,-
		Para 8 pollos	-	-	3030196	58,-
		Con 13 pinchos	-	-	3317563	225,-
Sin pinchos		-	-	3317571	150,-	
	Pincho individual para rejilla de brochetas	-	-	3317568	10,-	







Convotherm Accesorios

Limpieza

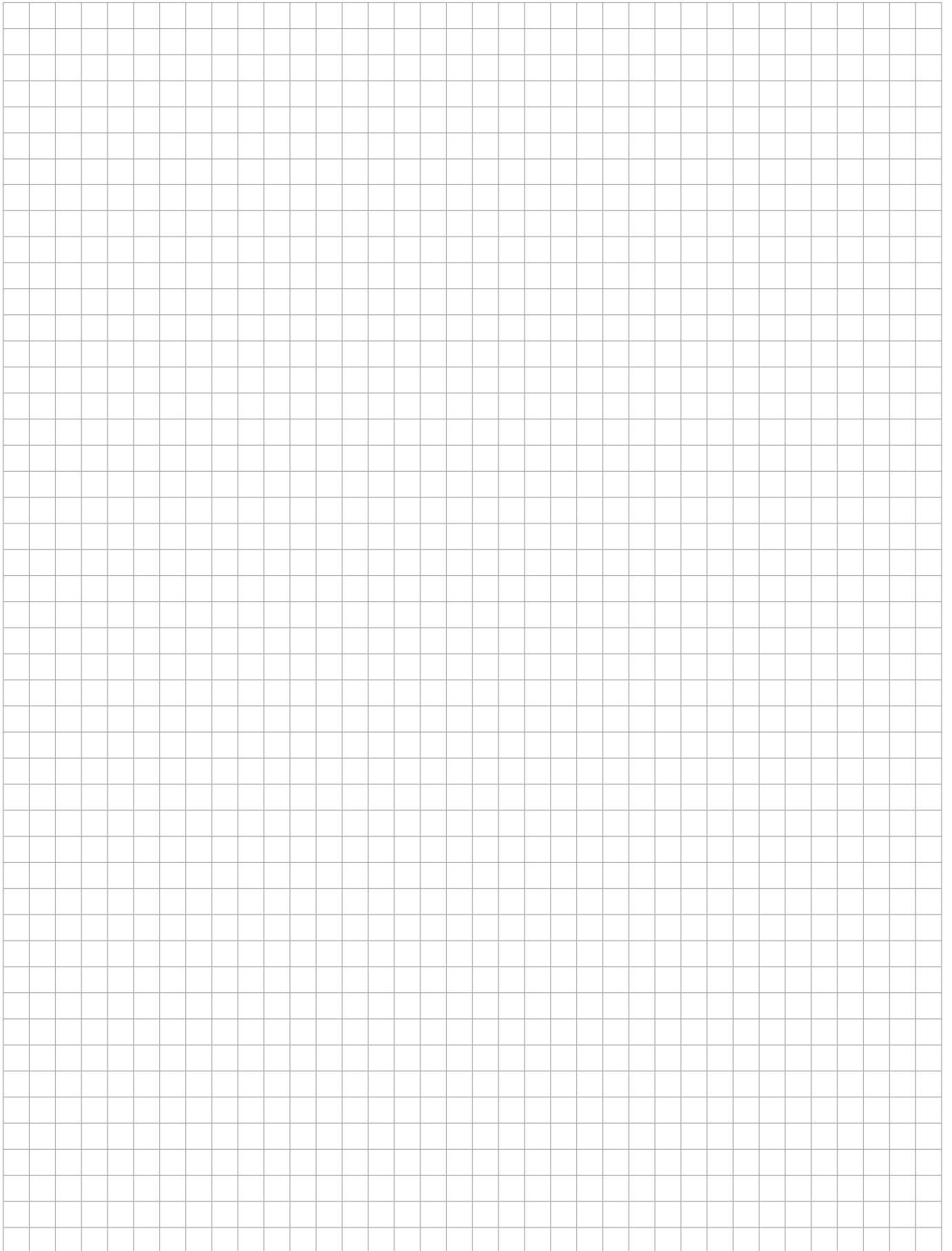
		Código	Precio
Para todos los hornos mixtos Convotherm		ConvoClean new* Limpiador de la cámara de cocción de 10 l, sin etiquetado de peligro, no daña el medioambiente, potencia de limpieza moderada	3007015 61,-
		ConvoClean forte* Limpiador de la cámara de cocción de 10 l (listo para usarse) de media a alta potencia de limpieza	3007017 61,-
		ConvoCare K* Concentrado de 1 l Debe diluirse en agua según las instrucciones Produce 30 l de solución lista para usarse	3007028 40,-
		ConvoCare* Agente de cuidado y brillo de 10 l, listo para usarse	3017063 52,-
		Unidad de rociado Para 1 l, para lavado manual	3007025 42,-
		Recipiente vacío para ConvoCare K Para la disolución de ConvoCare K con agua blanda	3007029 18,-
Solo para Convotherm 4		ConvoCare forte* Agente de cuidado y brillo de 10 l, listo para usarse Elimina los depósitos calcáreos Solo para uso con agua dura 20 °dH	3063095 40,-
		ConvoClean new S** Dosificación de una sola medida, 125 ml por botella	3050884 60,-
		ConvoClean forte S** Dosificación de una sola medida, 125 ml por botella	3050883 60,-
		ConvoCare S** Dosificación de una sola medida, 125 ml por botella	3050882 60,-

Convotherm Accesorios

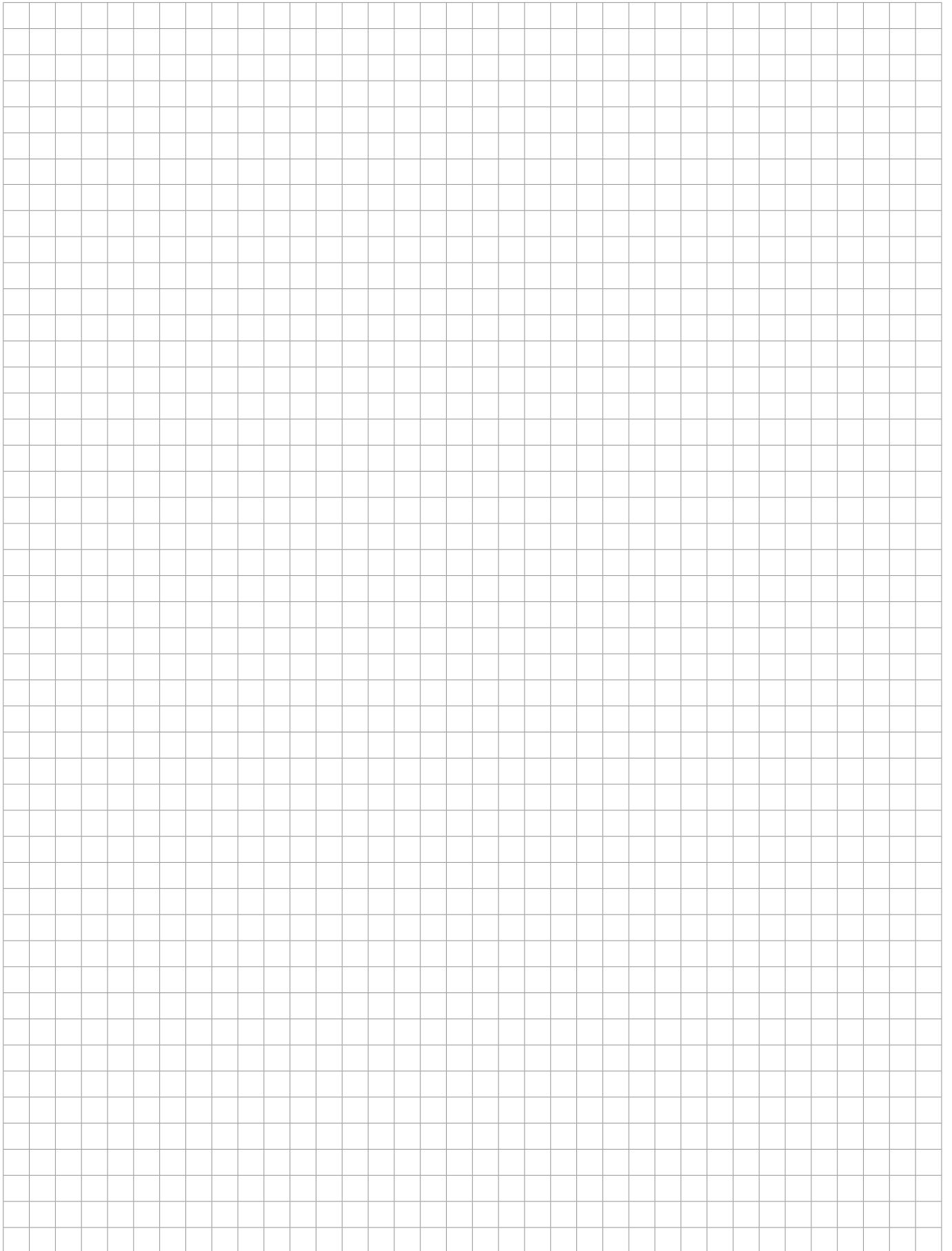
Kit de conexión de agua

		Código	Precio
Para todos los hornos Convotherm		Kit para conexión de agua simple 1 x pieza en forma de T 1 x manguera de conexión (2m)	3423745 69,-
		Kit para conexión de agua doble (si hay agua blanda y agua dura disponible) 2 x manguera de conexión (2m)	3423747 67,-
		Kit de instalación FilterCare Conecta el cabezal del filtro del sistema de tratamiento de agua al Convotherm 4	3465183 280,-
Convotherm mini (DN 40)		Kit de instalación para agua residual	3416709 48,-
Convotherm 4 (DN 50)		Kit de instalación para agua residual	3416730 52,-
Otros acces.		Filtro de sedimentos Para la instalación de la conexión de agua blanda en el lateral del grupo	3465490 45,-

Notas



Notas





Welbilt Iberia SAU

C/Textil, 6 Pol. Ind. La Ferrería
08110 - Montcada i Reixac, Barcelona
España

Tel (+34) 902 20 10 69
Fax (+34) 93 348 15 09
iberia@welbilt.com
www.welbilt.es

Welbilt ofrece a los chefs y operadores de cadenas o empresas independientes en todo el mundo los equipos y soluciones líderes en la industria. Con 12 marcas individuales, aporta soluciones tecnológicas para cocinar, refrigerar, regenerar y preparar alimentos y bebidas. Nuestros diseños de vanguardia y técnicas de fabricación están impulsados por un profundo conocimiento del sector, nuestra experiencia culinaria junto con la pericia de nuestros operarios. Todos nuestros productos cuentan con el respaldo de KitchenCare®, nuestro servicio posventa de reparación y piezas.

Bringing Innovation to the Table.

- ▶ CLEVELAND®
- ▶ CONVOTHERM®
- ▶ DELFIELD®
- ▶ FITKITCHEN®
- ▶ FRYMASTER®
- ▶ GARLAND®
- ▶ KOLPAK®
- ▶ LINCOLN®
- ▶ MANITOWOC® ICE
- ▶ MERCO®
- ▶ MERRYCHEF®
- ▶ MULTIPLEX®

Supported by KITCHENCARE®

¡Síguenos!



welbilt.iberia



welbilt_iberia



welbilt.iberia



Welbilt Iberia