Tarifa válida desde el 1 de setiembre de 2023

CONVOTHERM®

# Tarifa de precios Convotherm

Convotherm hornos mixtos y accesorios

*Advancing Your Ambitions*

# Hornos mixtos Convotherm. Ingeniería alemana para tu éxito.

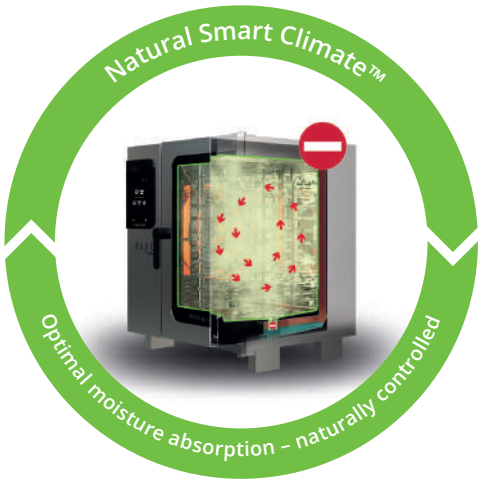
Los hornos mixtos Convotherm combinan una calidad robusta y duradera con una tecnología innovadora que realmente tiene sentido. Con una alta eficiencia energética. Lo mejor en facilidad de uso y flujos de trabajo eficientes. Haciendo que cualquier horno combinado Convotherm sea una inversión sostenible.

**IntelligentSimplicity – Nuestra filosofía para soluciones inteligentes e innovadoras:**

**Versatilidad para cada necesidad:**
maxx pro, maxx y mini - tres familias de hornos disponibles con multitud de variantes. Con prestaciones de alto rendimiento, desde muy pequeñas hasta extra grande.

**Sistema cerrado - único:**
El calor y la humedad permanecen dentro de la cámara. Resultados de cocción perfectos con un bajo consumo de energía y agua. Los olores no salen al exterior.

**Natural Smart Climate™:**
Dado que el clima de la cámara de cocción es siempre óptimo puedes estar seguro de que los alimentos y productos horneados siempre alcanzarán el nivel perfecto de humedad. Naturalmente completo, sin complicadas regulaciones o control en nuestro Sistema Cerrado.



**Puerta escamoteable Patentada:**
Se desliza limpiamente a lo largo del lateral del horno cuando se abre la puerta. Para una protección óptima contra las quemaduras. Permite dejar el paso libre sin que la puerta bloquee el paso.

**Press&Go:**
Cocción automática con diferentes categorías de productos, fácilmente con un simple click. Guarda hasta 399 perfiles de cocción en el libro de recetas integrado y accede a ellos con sólo apretar un icono.

**Sistema de limpieza:**
Totalmente automático, con múltiples niveles y una extraordinaria simplicidad. Seguro y respetuoso con el medio ambiente. Homologado para una limpieza sin intervención operativa.

**Controlador común con easyTouch®:**
Manejo intuitivo y sencillo con pantalla táctil, proporcionando una experiencia de usuario con muchas aplicaciones posibles combinadas con otros productos Welbilt.

**Cajón para productos químicos:**
Cajón extraíble con kit de conexión de agua para limpiador y cartucho de Brita. Compatible con kit de apilado sobre ruedas, altura 350 mm.

**El diseño facilita el mantenimiento:**
Los hornos combinados Convotherm se caracterizan por su facilidad de mantenimiento,proporcionando, por ejemplo, varios puertos de acceso técnico y una configuración claramente estructurada.

**HygieniCare:**
Una combinación de ideas innovadoras para la higiene y sanidad, como puntos de contacto de material antibacteriano protección contra salpicaduras de agua y la función de limpieza de desinfección con vapor (Steam Disinfect).

**Sostenibilidad total:**
Múltiples premios por respeto medioambiental en la fabricación. Calidad duradera y consumo eficiente de agua y energía. Los hornos mixtos Convotherm cuentan con la certificación ENERGY STAR®.

ENERGY STAR PARTNER

## IntelligentSimplicity – de un vistazo:

- **Simplicidad bien pensada como principio de diseño.**
- **Maximización de los beneficios con menos esfuerzo y tiempo.**

## Ventajas para tí!

- Manejo sencillo para cualquier usuario
- Alta eficiencia en tiempo y consumo de agua y energía.
- Limpieza excepcionalmente fácil y eficaz
- Máxima calidad, minimizando las averias técnicas, el mantenimiento y las reparaciones.
- Diseño inigualable de fácil mantenimiento técnico.

# La función Convotherm Sistemas de gestión: Para una óptima productividad y resultados

## climate management

Los hornos mixtos Convotherm garantizan el clima de cocción adecuado para todo tipo de preparación. Los alimentos tiernos y suculentos adquieren la cantidad justa de humedad. Y las recetas que deben servirse crujientes reciben una porción extra de aire caliente. Controlado en modo automático o individual.

## quality management

Con una amplia gama de innovadoras funciones- tecnología avanzada de sensores, un flujo de aire extraordinariamente bien concebido, así como una interacción y programación inteligente de vapor, aire caliente y tiempo para todo tipo de cocción y horneado. Convotherm garantiza unos resultados consistentes y excelentes

## production management

Se trate de cocción en modo completamente automático o manual, con cargas individuales o mixtas con los hornos mixtos Convotherm puedes controlarlo todo, incluso en los procesos más complejos. Liberando al Chef y equipo de tareas repetitivas y para una mejor eficiencia, Más tiempo para focalizarse en otras más creativas y reducir el estrés

## cleaning management

Las funciones de limpieza de los hornos mixtos Convotherm ofrecen y cumplen los más altos estándares higiene. Desde los sencillos y fiables sistemas de limpieza respetuosos con el medio ambiente (bajo consumo de agua) hasta la limpieza totalmente automática que incluso está certificada para un funcionamiento sin supervisión.

**A tener en en cuenta:**

**El periodo de garantía para los nuevos hornos mixtos Convotherm es de dos años. Durante los primeros 12 meses, la garantía incluye cobertura de los costes de piezas de recambio y mano de obra del servicio técnico, mientras que durante el segundo año, cubrimos los costes de las piezas de recambio de acuerdo con los términos y condiciones. No es necesario registrarse. Se aplican los términos y condiciones de la garantía Convotherm.**

# Índice

## Hornos mixtos


| | | |
|---|---|---|
| maxx / maxx pro | Convotherm maxx pro easyTouch – Unidades Sobremesa | 6 |
| | Convotherm maxx pro easyTouch – Unidades de carro | 7 |
| | Convotherm maxx pro BAKE | 8 |
| | Convotherm maxx pro easyDial – Unidades Sobremesa | 10 |
| | Convotherm maxx pro easyDial – Unidades de carro | 11 |
| | Convotherm maxx pro easy Promotion Package | 12 |
| | Convotherm maxx | 14 |
| mini | Convotherm mini/mini black easyTouch | 22 |
| | Convotherm mini/mini black Standard | 23 |


## Accesorios


| | | |
|---|---|---|
| maxx / maxx pro* | Mesas | 16 |
| | Kits de apilado | 17 |
| | Campanas de extracción | 17 |
| | Banquetes | 18 |
| | Kits de fijación | 19 |
| | Grill | 20 |
| | Gastronorm | 21 |
| | Otros accesorios | 21 |
| mini | Mesas | 24 |
| | Kits de apilado | 24 |
| | Campanas de extracción | 24 |
| | Otros accesorios | 24 |
| | Gastronorm | 25 |
| | Limpieza | 26 |
| | Kit de conexión de agua | 27 |


* Tenga en cuenta que los accesorios de Convotherm 4 se pueden utilizar para Convotherm maxx, excluyendo el kit de apilamiento, banquete y EN.

*1er año de garantía en piezas de recambio y en mano de obra, 2º año de garantía en piezas de recambio

**NUEVO**
**Ahora con 2 años de garantía***

# Convotherm maxx pro easyTouch

## Unidades Sobremesa

| | | 6.10 | 10.10 | 6.20 | 10.20 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Capacidad** | | 6+1 x 1/1 GN<br>5 x EN | 10+1 x 1/1 GN<br>8 x EN | 12+2 x 1/1 GN<br>6+1 x 2/1 GN | 20+2 x 1/1 GN<br>10+1 x 2/1 GN |
| | Código de pedido | maxxproeT6.10 | maxxproeT10.10 | maxxproeT6.20 | maxxproeT10.20 |
| **Eléctrico Inyección Directa (ES)** | ES | **11.230,-** | **15.090,-** | **17.160,-** | **22.560,-** |
| **Eléctrico Boiler (EB)** | EB | **12.250,-** | **16.180,-** | **18.040,-** | **23.390,-** |
| **Gas Inyección Directa (GS)** | GS | **13.390,-** | **17.300,-** | **19.430,-** | **24.780,-** |
| **Gas Boiler (GB)** | GB | **15.160,-** | **18.840,-** | **20.950,-** | **26.460,-** |
| **Funciones estándar** | | | | | |
| easyTouch 10” TFT<br>Pantalla táctil de cristal de alta resolución | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Iluminación LED en la cámara de cocción | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Puerta de la cámara de cocción de triple cristal con bisagra derecha | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Natural Smart Climate (ACS+)<br>con funciones adicionales:<br>1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)<br>2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional)<br>3. HumidityPro (5 niveles de humidificación)<br>4. Velocidad de ventilador (5 niveles) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Sonda temperatura corazón | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Press&Go Integral (Modos Manager y Crew) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ecoCooking (Función de ahorro de energía) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Cook&Hold<br>(Cocinar y mantener en un solo proceso) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ayuda en pantalla con función de vídeo | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| 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 | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| WiFi e Interfaz Ethernet (LAN) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| HACCP y valores de pasteurización | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| HygieniCare - Puntos de contacto higiénicos que reducen la reproducción de microorganismos | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **Opciones** | | | | | |
| Puerta que desaparece<br>más espacio y seguridad en el trabajo | DD | 570,- | 570,- | 570,- | 570,- |
| Sonda para cocción al vacío<br>- con conector externo | e.SVS | 720,- | 720,- | 720,- | 720,- |
| Sonda temperatura corazón<br>- con conector externo | e.CTS | 720,- | 720,- | 720,- | 720,- |
| Campana de condensación integrada (solo modelos eléctricos) | SVR | 755,- | 755,- | 755,- | 755,- |
| ConvoSense: reconocimiento óptico de alimentos con IA | Sense | Consultar | - | - | - |
| ConvoSmoke – función de ahumado integrada. Función (Smoke caliente/frío) | Smoke | 710,- | 710,- | 710,- | 710,- |
| ConvoGrill con función de control de grasa* | Grill | 1.170,- | 1.170,- | 1.170,- | 1.170,- |
| Versión para prisiones | Prisión | Consultar | Consultar | Consultar | Consultar |
| Versión Marine (solo modelos eléctricos) | Marine | Consultar | Consultar | Consultar | Consultar |
| Intervalo de voltajes | | Consultar | Consultar | Consultar | Consultar |
| **Technical details** | | | | | |
| Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha* | | 875 x 792 x 786 | 875 x 792 x 1058 | 1120 x 992 x 786 | 1120 x 992 x 1058 |
| Dimensiones con puerta escamoteable** | | 966 x 792 x 786 | 966 x 792 x 1058 | 1211 x 992 x 786 | 1211 x 992 x 1058 |
| Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg – Puerta con bisagras a la derecha | | ES: 114 / EB: 124<br>GS: 117 / GB: 131 | ES: 119 / EB: 131<br>GS: 123 / GB: 137 | ES: 137 / EB: 149<br>GS: 143 / GB: 158 | ES: 178 / EB: 193<br>GS: 189 / GB: 204 |
| Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg – Puerta escamoteable | | ES: 122 / EB: 132<br>GS: 125 / GB: 139 | ES: 129 / EB: 141<br>GS: 133 / GB: 147 | ES: 145 / EB: 157<br>GS: 151 / GB: 166 | ES: 188 / EB: 203<br>GS: 299 / GB: 214 |
| Consumo nominal de energía en kW (Eléctrico) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)) | | 11,0 | 19,5 | 19,5 | 33,7 |
| Consumo nominal de energía en kW (Gas) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE)) | | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Emisión de calor en kW (Gas Natural 2H (E)) | | 11 | 21 | 21 | 31 |

Todos los precios son en euros. ✔ = incluido

* Incompatible con eliminación de vapor (condensador integrado). ** (Ancho x Prof. x Alto) en mm. Para más detalles, consulte la hoja de especificaciones
*** Peso de las opciones 15 kg máx

# Convotherm maxx pro easyTouch

## Unidades de carro

**NUEVO**
**Ahora con 2 años de garantía***

*1er año de garantía en piezas de recambio y en mano de obra, 2º año de garantía en piezas de recambio

| | | | 20.10 | 20.20 |
|---|---|---|---|---|
| | **Capacidad** | | 20 x 1/1 GN<br>17 x EN | 40 x 1/1 GN<br>20 x 2/1 GN |
| | | Código de pedido | maxxproeT20.10 | maxxproeT20.20 |
| | **Eléctrico Inyección Directa (ES)** | ES | **26.180,-** | **35.930,-** |
| | **Eléctrico Boiler (EB)** | EB | **27.390,-** | **37.230,-** |
| | **Gas Inyección Directa (GS)** | GS | **29.420,-** | **39.160,-** |
| | **Gas Boiler (GB)** | GB | **31.000,-** | **43.260,-** |
| **Funciones estándar** | easyTouch 10" TFT<br>Pantalla táctil de cristal de alta resolución | | ✔ | ✔ |
| | Puerta con bisagras a la derecha | | ✔ | ✔ |
| | Natural Smart Climate (ACS+)<br>con funciones adicionales:<br>1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)<br>2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional)<br>3. HumidityPro (5 niveles de humidificación)<br>4. Velocidad de ventilador (5 niveles) | | ✔ | ✔ |
| | Sonda temperatura corazón | | ✔ | ✔ |
| | Press&Go Integral (Modos Manager y Crew) | | ✔ | ✔ |
| | ecoCooking (Función de ahorro de energía) | | ✔ | ✔ |
| | Cook&Hold<br>(Cocinar y mantener en un solo proceso) | | ✔ | ✔ |
| | Ayuda en pantalla con función de vídeo | | ✔ | ✔ |
| | 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 | | ✔ | ✔ |
| | WiFi e Interfaz Ethernet (LAN) | | ✔ | ✔ |
| | HACCP y valores de pasteurización | | ✔ | ✔ |
| | HygieniCare - Puntos de contacto higiénicos que reducen la reproducción de microorganismos | | ✔ | ✔ |
| | Puente de precalentamiento integrado | | ✔ | ✔ |
| **Opciones** | Puerta que desaparece<br>más espacio y seguridad en el trabajo | DD | 820,- | 820,- |
| | Sonda para cocción al vacío<br>- con conector externo | e.SVS | 720,- | 720,- |
| | Sonda temperatura corazón<br>- con conector externo | e.CTS | 720,- | 720,- |
| | Campana de condensación integrada<br>(solo modelos eléctricos) | SVR | 1.030,- | 1.030,- |
| | ConvoSmoke – función de ahumado integrada. Función (Smoke caliente/frío) | Smoke | 900,- | 900,- |
| | ConvoGrill con función de control de grasa* | Grill | 1.170,- | 1.170,- |
| | Versión para prisiones | Prisión | Consultar | Consultar |
| | Versión Marine (solo modelos eléctricos) | Marine | Consultar | Consultar |
| | Intervalo de voltajes | | Consultar | Consultar |
| **Detalles técnicos** | Dimensiones con puerta<br>con bisagras a la derecha* | | 890 x 820 x 1942 | 1135 x 1020 x 1942 |
| | Dimensiones con puerta escamoteable** | | 1002 x 820 x 1942 | 1247 x 1020 x 1942 |
| | Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg — Puerta con bisagras a la derecha | | ES: 257 / EB: 272<br>GS: 271 / GB: 288 | ES: 338 / EB: 356<br>GS: 359 / GB: 377 |
| | Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg — Puerta escamoteable | | ES: 277 / EB: 292<br>GS: 291 / GB: 308 | ES: 358 / EB: 376<br>GS: 379 / GB: 397 |
| | Consumo nominal de energía en kW (Eléctrico)<br>(3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)) | | 38,9 | 67,3 |
| | Consumo nominal de energía en kW (Gas)<br>(1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE)) | | 1,1 | 1,1 |
| | Emisión de calor en kW (Gas Natural 2H (E)) | | 42 | 62 |

* Incompatible con eliminación de vapor (condensador integrado).
** (Ancho x Prof. x Alto) en mm. Para más detalles, consulte la hoja de especificaciones *** Peso de las opciones 15 kg máx

Todos los precios son en euros. ✔ = incluido

# Convotherm maxx pro BAKE

**NUEVO**
Ahora con 2 años de garantía*

*1er año de garantía en piezas de recambio y en mano de obra, 2º año de garantía en piezas de recambio

BAKE

## EN

**Capacidad**

| | 6.10 | 10.10 |
|---|---|---|
| | 5 x EN | 8 x EN |

| | | Código de pedido | maxx-proBAKE6.10 | maxx-proBAKE10.10 |
|---|---|---|---|---|
| | **Eléctrico Inyección Directa (ES) - Pantalla totalmente táctil** | | **10.930,-** | **14.700,-** |
| Funciones estándar | Iluminación LED en la cámara de cocción | | ✔ | ✔ |
| | Puerta de triple cristal con bisagra derecha | | | |
| | 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) | | ✔ | ✔ |
| | WiFi e interfaz Ethernet (LAN) | | ✔ | ✔ |
| | HACCP y valores de pasteurización | | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Opciones | ConvoSense: reconocimiento óptico de alimentos con IA | Sense | Consultar | - |
| | Sonda temperatura corazón | CTC | 370,- | 370,- |
| | Puerta escamoteable más espacio y seguridad en el trabajo | DD | 570,- | 570,- |
| | 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 | 1.460,- | 3251516 | 1.460,- |
| | | Mesa cerrada en dos lados, con una puerta, 7 pares de guías, sobre ruedas | 3251556 | 2.170,- | 3251556 | 2.170,- |
| Campana | | ConvoVent 4, solo hornos eléctricos | 3455870 | 4.510,- | 3455870 | 4.510,- |
| | | Rack móvil*** 5 guías, espacio entre guías: 80 mm | 3355764 | 660,- | - | - |
| | | Rack móvil*** 8 guías, espacio entre guías: 80 mm | - | - | 3355765 | 785,- |

✔ = incluido

Todos los precios son en euros.

* 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 maxx pro BAKE 6.10/6.10

| | | Código | Precio |
|---|---|---|---|
| | Campana ConvoVent 4<br>para hornos eléctricos, para uso en kit de apilado | 3455874 | 4.770,- |
| Kit apilado | Kit de apilado,<br>altura de la base 350 mm | 3431366 | 2.590,- |
| Limpieza e instalación de agua | Cajón con kit de conexión de agua<br>para producto de limpieza y cartuchos de tratamiento de agua Brita | 3431355 | 1.590,- |
| | Kit de instalación para agua residual (se necesitan 2 para el kit de apilado) | 3416730 | 64,- |
| | ConvoClean new* (listo para usarse) 10 l | 3007015 | 75,- |
| | ConvoCare* (listo para usarse) 10 l | 3017063 | 64,- |
| | Sistema de filtro Brita Purity 1200 Steam con dispositivo de medición y visualización | 3016080 | 1.190,- |
| | Kit de instalación FilterCare<br>Conecta el cabezal del filtro del sistema de tratamiento de agua al Convotherm 4 | 3465183 | 335,- |
| | Kit para conexión de agua simple | 3423745 | 85,- |
| | Kit para conexión de agua doble** | 3423747 | 82,- |

| | | | EN | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Código | Precio |
| Bandejas y rejillas | | Rejilla de acero inoxidable electropulido | 3012000 | 48,- |
| | | Bandeja para hornear, perforada, con recubrimiento antiadherente | 3055635 | 92,- |
| | | Bandeja para asar y hornear con drenaje, recubrimiento antiadherente | 3055632 | 110,- |

Todos los precios son en euros

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

# Convotherm maxx pro easyDial

## Unidades Sobremesa

*1er año de garantía en piezas de recambio y en mano de obra, 2º año de garantía en piezas de recambio

**NUEVO**
**Ahora con 2 años de garantía***

| | | 6.10 | 10.10 | 6.20 | 10.20 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Capacidad** | | 6+1 x 1/1 GN<br>5 x EN | 10+1 x 1/1 GN<br>8 x EN | 12+2 x 1/1 GN<br>6+1 x 2/1 GN | 20+2 x 1/1 GN<br>10+1 x 2/1 GN |
| | Código de pedido | maxxproeD6.10 | maxxproeD10.10 | maxxproeD6.20 | maxxproeD10.20 |
| **Eléctrico Inyección Directa (ES)** | ES | **9.100,-** | **12.820,-** | **14.960,-** | **20.160,-** |
| **Eléctrico Boiler (EB)** | EB | **10.260,-** | **13.980,-** | **16.130,-** | **21.320,-** |
| **Gas Inyección Directa (GS)** | GS | **11.270,-** | **14.980,-** | **17.130,-** | **22.320,-** |
| **Gas Boiler (GB)** | GB | **13.210,-** | **16.880,-** | **19.020,-** | **24.590,-** |
| **Funciones estándar** | | | | | |
| Iluminación LED en la cámara de cocción | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Puerta de la cámara de cocción de triple cristal con bisagra derecha | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Natural Smart Climate (ACS+) con funciones adicionales:<br>1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)<br>2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional)<br>3. HumidityPro (5 niveles de humidificación)<br>4. Velocidad de ventilador (5 niveles) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Sonda temperatura corazón | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Función regeneradora:<br>Regenerar los productos a su máximo nivel | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ConvoClean (Sistema de limpieza completamente automático.<br>Opción dosificación individual) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Interfaz FilterCare | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Puerto USB integrado en el panel de control | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| HACCP y valores de pasteurización (almacenamiento de datos) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| HygieniCare: puntos de contacto higiénicos que reducen la reproducción de microorganismos | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **Opciones** | | | | | |
| Puerta escamoteable, más espacio y seguridad | DD | 570,- | 570,- | 570,- | 570,- |
| Sin ConvoClean (Sistema de limpieza completamente automático.<br>Opción dosificación individual) | w/oCC | - 930,- | - 930,- | - 930,- | - 930,- |
| Sonda para cocción al vacío<br>- con conector externo | e.SVS | 720,- | 720,- | 720,- | 720,- |
| Sonda temperatura corazón<br>- con conector externo | e.CTS | 720,- | 720,- | 720,- | 720,- |
| Interfaz Ethernet / LAN | LAN | 390,- | 390,- | 390,- | 390,- |
| Campana de condensación integrada (solo modelos eléctricos) | SVR | 750,- | 750,- | 750,- | 750,- |
| Versión para prisiones | Prisión | Consultar | Consultar | Consultar | Consultar |
| Versión Marine (solo modelos eléctricos) | Marine | Consultar | Consultar | Consultar | Consultar |
| Intervalo de voltajes | | Consultar | Consultar | Consultar | Consultar |
| **Detalles técnicos** | | | | | |
| Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha* | | 875 x 792 x 786 | 875 x 792 x 1058 | 1120 x 992 x 786 | 1120 x 992 x 1058 |
| Dimensiones con puerta escamoteable* | | 966 x 792 x 786 | 966 x 792 x 1058 | 1211 x 992 x 786 | 1211 x 992 x 1058 |
| Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg — Puerta con bisagras a la derecha | | ES: 114 / EB: 124<br>GS: 117 / GB: 131 | ES: 119 / EB: 131<br>GS: 123 / GB: 137 | ES: 137 / EB: 149<br>GS: 143 / GB: 158 | ES: 178 / EB: 1958<br>GS: 189 / GB: 204 |
| Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg — Puerta escamoteable | | ES: 122 / EB: 132<br>GS: 125 / GB: 139 | ES: 129 / EB: 141<br>GS: 133 / GB: 147 | ES: 145 / EB: 157<br>GS: 151 / GB: 166 | ES: 188 / EB: 203<br>GS: 199 / GB: 214 |
| Consumo nominal de energía en kW (Eléctrico) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)) | | 11,0 | 19,5 | 19,5 | 33,7 |
| Consumo nominal de energía en kW (Gas) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE)) | | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Emisión de calor en kW (Gas Natural 2H (E)) | | 11 | 21 | 21 | 31 |

Todos los precios son en euros. ✔ = incluido

*(Ancho x Prof. x Alto) en mm. Para más detalles, consulte la hoja de especificaciones ** Peso de las opciones 15 kg máx.

# Convotherm maxx pro easyDial

## Unidades de carro

**NUEVO**
**Ahora con 2 años de garantía***

*1er año de garantía en piezas de recambio y en mano de obra, 2º año de garantía en piezas de recambio

| | | | 20.10 | 20.20 |
|---|---|---|---|---|
| | **Capacidad** | | 20 x 1/1 GN<br>17 x EN | 40 x 1/1 GN<br>20 x 2/1 GN |
| | | Código de pedido | maxxproeD20.10 | maxxproeD20.20 |
| | **Eléctrico Inyección Directa (ES)** | ES | **24.290,-** | **33.710,-** |
| | **Eléctrico Boiler (EB)** | EB | **25.580,-** | **35.040,-** |
| | **Gas Inyección Directa (GS)** | GS | **27.540,-** | **36.970,-** |
| | **Gas Boiler (GB)** | GB | **29.870,-** | **39.560,-** |
| **Funciones estándar** | Natural Smart Climate (ACS+) con funciones adicionales:<br>1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)<br>2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional)<br>3. HumidityPro (5 niveles de humidificación)<br>4. Velocidad de ventilador (5 niveles) | | ✔ | ✔ |
| | Sonda temperatura corazón | | ✔ | ✔ |
| | Puerta con bisagras a la derecha | | ✔ | ✔ |
| | Función regeneradora:<br>Regenerar los productos a su máximo nivel | | ✔ | ✔ |
| | ConvoClean (Sistema de limpieza completamente automático.<br>Opción dosificación individual) | | ✔ | ✔ |
| | Interfaz FilterCare | | ✔ | ✔ |
| | Puerto USB integrado en el panel de control | | ✔ | ✔ |
| | HACCP y valores de pasteurización (almacenamiento de datos) | | ✔ | ✔ |
| | HygieniCare: puntos de contacto higiénicos que reducen la reproducción de microorganismos | | ✔ | ✔ |
| | Puente precalentamiento integrado | | ✔ | ✔ |
| **Opciones** | Puerta escamoteable, más espacio y seguridad | DD | 820,- | 820,- |
| | Sin ConvoClean (Sistema de limpieza completamente automático.<br>Opción dosificación individual) | w/oCC | - 930,- | - 930,- |
| | Sonda para cocción al vacío<br>- con conector externo | e.SVS | 720,- | 720,- |
| | Sonda temperatura corazón<br>- con conector externo | e.CTS | 720,- | 720,- |
| | Interfaz Ethernet / LAN | LAN | 390,- | 390,- |
| | Campana de condensación integrada (solo modelos eléctricos) | SVR | 1.030,- | 1.030,- |
| | Versión para prisiones | Prisión | Consultar | Consultar |
| | Versión Marine (solo modelos eléctricos) | Marine | Consultar | Consultar |
| | Intervalo de voltajes | | Consultar | Consultar |
| **Detalles técnicos** | Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha* | | 890 x 820 x 1942 | 1135 x 1020 x 1942 |
| | Dimensiones con puerta escamoteable* | | 1002 x 820 x 1942 | 1247 x 1020 x 1942 |
| | Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg — Puerta con bisagras a la derecha | | ES: 257 / EB: 272<br>GS: 271 / GB: 288 | ES: 338 / EB: 356<br>GS: 359 / GB: 377 |
| | Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg — Puerta escamoteable | | ES: 277 / EB: 292<br>GS: 291 / GB: 308 | ES: 358 / EB: 376<br>GS: 379 / GB: 397 |
| | Consumo nominal de energía en kW (Eléctrico) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)) | | 38,9 | 67,3 |
| | Consumo nominal de energía en kW (Gas) (1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE)) | | 1,1 | 1,1 |
| | Emisión de calor en kW (Gas Natural 2H (E)) | | 42 | 62 |

✔ = incluido

Todos los precios son en euros.

*(Ancho x Prof. x Alto) en mm. Para más detalles, consulte la hoja de especificaciones ** Peso de las opciones 15 kg máx.

# Convotherm maxx pro easy Promotion package

**NUEVO**
Ahora con 2 años de garantía*

*1er año de garantía en piezas de recambio y en mano de obra, 2º año de garantía en piezas de recambio

## 1/1 GN

| Capacidad | 6.10 | 10.10 | 20.10 |
|---|---|---|---|
| | 6+1 x 1/1 GN<br>5 x EN | 10+1 x 1/1 GN<br>8 x EN | 20 x 1/1 GN<br>17 x EN |

| | | Código de pedido | maxxproeasy6.10 | maxxproeasy10.10 | 4-easy20.10 |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Eléctrico Boiler (EB) - Control manual** | | **9.150,-** | **12.720,-** | **23.290,-** |
| Funciones estándar | Iluminación LED en la cámara de cocción | | ✔ | ✔ | - |
| | Puerta de triple cristal con bisagra derecha | | ✔ | ✔ | - |
| | 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<br>más espacio y seguridad en el trabajo | DD | 570,- | 570,- | 820,- |
| Detalles técnicos | Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha**<br>(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**<br>(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 |
| | Peso neto sin opcionales** / accesorios en kg — 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 |

Todos los precios son en euros. ✔ = incluido

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

# Convotherm maxx pro easy Promotion package

## Ejemplo de uso

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

Todos los precios son en euros.

# Convotherm maxx

1/1 GN

CONVOTHERM
maxx

| | Capacidad | Código Pedido | 6.10<br>6+1 x 1/1 GN<br>maxx6.10 | 10.10<br>10+1 x 1/1 GN<br>maxx10.10 |
|---|---|---|---|---|
| | **Inyector eléctrico, Display touch de cristal de alta risolución TFT 7 pulgadas** | | **7.960,-** | **10.320,-** |
| Función estándard | Iluminación LED en la cámara de cocción | | ✔ | ✔ |
| | Puerta de triple cristal con bisagra derecha | | ✔ | ✔ |
| | Crisp&Tasty (deshumidificación en 3 niveles) | | ✔ | ✔ |
| | BakePro (3 niveles de horneado tradicional) | | ✔ | ✔ |
| | HumidityPro (3 niveles de humidificación) | | ✔ | ✔ |
| | Velocidad de ventilador (3 niveles) | | ✔ | ✔ |
| | Sistema de limpieza completamente automático con 2 niveles de limpieza y modo express | | ✔ | ✔ |
| | WiFi e interfaz Ethernet (LAN) | | ✔ | ✔ |
| | Puerto USB integrado en el panel de mandos | | ✔ | ✔ |
| | Vapor generado por la inyección de agua en la cámara de cocción | | ✔ | ✔ |
| | Puerta con bisagras a la derecha y manillas a la izquierda | | ✔ | ✔ |
| | Press&Go Integrado (Modos Manager y Crew) | | ✔ | ✔ |
| | TrayTimer (gestión de la carga del horno para varios productos simultáneamente) | | ✔ | ✔ |
| | 399 perfiles de cocción cada uno con hasta 20 pasos | | ✔ | ✔ |
| | Preselección de la hora de inicio | | ✔ | ✔ |
| | Manilla de la puerta con función de cierre seguro | | ✔ | ✔ |
| | HACCP y valores de pasteurización | | ✔ | ✔ |
| | Función de precalentamiento y de enfriamiento | | ✔ | ✔ |
| | Programa de uso de emergencia | | ✔ | ✔ |
| | Sonda temperatura corazón | | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Datos técn | Dimensiones (An x Pr x F) en mm | | 875 x 797 x 794 | 875 x 797 x 1066 |
| | Peso neto sin opcionales*** / accesorios en kg | | 104 | 125,5 |
| | Consumo nominal de energía en kW (3N~ 380-415V 50/60Hz (3/N/PE)) | | 9,6-11,3 | 17,2-20,4 |

# Accesorios

| | | | 1/1 GN | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 6.10 | | 10.10 | |
| | | | Cod. art. | Precio | Cod. art. | Precio |
| Ducha retrácil | | Práctica ducha retráctil con revestimiento antibacte-riano para la limpieza manual rápida. | 6267080 | ✔ incluido | 6267080 | ✔ incluido |
| Patas adicionales | | 4 patas/pies adicionales del horno (juego) 150 mm – 220 mm | 6267629 | 180,- | 6267629 | 180,- |
| Adaptador apilador | | Kit para fijación de horno maxx 6.10 o 10.10 sobre mesa Convotherm 4/maxx pro | 6267708 | 85,- | 6267708 | 85,- |
| Junta de interfaz | | Junta de interfaz entre el tubo de aire de descarga Convotherm maxx, ConvoVent 4 y ConvoVent 4+*** | 6267740 | 21,- | 6267740 | 21,- |

*Para obtener información detallada, consulte la ficha técnica. ** Peso de las opciones 15 kg máx.
***Tenga en cuenta que puede utilizar los accesorios del Convotherm 4, incluyendo los productos para limpieza y cuidado, excepto kits de almacenamiento, banquetes y EN..

Todos los precios son en euros ✔ = incluido

# Convotherm maxx Accesorios

## Ejemplo de uso

CONVOTHERM maxx

Kit de apilado Convotherm maxx
6.10 debajo/6.10 encima

| | | 1/1 GN | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 6.10/6.10 | | 6.10/10.10 | |
| | | Cod. art. | Precio | Cod. art. | Precio |
| Kit de apilado | Kit de apilado, la parte central contiene todos los componentes necesarios para el almacenamiento seguro de dispositivos maxx: rieles de soporte, evaporación y tapa frontal | 6267719 | 270,- | 6267719 | 270,- |
| | 4 pies adicionales del horno (Kit) 150 mm – 220 mm | 6267629 | 180,- | 6267629 | 180,- |
| | Bastidor básico, altura 200 mm | 6267720 | 565,- | 6267720 | 565,- |
| | Conexión y sellado de las interfaces entre el Tubo de aire de escape Convotherm maxx en kit de almacenamiento, en ConvoVent 4 y en ConvoVent 4 +. *** | 6267741 | 54,- | 6267741 | 54,- |

*** Requerido cuando se instala una campana de condensación ConvoVent 4 / 4+ en el Convotherm maxx.
Tenga en cuenta que se pueden utilizar los accesorios Convotherm 4, incluidos los productos de limpieza y cuidado, excepto kits de almacenamiento, banquetes y EN.

Tutti i prezzi sono espressi in euro

# Convotherm maxx pro Accesorios

## Mesas

| | | 1/1 GN 6.10/10.10 | | 2/1 GN 6.20/10.20 | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Código | Precio | Código | Precio |
| Gastronorm | Todas las mesas están disponibles con ruedas | | | | |
| | Mesa abierta con estante de almacenamiento | 3251517 | 530,- | 3251519 | 665,- |
| | Con ruedas | 3251541 | 765,- | 3251542 | 900,- |
| | Mesa abierta con estante de almacenamiento y panel de cubierta | 3251500 | 735,- | 3251501 | 870,- |
| | Con ruedas | 3251502 | 970,- | 3251503 | 1.105,- |
| | Mesa cerrada en dos lados, 14 pares de guías | 3251504 | 1.260,- | 3251505 | 1.395,- |
| | Con ruedas | 3251506 | 1.495,- | 3251507 | 1.630,- |
| | Mesa cerrada en tres lados, 14 pares de guías | 3251508 | 1.460,- | 3251509 | 1.595,- |
| | Con ruedas | 3251510 | 1.695,- | 3251511 | 1.830,- |
| | Mesa cerrada con puertas, 14 pares de guías | 3251512 | 2.130,- | 3251513 | 2.265,- |
| | Con ruedas | 3251514 | 2.365,- | 3251515 | 2.500,- |
| Otros accesorios | Unidad separadora para mesas de horno | 3455900 | 610,- | 3455901 | 745,- |
| | Bandeja deslizante para 2 depósitos, incluida la alimentación de la manguera | 3456310 | 205,- | 3456310 | 205,- |
| | Caja para ocultar el recipiente-colector de limpiador/grasa (la mesa para horno y la barra de montaje se deben pedir por separado) | 3456306 | 285,- | 3456306 | 285,- |
| | Caja para filtro de agua (la mesa para horno y la barra de montaje se deben pedir por separado) | 3456307 | 195,- | 3456307 | 195,- |
| | Barra de montaje para las cajas de líquido de limpieza y filtro de agua (la mesa para horno se debe pedir por separado) | 3456527 | 240,- | 3456528 | 240,- |

Todos los precios son en euros.

# Convotherm maxx pro 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 | 1.600,- | 3455861 | 1.600,- | 3455864 | 1.860,- | 3455864 | 1.860,- |
| | Kit de apilado, altura de la base 300 mm | 3456266 | 1.680,- | - | - | 3456267 | 1.950,- | - | - |
| | Kit de apilado, con ruedas, altura de la base 150 mm | 3462275 | 1.940,- | 3462275 | 1.940,- | 3462276 | 1.990,- | 3462276 | 1.990,- |
| | Kit de apilado, con ruedas, altura de la base 350 mm | 3431366 | 2.600,- | - | - | 3431606 | 2.940,- | - | - |
| | Cajón con kit de conexión de agua para producto de limpieza y cartuchos de tratamiento de agua Brita | 3431355 | 1.590,- | - | - | - | - | - | - |
| Para modelos de sobremesa (Gas*) | Kit de apilado, altura de la base 150 mm | 3456171 | 1.910,- | 3456171 | 1.910,- | 3456174 | 2.180,- | 3456174 | 2.180,- |
| | Kit de apilado, altura de la base 300 mm | 3456276 | 1.990,- | - | - | 3456277 | 2.280,- | - | - |
| | Kit de apilado, con ruedas, altura de la base 150 mm | 3462277 | 2.230,- | 3462277 | 2.230,- | 3462278 | 2.500,- | 3462278 | 2.500,- |

* Se refiere a la unidad de abajo.

## Campanas

| | | 1/1 GN | | | | 2/1 GN | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 6.10/10.10 | | 20.10 | | 6.20/10.20 | | 20.20 | |
| | | Código | Precio | Código | Precio | Código | Precio | Código | Precio |
| ConvoVent 4 | Solo hornos eléctricos | 3455870 | 4.510,- | 3455872 | 5.290,- | 3455871 | 5.540,- | 3455873 | 6.250,- |
| | Solo hornos eléctricos con kit de apilado | 3455874 | 4.770,- | - | - | 3455875 | 5.790,- | - | - |
| ConvoVent | Solo hornos eléctricos | 3455876 | 7.250,- | 3455878 | 7.880,- | 3455877 | 8.140,- | 3455879 | 8.760,- |
| | Solo hornos eléctricos con kit de apilado | 3455880 | 7.550,- | - | - | 3455881 | 8.360,- | - | - |
| Otros accesorios | Condensador frontal (opcional para ConvoVent 4) Modelo auxiliar para condensación frontal mejorada | 3455892 | 835,- | 3455892 | 835,- | 3455893 | 1.020,- | 3455893 | 1.020,- |
| | Iluminación opcional para ConvoVent 4 y ConvoVent 4+ 12 V | 3455894 | 375,- | 3455894 | 375,- | 3455895 | 500,- | 3455895 | 500,- |

Todos los precios son en euros.

# Convotherm maxx pro 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 kit apilado hornos Convotherm 4 de sobremesa | | Rack para platos* — Para 15 platos** Espacio entre estantes 78 mm | 3355767 | 850,- | - | - | - | - | - | - |
| | | Para 20 platos** Espacio entre estantes 65 mm | 3355766 | 850,- | - | - | - | - | - | - |
| | | Para 27 platos** Espacio entre estantes 80 mm | - | - | - | - | 3355769 | 1.260,- | - | - |
| | | Para 33 platos** Espacio entre estantes 67 mm | - | - | - | - | 3355768 | 1.260,- | - | - |
| | | Para 26 platos** Espacio entre estantes 78 mm | - | - | 3355771 | 1.070,- | - | - | - | - |
| | | Para 32 platos** Espacio entre estantes 65 mm | - | - | 3355770 | 1.070,- | - | - | - | - |
| | | Para 48 platos** Espacio entre estantes 80 mm | - | - | - | - | - | - | 3355773 | 1.510,- |
| | | Para 57 platos** Espacio entre estantes 67 mm | - | - | - | - | - | - | 3355772 | 1.510,- |
| | | Rack de guias móvil* — 6 guías Espacio entre guías 67 mm | 3355760 | 660,- | - | - | 3355761 | 810,- | - | - |
| | | 10 guías Espacio entre guías 67 mm | - | - | 3355762 | 775,- | - | - | 3355763 | 950,- |
| | | Bastidor deslizante* Permite introducir o extraer del horno el rack de guías móvil o el rack para platos | 3455787 | 205,- | 3455787 | 205,- | 3455788 | 250,- | 3455788 | 250,- |
| | | Carro de transporte* Con 4 ruedas y freno, solo para hornos de sobremesa | 3355775 | 1.070,- | 3355775 | 1.070,- | 3355776 | 1.430,- | 3355776 | 1.430,- |
| | | Cubierta térmica para Rack de platos y Rack de guías móvil | 3055780 | 690,- | 3055782 | 795,- | 3055781 | 895,- | 3055783 | 1.110,- |

| | | | X.10 | | X.20 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Código | Precio | Código | Precio |
| Para kit apilado | | Carro de transporte*/*** Con 4 ruedas y freno, altura ajustable, solo para hornos de sobremesa. | 3355777 | 1.680,- | 3355778 | 2.130,- |

Todos los precios son en euros.

 *No compatible con la opción ConvoSmoke. ** Hasta Ø 32 cm. *** Incompatible con kit de apilado, altura de la base 350mm.

# Convotherm maxx pro Accesorios

## Banquetes

Para hornos Convotherm 4 de pie

| | | 1/1 GN 20.10 Código | 1/1 GN 20.10 Precio | 1/1 GN 20.20 Código | 1/1 GN 20.20 Precio |
|---|---|---|---|---|---|
| Carro de carga<br>Espacio entre estantes de 67 mm<br>Con 4 ruedas, 2 con freno | | 3315206 | 2.110,- | 3315207 | 2.440,- |
| Carro para carga de platos<br>Con 4 ruedas, todas con freno | Para 74 platos*<br>Espacio entre estantes 66 mm | - | - | - | - |
| | Para 59 platos*<br>Espacio entre estantes 80 mm | - | - | - | - |
| | Para 61 platos*<br>Espacio entre estantes 66 mm | 3316775 | 2.580,- | - | - |
| | Para 50 platos*<br>Espacio entre estantes 80 mm | 3316967 | 2.580,- | - | - |
| | Para 122 platos*<br>Espacio entre estantes 66 mm | - | - | 3316776 | 3.300,- |
| | Para 98 platos*<br>Espacio entre estantes 80 mm | - | - | 3318563 | 3.300,- |
| Cubierta térmica<br>Para Carro de carga y Carro para carga de platos | | 3055785 | 1.330,- | 3055786 | 1.850,- |

## Kits de fijación

Para hornos de pie

| | 20.10/20.20 Código | 20.10/20.20 Precio |
|---|---|---|
| Sujeción para separar el horno de la pared 100 mm | 3463090 | 75,- |
| Sujeción para separar el horno de la pared 200 mm | 3463091 | 75,- |
| Anclaje al suelo<br>Para fijar al suelo dos patas del horno de manera segura | 2664128 | 75,- |

Todos los precios son en euros.

* Hasta Ø 32 cm

# Convotherm maxx pro Accesorios

## Grill

Accesorios Grill

| | | Código | 1/1 GN 6.10 | 1/1 GN 10.10 | 1/1 GN 20.10 | 2/1 GN 6.20 | 2/1 GN 10.20 | 2/1 GN 20.20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Precio | | | Precio | | |
| Bandeja de drenaje de grasa | | 3417011 | 235,- | | | - | - | - |
| | | 3417014 | - | - | - | 240,- | 240,- | - |
| | | 3417098 | - | - | - | - | - | 245,- |
| Brocheta horizontal especial para carne: cochinillo y lechazo | | 3418674 | 305,- | | | - | - | - |
| Rejilla para brochetas | Con 13 pinchos | 3317563 | 275,- | | | - | - | - |
| | Sin pinchos | 3317571 | 195,- | | | - | - | - |
| | Con 12 pinchos | 3417578 | - | - | - | 275,- | 275,- | 275,- |
| | Sin pinchos | 3417579 | - | - | - | 195,- | 195,- | 195,- |
| Pincho individual para rejilla de brochetas | | 3317568 | 15,- | | | 15,- | | |
| Gancho de acero inoxidable para colgar patos | | 3011084 | 20,- | | | 20,- | | |
| Parilla para pollos | Para 6 pollos | 3030195 | 63,- | | | 63,- | | |
| | Para 8 pollos | 3030196 | 71,- | | | 71,- | | |
| Parrilla con barrillas entrecruzadas, antiadherente | | 3055636 | 175,- | | | 175,- | | |
| Guantes para horno con aislamiento térmico, 1 par | | 3007035 | 16,- | | | 16,- | | |
| Recipiente colector de grasa. Adecuado para ConvoGrill con función de control de grasa. | | 3057878 | 27,- | | | 27,- | | |

Todos los precios son en euros.

# Convotherm maxx pro Accesorios

## Gastronorm

| | | 1/1 GN 6.10/10.10/20.10 | | 2/1 GN 6.20/10.20/20.20 | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Código | Precio | Código | Precio |
| Bandejas de acero inox. | Bandeja acero inox, perforada, 40 mm de profundidad | BF1104000 | 32,- | - | - |
| | Bandeja acero inox, perforada, 65 mm de profundidad | BF1106500 | 34,- | BF2106500 | 73,- |
| | Bandeja acero inox, perforada, 100 mm de profundidad | BF1110000 | 45,- | - | - |
| | Bandeja acero inox, perforada, 150 mm de profundidad | BF1115000 | 78,- | - | - |
| | Bandeja acero inox, no perforada, 20 mm de profundidad | BA11020 | 21,- | BA21020 | 50,- |
| | Bandeja acero inox, no perforada, 40mm de profundidad | BA11040 | 26,- | BA21040 | 52,- |
| | Bandeja acero inox, no perforada, 65 mm de profundidad | BA11065 | 30,- | BA21065 | 61,- |
| | Bandeja acero inox, no perforada, 100 mm de profundidad | BA11100 | 38,- | BA21100 | 77,- |
| Bandejas especiales | Bandeja de granito esmaltada, 20 mm de profundidad | TP11020 | 45,- | - | - |
| | Bandeja de granito esmaltada, 40 mm de profundidad | TP11040 | 50,- | TP21040 | 75,- |
| | Bandeja para hornear, perforada, con recubrimiento antiadherente | 3055633 | 60,- | - | - |
| | Bandeja para asar y hornear con drenaje, con recubrimiento antiadherente | 3055630 | 77,- | - | - |
| Rejillas y cestas | Rejilla de acero inoxidable electropulido | GR11AI | 33,- | GR21AI | 58,- |
| | Cesta para hornear/freir, antiadherente, 40 mm de profundidad | 3055637 | 125,- | - | - |

## Otros accesorios

| | | | 6.10 | | 6.20 | | 10.10 | | 10.20 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Código | Precio | Código | Precio | Código | Precio | Código | Precio |
| | Guías EN (600 x 400 mm) con conjunto de perfiles en L, distancia entre guías 94 mm | 5 guías | 3451335 | 315,- | 3451336 | 355,- | - | - | - | - |
| | | 8 guías | | | | | 3451337 | 430,- | 3451338 | 470,- |

| | | 6.10 | 6.20 | 10.10 | 10.20 | 20.10 | 20.20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Código | | | | Precio | |
| | Torre indicadora | 3455896 | | | | 930,- | |

Todos los precios son en euros.

# Convotherm mini

easyTouch

**NUEVO**
**Ahora con 2 años de garantía***

*1er año de garantía en piezas de recambio y en mano de obra, 2º año de garantía en piezas de recambio

| | 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 |

| | | Código de pedido | 6.06minieT<br>6.06miniblackeT | 6.10minieT<br>6.10miniblackeT | 10.10minieT<br>10.10miniblackeT | 2in1mini<br>- |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Precio mini**<br>**Precio mini black** | | **8.330,-**<br>**8.790,-** | **9.380,-**<br>**9.890,-** | **11.470,-**<br>**12.010,-** | **19.490,-**<br>**-** |
| **Funciones estándar** | 7" TFT Pantalla táctil de cristal de alta resolución | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Sonda de temperatura a corazón multipunto | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Reducción de vapor | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Pestillo con cierre de seguridad | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Guías GN | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Espacio flexible entre los estantes | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Puerta con bisagras a la derecha | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Velocidad reducida del ventilador y modo auto-reverse | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Crisp&Tasty (3 niveles de deshumidificación) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | BakePro (3 niveles de horneado tradicional) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | HumidityPro (3 niveles de humidificación) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Cocción y horneado automático con Press&Go con hasta 399 perfiles de cocción | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Lista de programas para guardar las propias recetas[1] | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | TrayTimer - gestión de la carga del horno para varios productos simultáneamente (modo manual) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | TrayView – Gestión de la carga de diferentes productos mediante Press&Go | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Gestión de favoritos | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Almacenamiento de datos HACCP | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | ecoCooking (Función de ahorro de energía) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Cocción a baja temperatura / cocción Delta-T | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Cook&Hold (Cocinar y mantener en un solo proceso) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Auto Start – Arranque automático | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Inyección de vapor manual | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | WiFi e Interfaz Ethernet (LAN) | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Puerto USB | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Sistema ConvoClean (Limpieza totalmente automática)[2] | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔[3] |
| | HygieniCare - Puntos de contacto higiénicos que reducen la reproducción de microorganismos | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **Opciones** | Puerta con bisagras a la izquierda | LA | 240,- | 240,- | 240,- | 480,- |
| | Cierre de seguridad (con sistema de evacuación del vapor) | SIV | 335,- | 335,- | 335,- | 685,- |
| | Versión móvil[4] | mobil | Consultar | Consultar | - | - |
| | Versión Marine | SH | - | - | - | - |
| | Intervalo de voltajes | | - | - | 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 manual[2]** | Kit de montaje para puerta con bisagras a la derecha /montaje a la izquierda | 3429153 | 325,- | 3429155 | 325,- | 3429155 | 325,- | 3424392 | 345,- |
| | Kit de montaje para puerta con bisagras a la izquierda /montaje a la derecha | 3429154 | 325,- | 3429156 | 325,- | 3429156 | 325,- | 3424393 | 345,- |

[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.

Todos los precios son en euros. ✔ = incluido

# Convotherm mini

## Standard

**NUEVO**
**Ahora con 2 años de garantía***

*1er año de garantía en piezas de recambio y en mano de obra, 2º año de garantía en piezas de recambio

| | | 6.06 | 6.10 | 10.10 |
|---|---|---|---|---|
| **Capacidad** | | 6 x 2/3 GN | 6 x 1/1 GN | 10 x 1/1 GN |
| | Código de pedido | 6.06mini<br>6.06miniblack | 6.10mini<br>6.10miniblack | 10.10mini<br>10.10miniblack |
| **Precio mini**<br>**Precio mini black** | | **7.080,-**<br>**7.540,-** | **8.130,-**<br>**8.640,-** | **10.220,-**<br>**10.760,-** |
| **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] | w/oCC | - 550,- | - 550,- | - 550,- |
| Puerta con bisagras a la izquierda | LA | 240,- | 240,- | 240,- |
| Cierre de seguridad (con sistema de evacuación del vapor) | SIV | 335,- | 335,- | 335,- |
| Versión móvil[4] | mobil | Consultar | Consultar | - |
| Versión Marine | SH | 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 manual[3]** | Kit de montaje para puerta con bisagras a la derecha / montaje a la izquierda | 3429153 | 325,- | 3429155 | 325,- | 3429155 | 325,- |
| | Kit de montaje para puerta con bisagras a la izquierda /montaje a la derecha | 3429154 | 325,- | 3429156 | 325,- | 3429156 | 325,- |

[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.

✔ = incluido

Todos los precios son en euros.

# Convotherm mini Accesorios

## Mesas

| | | 6.06 | | 6.10 | | 10.10 | | 2in1 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Código | Precio | Código | Precio | Código | Precio | Código | Precio |
| Abiertas para mini / mini móvil | Con estante de almacenamiento | 3218570 | 725,- | 3223762 | 805,- | - | - | - | - |
| | Con 10 pares de guías | 3219163 | 975,- | 3223839 | 1.100,- | - | - | - | - |
| | Con 10 pares de guías, sobre ruedas | 3424215 | 1.360,- | 3225701 | 1.440,- | - | - | - | - |
| | Con estante de almacenamiento | - | - | - | - | 3224362 | 805,- | - | - |
| | Con 7 pares de guías | - | - | - | - | 3224365 | 1.120,- | - | - |
| | Con 7 pares de guías, sobre ruedas | - | - | - | - | 3229993 | 1.440,- | - | - |

## Kits de apilado

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 hornos mini 6.06 | 3418572 | 1.080,- | - | - | - | - | - | - |
| | Horno mini 6.10 + horno mini 6.06 | 3424913 | 1.290,- | 3424913 | 1.290,- | - | - | - | - |
| | Horno mini 6.10 + horno mini 6.10 | - | - | 3423832 | 1.140,- | - | - | - | - |
| | Horno mini 10.10 + horno mini 6.10 | - | - | 3426383 | 1.630,- | 3426383 | 1.630,- | - | - |
| | Con cajón para limpiador, sobre ruedas — 2 hornos mini 6.06 | 3429540 | 1.760,- | - | - | - | - | - | - |
| | Con cajón para limpiador, sobre ruedas — 2 hornos mini 6.10 | - | - | 3429550 | 1.840,- | - | - | - | - |

## Campanas

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Campanas | ConvoVent mini* | 3424725 | 1.190,- | 3424725 | 1.190,- | 3424725 | 1.190,- | 3425012 | 1.210,- |
| | Campana de condensación mini Pro*/** Extracción frontal, extracción directa cuando la puerta está abierta | 3432600 | 3.420,- | 3432601 | 3.600,- | 3432601 | 3.600,- | - | - |
| | Campana de condensación mini Pro black*/** Extracción frontal, extracción directa cuando la puerta está abierta | 3432602 | 3.920,- | 3432603 | 4.100,- | 3432603 | 4.100,- | - | - |

## Otros accesorios

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Soporte pared | Para montaje versátil en pared | 3418571 | 305,- | 3423853 | 305,- | - | - | - | - |
| Cajón para limpiador | Para hornos con sistema ConvoClean | 2628820 | 845,- | 2628920 | 910,- | 2628920 | 910,- | - | - |

Todos los precios son en euros.

 * Incompatible con el mini móvil.

# 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 | 21,- | BF1104000 | 32,- | |
| | Bandeja acero inox, perforada, 65 mm de profundidad | BF2306500 | 22,- | BF1106500 | 34,- | |
| | Bandeja acero inox, perforada, 100 mm de profundidad | - | - | BF1110000 | 45,- | |
| | Bandeja acero inox, perforada, 150 mm de profundidad | - | - | BF1115000 | 78,- | |
| | Bandeja acero inox, no perforada, 20 mm de profundidad | BA23020 | 17,- | BA11020 | 21,- | |
| | Bandeja acero inox, no perforada, 40 mm de profundidad | BA23040 | 18,- | BA11040 | 26,- | |
| | Bandeja acero inox, no perforada, 65 mm de profundidad | BA23065 | 20,- | BA11065 | 30,- | |
| | Bandeja acero inox, no perforada, 100 mm de profundidad | - | - | BA11100 | 38,- | |
| Bandejas especiales | Bandeja de granito esmaltada, 20 mm de profundidad | TP23020 | 38,- | TP11020 | 45,- | |
| | Bandeja de granito esmaltada, 40 mm de profundidad | TP23040 | 45,- | TP11040 | 50,- | |
| | Bandeja para hornear, perforada, con recubrimiento antiadherente | 3055634 | 52,- | 3055633 | 60,- | |
| | Bandeja para asar y hornear con drenaje, con recubrimiento antiadherente | 3055631 | 71,- | 3055630 | 77,- | |
| Rejillas y cestas | Rejilla de acero inoxidable electropulido | GR23AI | 27,- | GR11AI | 47,- | |
| | Cesta para hornear/freir, antiadherente, 40 mm de profundidad | 3055638 | 99,- | 3055637 | 125,- | |
| Accesorios Grill | Parrilla con varillas entrecruzadas, antiadherente | - | - | 3055636 | 175,- | |
| | Parrilla con patrón de barras, antiadherente | 3012004 | 80,- | - | - | |
| | Parilla para pollos – Para 5 pollos | 3030197 | 60,- | - | - | |
| | Parilla para pollos – Para 6 pollos | - | - | 3030195 | 63,- | |
| | Parilla para pollos – Para 8 pollos | - | - | 3030196 | 71,- | |
| | Rejilla para brochetas – Con 13 pinchos | - | - | 3317563 | 275,- | |
| | Rejilla para brochetas – Sin pinchos | - | - | 3317571 | 195,- | |
| | Pincho individual para rejilla de brochetas | - | - | 3317568 | 16,- | |

Todos los precios son en euros.

# Convotherm Accesorios

## Limpieza

| | | Código | Precio |
|---|---|---|---|
| Para todos los hornos mixtos Convotherm | ConvoClean new*<br>Limpiador de la cámara de cocción de 10 l, sin etiquetado de peligro, no daña el medioambiente, potencia de limpieza moderada | 3007015 | 75,– |
| | ConvoClean forte*<br>Limpiador de la cámara de cocción de 10 l (listo para usarse) de media a alta potencia de limpieza | 3007017 | 75,– |
| | ConvoCare K*<br>Concentrado de 1 l<br>Debe diluirse en agua según las instrucciones<br>Produce 30 l de solución lista para usarse | 3007028 | 50,– |
| | ConvoCare*<br>Agente de cuidado y brillo de 10 l, listo para usarse | 3017063 | 64,– |
| | Unidad de rociado<br>Para 1 l, para lavado manual | 3007025 | 52,– |
| | Recipiente vacío para ConvoCare K<br>Para la disolución de ConvoCare K con agua blanda | 3007029 | 24,– |
| Solo para Convotherm 4 | ConvoCare forte*<br>Agente de cuidado y brillo de 10 l, listo para usarse<br>Elimina los depósitos calcáreos<br>Solo para uso con agua dura 20 °dH | 3063095 | 64,– |
| | ConvoClean new S**<br>Dosificación de una sola medida, 125 ml por botella | 3050884 | 73,– |
| | ConvoClean forte S**<br>Dosificación de una sola medida, 125 ml por botella | 3050883 | 73,– |
| | ConvoCare S**<br>Dosificación de una sola medida, 125 ml por botella | 3050882 | 73,– |

Todos los precios son en euros.

 * Cantidad mínima por pedido: 3 unidades. ** Unidad de empaquetado, 1 caja que contiene 20 botellas.

# Convotherm Accesorios

## Kit de conexión de agua

| | | | Código | Precio |
|---|---|---|---|---|
| Para todos los hornos Convotherm | | Kit para conexión de agua simple<br>1 x pieza en forma de T<br>1 x manguera de conexión (2m) | 3423745 | 81,– |
| | | Kit para conexión de agua doble<br>(si hay agua blanda y agua dura disponible)<br>2 x manguera de conexión (2m) | 3423747 | 79,– |
| | | Kit de instalación FilterCare<br>Conecta el cabezal del filtro del sistema de tratamiento de agua al Convotherm 4 | 3465183 | 330,– |
| Convotherm mini (DN 40) | | Kit de instalación para agua residual | 3416709 | 57,– |
| Convotherm 4 (DN 50) | | Kit de instalación para agua residual | 3416730 | 61,– |
| Otros acces. | | Filtro de sedimentos<br>Para la instalación de la conexión de agua blanda en el lateral del grupo | 3465490 | 130,– |

Todos los precios son en euros.

# Notas

# Notas

# Notas

# De un vistazo: descarga cómodamente.

## Catálogos

Convotherm maxx pro catálogo

Convotherm maxx catálogo

Convotherm mini catálogo

Convotherm accesorios - catálogo

Convotherm ConvoSense catálogo

Convotherm maxx pro BAKE catálogo

Convotherm ConvoServe catálogo

## Página WEB

Convotherm maxx pro

Convotherm maxx

Convotherm mini

Productos Convotherm

Funciones Convotherm

**www.convotherm.com**

WELBILT IBERIA SAU
C/TEXTIL, 6 POL. IND. LA FERRERÍA,
08110 - MONTCADA I REIXAC, BARCELONA, ESPAÑA
WWW.CONVOTHERM.COM

Nota:
Sujeto a errores y cambios. Todos los precios en euros.
Se aplicarán las condiciones generales de Welbilt iberia SAU.
GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm
EN = Euronorm 400 mm x 600 mm
Todas las listas de precios anteriores se sustituyen por esta versión actual.

El portfolio de marcas galardonadas de Welbilt incluye **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crystal Tips™**, **Delfield®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Lincoln™**, **Merco®**, **Merrychef®**, **Multiplex®** y **Wmaxx™**. Con el apoyo de las marcas de servicio: **KitchenCare®**, servicio posventa y **KitchenConnect®**, plataforma abierta basada en la nube.

*Bringing innovation to the table* • **welbilt.com**


©2023 Welbilt Inc. All rights reserved.