



Convotherm 4 Designed around you

Your meal. Our mission.

Convotherm – brengt passie in de praktijk

Wie ooit met een Convotherm gewerkt heeft, weet: Convotherm overtuigt met toonaangevende oplossingen voor een betere bereiding van de producten. Onder het motto 'Your meal. Our mission.' zijn onze apparaten 'Made in Germany' het antwoord op uw uiteenlopende wensen.

Convotherm 4 brengt stijl in de professionele grootkeuken. Toptechnologie, eenvoudige bediening en hygiëne worden door de eenvoud van het design bij de allereerste oogopslag ervaren. Alle modellen hebben de zelfde intuïtieve logica voor de bediening:

– een echte plus in de vaak hectische dagelijkse praktijk van de gastronomie. Het schaalbare designconcept kan naar de complete serie combi-steamers met zeven apparaatgrootten en elk vier basisvarianten in twee concepten worden overgebracht. Het resultaat is een combinatie van functionele flexibiliteit en universeel design, volledig nieuw in dit productsegment.

Achter elke Convotherm gaat passie schuil. De perfectie, creativiteit en praktische samenwerking maken je nog succesvoller.



Manitowoc Foodservice – globale marktleider

Een stap verder. Manitowoc Foodservice is de internationale marktleider voor innovatieve oplossingen op het gebied van de keuken- en restauranttechniek voor de horecasector. Wij vertegenwoordigen diverse merken en apparaten voor de voedingsmiddelen- en drankenindustrie die wereldwijd de grootste waardering en het grootste vertrouwen genieten. Bij ons vindt u alle apparaten die u nodig heeft onder één dak – en nog veel meer. Onze oplossingen voor keukens in de horecasector ontwikkelen wij als totaal-oplossingen. Wij integreren onze veelzijdige productfolio in efficiënte, hoogwaardige oplossingen, die de klant besparingen qua oppervlakte, tijd, energie en water opleveren en die allemaal een bijdrage leveren om de verbetering van de rendabiliteit te realiseren. Ga met ons in gesprek over

Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Lincoln, Manitowoc® Ice, Merrychef® en Multiplex®. Wij beschikken over de apparaten, de technische kennis alsook de deskundigheid op het gebied van koken om uw onderneming optimaal te ondersteunen. Spreek Manitowoc aan. U zult vaststellen dat wij nagenoeg alles kunnen leveren wat onder geavanceerde technologie wordt verstaan, voor productiviteit ontworpen, voor lange levensduur ontworpen. Ontworpen op basis van reële keukentechnische inzichten, die waarborgen dat uw culinair aanbod trendy blijft, uw personeel zijn taken binnen de kortste tijd volbrengt en al uw tafels steeds bezet zijn.

Benut onze knowhow voor uw eigen resultaat.



Convotherm 4 – Designed around you

Omdat wij naar onze klanten luisteren, hebben wij Convotherm 4 speciaal voor uw behoeften ontwikkeld – met de beide concepten easyTouch® en easyDial™, voor handmatige en geautomatiseerde processen en maximale individualiteit – afhankelijk van uw wensen. Centraal staat steeds bedieningsgemak en functionaliteit.

Pagina 8–9 Opnieuw gedefinieerd: Een eenvoudig design ontmoet functionaliteit

Het nieuwe design van Convotherm 4 is ideaal, ook voor "frontcooking". Streng ontwikkeld volgens het principe 'vorm volgt functie' verbindt zich heldere esthetiek met een nieuwe dimensie van intuïtieve bediening en servicevriendelijkheid.

Pagina 14–15 De nieuwe norm van flexibele, veilige reiniging

ConvoClean+ en ConvoClean werden ontwikkeld voor maximale flexibiliteit bij minimaal verbruik. Compromisloos volautomatisch, zodat u elk contact met chemicaliën vermijdt. Met nieuwe bedieningsfuncties als ook de mogelijkheid individueel te doseren voor echt elk gebruikersprofiel.



Pagina 16–17 Verlaging van de bedrijfskosten – ook vanwege het milieu

Elke watt en elke liter tellen. Convotherm 4 staat voor onze claim ten aanzien van energie-efficiëntie en minimaal waterverbruik. De milieuvriendelijke productie in Eglfing, met elektriciteit uit waterkracht en verwarming uit biomassa, zijn daarbij duidelijke boodschappen – wij houden van duurzaamheid, al vanaf de productie.

Pagina 11 Uw kookresultaten in focus

De legende leeft!
Het Advanced Closed System+ (ACS+) biedt perfectie in de 3de generatie. Het levert uiterst gelijkmatige gaar- en bakresultaten - altijd optimaal afgestemd op uw wensen.

easyTouch® en easyDial™ – 2 concepten in telkens 7 groottes



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Ongeëvenaarde betrouwbaarheid en gebruiksgemak.

Met het easyTouch® totaalpakket staat u een indrukwekkende en **op de praktijk gerichte complete uitrusting** met 9" full-touchscreen met individuele aanpassing aan uw wensen ter beschikking. Het bedieningsconcept is zeer eenvoudig – met beproefde en nieuwe functies:

- **ACS+** met de perfect afgestemde extra functies:
 - Crisp&Tasty – Ontvochtigen in 5 stappen
 - BakePro – Traditionele bakfunctie in 5 stappen
 - HumidityPro – Bevochtiging in 5 stappen
 - Ventilatorsnelheid – in 5 stappen
- **ConvoClean+**: Het volautomatische reinigingssysteem met eco-, express- of regular-modus – naar wens ook met individuele dosering
- **Ethernet-poort (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

De kok aan het roer! easyDial™ is **de nieuwe norm inzake handmatige bediening**: Alle items en extra functies worden op één niveau ingesteld en zijn op elk ogenblik zichtbaar.

- **ACS+** met de perfect afgestemde extra functies:
 - Crisp&Tasty – Ontvochtigen in 5 stappen
 - BakePro – Traditionele bakfunctie 5 stappen
 - HumidityPro – Bevochtiging in 5 stappen
 - Ventilatorsnelheid – in 5 stappen
- **Semi-automatische reinigingssysteem**

Dit hebben alle Convotherm 4 apparaten de beste standaard uitrusting

- Baanbrekend design, ook ideaal voor frontcooking
- ACS+: Perfectie van de 3de generatie
- Kleine buitenmaten en daarmee passend in elke keuken – hoe klein ook
- Apparaatdeuren zijn zelfsluitend (alleen tafelmodel apparaten)
- HygienicCare: antibacteriële bedieningsoppervlakken, deurgrepen en rolhanddouche – het nieuwe concept voor meer veiligheid
- USB interface geïntegreerd in het bedieningspaneel
- 'Made in Germany', kwaliteit, onze eigen veeleisende standaard

Uw opties

- De verdwijnde deur voor meer ruimte en werkveiligheid
- ConvoSmoker: de ingebouwde rook-functie in easyTouch® (alleen tafelapparaten, elektrisch)
- ConvoClean in easyDial™, het volautomatische reinigingssysteem in de regular-modus – naar wens ook met individuele dosering
- Ethernet-poort (LAN) voor easyDial™
- Sous vide-voeler – extern inplugbaar
- Dampafzuiging (geïntegreerde condensatiekap)
- Grillversie met vetafscheiding
- Gevangenversie
- Marineversie (alleen elektrische apparaten)
- Speciale voltages

Opnieuw gedefinieerd: Een eenvoudig design ontmoet functionaliteit

Het nieuwe, esthetische design maakt Convotherm 4 ideaal ook voor front-cooking. Ons uitgangspunt 'vorm volgt functie' blijkt uit de duidelijke vormtaal, die tegelijk een nieuwe norm is op het gebied van intuïtieve bediening en servicegerichtheid.



easyTouch® – het bedieningsoppervlak

Als pionier in de full touchscreen-technologie in combi-steamers biedt Convotherm nu een nieuwe dimensie in bedieningscomfort. Bij de Convotherm 4 easyTouch®, wacht op u, de modernste touchbediening via het 9"full touchscreen, met een nieuw configureerbaar bedieningsoppervlak.

- **Press&Go:** automatisch koken met snelkiestoetsen – voor optimale proceszekerheid. Het invoeren zoals grootte, bruiningsgraad of kerntemperatuur vervalt
- **Flexibele regeneratiefunctie:** met préselectie voor à la carte, bordenbanket en buffet
- **Manueel koken**
- **Geïntegreerd easySystem** met manager en personeel modus, als oplossing voor de filiaal-gastronomie
- **Gedetailleerde service-informatie**, om bij storingen snel en doelgericht te kunnen ingrijpen
- **399 kookprofielen** met tot 20 stappen
- On screen-hulp met thema-ondersteunende videofunctionaliteit
- **TrayTimer:** het beladingsmanagement – perfecte timing van de eerste tot de laatste tray
- **Cook&Hold:** Verlaagt aan het einde van het kookproces de temperatuur automatisch – koken en warmhouden in één proces
- **Delta T-koken:** Behoedzaam koken – ook tijdens de nacht
- **De TriColor indicatorring** geeft de actuele bedrijfstoestand weer:
geel voor "in voorbereiding"
rood voor "actieve processen"
groen voor "klaar"

easyDial™ – het bedieningsoppervlak

De nieuwe norm in handmatige bediening! Door het slimme bedieningsconcept kunt u met easyDial™ zelf snel kookprofielen instellen. U vindt alle functies op één niveau. Op de grote, helder oplichtende digitale displays, met de centrale bedieningseenheid Convotherm Dial (C-Dial), ziet u op elk ogenblik alles in één oogopslag – ook op afstand.

- **easyDial™ regenerereefunctie:** Producten regenereren op het hoogste niveau
- **99 kookprofielen**
- **C-Dial en TriColor:** onze nieuwe bedieningsfilosofie
- **De TriColor indicatorring** geeft de actuele bedrijfstoestand weer:
geel voor "in voorbereiding"
rood voor "actieve processen"
groen voor "klaar"



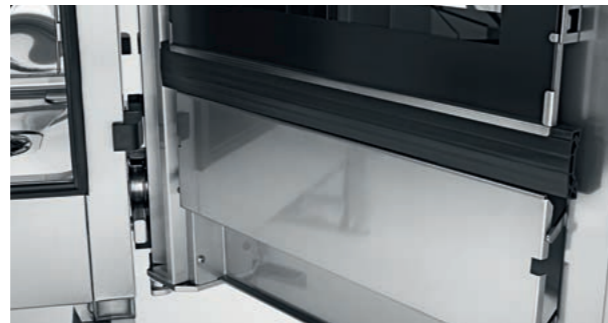
Uw kookresultaten in focus



USB interface

Gebruiksvriendelijk aan de voorzijde van het apparaat. USB-sticks kunnen eenvoudig worden ingeplugd achter een automatische klep, die na het uitnemen van de USB-sticks zelfstandig sluit – IPX 5 spatwater beschermd:

- Eenvoudig updaten, kookprofielen en afbeeldingen uploaden en HACCP-gegevens selecteren



Geïntegreerde voorverwarmingsbrug

Bij alle Convotherm 4 staande apparaten standaard:

- De voorverwarmingsbrug klapt automatisch in het deurframe
- Snel voorverwarmen, ook zonder laadwagen
- Geen warmteverlies
- Verbeterde veiligheid



Verdwijndeur*

Deze Convotherm-uitvinding bespaart ruimte en reduceert het risico op kwetsuren:

- Ideaal voor meer bewegingsvrijheid tijdens het werk
- Verkleint het risico op ongevallen en het verbrandingsgevaar aan de hete binnendeur
- Maakt bijna overal de opstelling mogelijk van een grotere combi-steamers met laadwagen, ook in kleine ruimtes



HygienicCare

Het nieuwe hygiëneconcept van Convotherm omvat alles wat belangrijk is, waarmee de gebruiker in aanraking komt: Het bedieningspaneel, de deurgreep en de rolhandsproeier zijn uit innovatief materiaal met ingebedde zilverionen gefabriceerd:

- Alle centraal in de operationele zone liggende contactvlakken maken nu consequent deel uit van het concept
- Permanent antibacteriële werking
- Reduceert de overdracht van bacteriën

ACS+ zorgt voor de beste kookprestaties in elke Convotherm 4. Het garandeert een perfecte stoomverzadiging, automatische vochtaanpassing bij combi-steamer zowel een snelle en gelijkmatige warmteoverdracht bij hete lucht. Het resultaat: Een ideaal, consequent klimaat in de ovenruimte voor alle producten, van groente, vlees en vis, tot garnituur of bakwaren – vers, diepgevroren of voorgekookt. Ook bij volledige belading bereikt u constant een zeer goede gelijkmatigheid, zachtheid en krokantheid.

Onze **ACS werkt zoals het deksel op de pan**, dat de warmte en het vocht tegenhoudt. De temperatuur stijgt snel en er is minder energie en water nodig.

Het nieuwe ACS+ kan nog meer: het beschikt over de intelligentie van de **actieve bediening van de aan- en afvoerlucht**. Wil men een saus indikken moet men uiteindelijk ook **het deksel van de pan nemen**.

Nieuwe en verbeterde functies bij ACS+



Crisp&Tasty

Binnen de kortste tijd krijgt u met hetelucht de knapperigste bereidingsresultaten met een zachte kern:

- Ontvochtigen in 5 stappen
- Elk van de 5 stappen kan handmatig geselecteerd of geprogrammeerd worden



Ventilatoroerental

Voor topresultaten, zelfs bij de gevoeligste producten, zoals bijv. soezen:

- Ventilatoroerental in 5 stappen
- Naar wens continue programmeerbaar
- Perfecte gelijkmatigheid, ook bij volledige belading



BakePro

Selecteert u in hete lucht de op uw product afgestemde hoeveelheid stoom, de aansluitende rustfase wordt automatisch toegevoegd:

- Traditionele bakfunctie in 5 stappen
- Door stoom- en rusttijden bakresultaten zoals uit een klassieke oven
- Diepvries bakwaren hoeven, voor het bakken niet meer ontdooid te worden.
- Programmeerbaar ook bij meertraps bakprofielen



HumidityPro

Met deze nieuwe functie beschikt u nu over bevochtiging al vanaf 30°C bovendien naast automatisch ook handmatig instelbaar:

- Bevochtigen in 5 stappen
- De zachtste kookresultaten, individueel afgestemd op uw wensen
- Geen invoer van procentwaarden noodzakelijk
- Ideaal ook voor warmhouden

Kookfuncties in ACS+



Stoom: Bijzonder effectief stoomkoken van 30°C tot 130°C, waarbij het systeem tijdens het volledige proces gesloten blijft. Voor topresultaten, o.a. bij groente, deegwaren en vis. Vitamines en kleuren blijven behouden en de oxidatie wordt geminimaliseerd.



Combi-steamen: Vanaf 30°C met automatische vochtregeling. Het systeem blijft tijdens het volledige kookproces gesloten. Het eigenvocht en de smaakstoffen van de producten blijft behouden. U bereikt gegarandeerd bijzonder zachte, sappige en smakelijke kookresultaten en u minimaliseert het gewichtsverlies.



Hetelucht: Vanaf 30°C wordt door de eigen vochtigheid van de producten in het gesloten systeem een licht vochtig klimaat geproduceerd, voor een vlotte, gelijkmatige warmteoverdracht tot in de kern van het gaargood. De korstvorming en de krokantheid richt u doelgericht naar uw wens door het eenvoudig inschakelen van Crisp&Tasty.



Regenereren easyDial™: U regenerereert uw producten alsof ze vers op dat moment bereid waren.

Regenereren+ easyTouch®: Flexibele regeneratiefunctie met préselectie voor à la carte, bordenbanket en buffet. Zo bereikt u optimale kwaliteit.



Gemengde belading

Het legendarische principe van het Closed System: de gemengde belading in de combi-steamer, waarbij bijv. Gebraden varken, croissants, vis, diepvries groente en een cake **gelijktijdig en zonder smaakoverdracht** bereid worden.

Met een optimaal resultaat en maximaal rendement:

- Meer flexibiliteit in de keukenafloop
- Met de automatische vochtregeling bij ACS+ combi-steamer krijgt elk product de vochtigheid die het nodig heeft

Maximale belading

Door de, bij elke apparaatgrootte op maat gemaakte aanzuigplaat ontstaat er een gelijkmatige verdeling van de lucht, die ook bij volledige belading een gelijkmatige bruining op het product garandeert:

- Nieuwe software, aangepaste solid-state-relay-techniek, nieuwe luchtstroomtechniek en een geoptimaliseerde warmtewisselaar zorgen voor de kortste thermische reactietijden en brengen de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur – ook bij belading met diepvries producten
- Het nieuwe Crisp&Tasty systeem beschikt over intelligentie voor een actieve sturing van toegevoerde en afgevoerde lucht. Voor het snel en betrouwbaar braden en grillen – ook bij belading met moeilijk gaargood, bijv. ingespoten vlees

ecoCooking*

De energiespaarfunctie is ideaal voor levensmiddelen met lange kooktijden, zoals gebraden vlees, roastbeef en grote braadstukken:

- Tot 25% energiebesparing, in vergelijking met DIN 18873-1
- Het bijzonder behoedzame kookproces verbetert zelfs de kwaliteit van het product
- ecoCooking kan vanaf 30°C bij hete lucht en combi-steamer op elk moment individueel bijgeschakeld worden

* alleen bij easyTouch®

De nieuwe norm van de flexibele, veilige reiniging

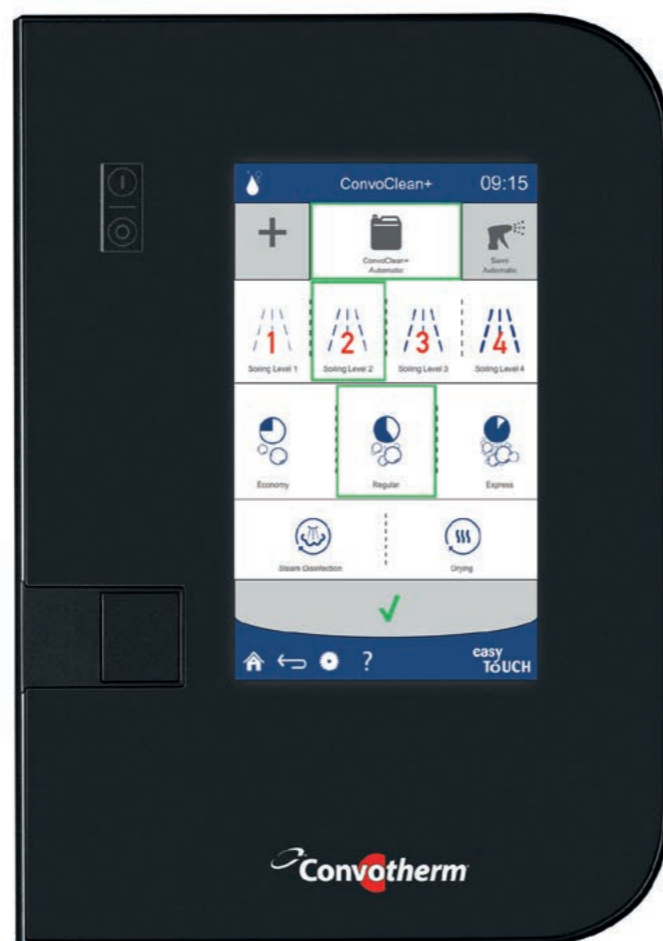
ConvoClean+ & ConvoClean

Ontwikkeld voor **maximale flexibiliteit bij minimaal verbruik**. Met nieuwe bedieningsfuncties en eenmalige dosering – **voor echt elk gebruiksprofiel**. Altijd **volautomatisch**: elk contact met chemicaliën wordt vermeden.

ConvoClean+ in easyTouch®

Het volautomatische reinigingssysteem **met eco, express- of regular-modus**, top-hygiënisch altijd wanneer u het wenst – op verzoek ook met afzonderlijke dosering:*

- 4-traps aanpassing van de reinigingsintensiteit met volautomatische dosering
- De **eco-modus** bespaart reiniger, energie en water
- De **express-modus** bespaart tijd en maakt snel reinigen mogelijk, ook tijdens de bedrijfsuren
- In de **regular-modus** werkt het systeem met een uitgebalanceerde mix
- Maximale veiligheid door een volautomatisch reinigingsproces
- Geen contact met chemicaliën maakt het werken mogelijk zonder beschermende kleding
- Stoomdesinfectie en het drogen garanderen een perfecte hygiëne
- Start met een vingerdruk, op elk ogenblik en zonder handmatige snelafkoeling



ConvoClean in easyDial™**

Het volautomatische reinigingssysteem **in de regular-modus**, top-hygiënisch altijd wanneer u het wenst – op verzoek ook met afzonderlijke dosering:*

- 4-traps aanpassing van de reinigingsintensiteit met volautomatische dosering
- Geen contact met de reiniger bij het starten van het reinigingsproces
- Start met een vingerdruk, op elk ogenblik en zonder handmatige snelafkoeling
- Maximale veiligheid door het volautomatische reinigingsproces
- Geen contact met chemicaliën maakt het werken mogelijk zonder beschermende kleding
- Stoomdesinfectie en het drogen garanderen een perfecte hygiëne



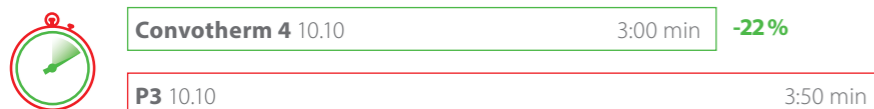
Verlaging van de bedrijfskosten – ook vanwege het milieu

Elke Watt en elke liter telt. Convotherm 4 staat voor een nieuwe klasse op het vlak van energie-efficiëntie en waterverbruik. De Energy Star en de milieunorm ISO 14001 zijn daarbij duidelijke boodschappen – wij zorgen voor duurzaamheid, al vanaf de productie.

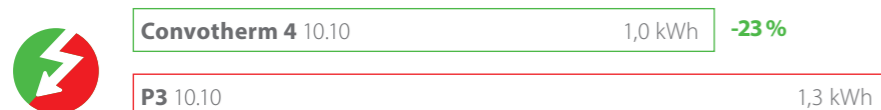
Op de fabricagelocatie Eglfing hebben wij sinds de overstap op Groene Stroom sinds 2009 tot nu jaarlijks al 1 miljoen kilo CO₂ bespaard.



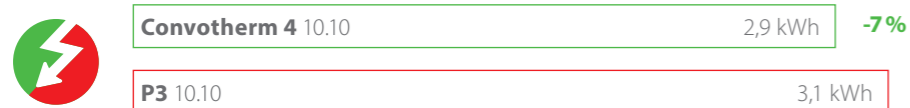
Opwarmingstijd in heteluchtbedrijf bij een instelwaarde van 165°C [min] volgens DIN 18873-1 2012-06 6.2*



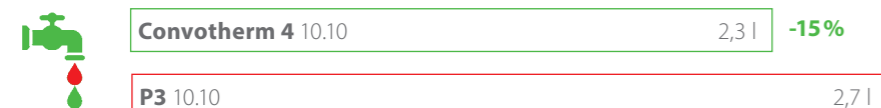
Energieverbruik onbelast in heteluchtbedrijf (gevoelige warmte-afgifte) [kWh] volgens DIN 18873-1 2012-06 6.3*



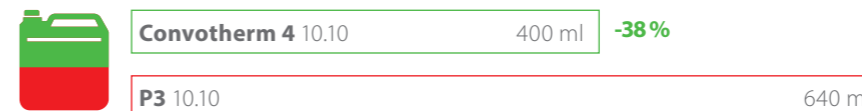
Energieverbruik belast stoombedrijf [kWh] volgens DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Waterverbruik belast in stoombedrijf [l] volgens DIN 18873-1 2012-06 8.3*



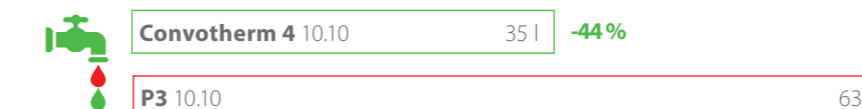
Reinigerverbruik**



Energieverbruik **



Waterverbruik**



Accessoires



Onderstellen

Bij tafelapparaten zorgen ze voor standvastheid en zijn op wens ook verplaatsbaar beschikbaar. U kunt kiezen uit open en gesloten versies, met 14 hygiëne inschuifniveaus.



Banketten

Perfect afgestemd op tafelmodel en kastmodel apparaten, ook bij stapelkits. Thermo-kappen met een nieuwe soort magneetsluiting voor een perfecte zuiverheid en hygiëne in uw keuken. Bordenbanketwagens met verschillende bordafstanden bieden veel ruimte voor uw creatief opgemaakte borden.



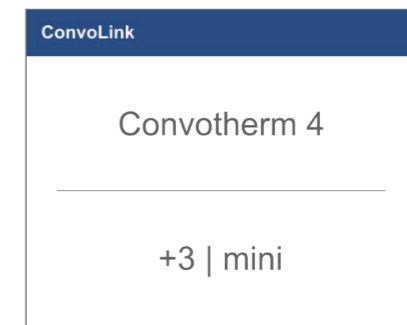
Speciale accessoires

Convotherm biedt voor elke toepassing de juiste accessoire:

- De signaltower toont de gebruiker al op grote afstand de status van de combi-steamer.
- Het hittedeksel maakt de installatie van de combi-steamer naast hittebronnen, bijv. fornuizen, mogelijk.

Condensatiekappen

Krachtige condensatiekappen maken front cooking mogelijk, en zorgen in de keuken voor een aangenaam werksfeer. Stoom en dampen worden gedurende het garen en bij het openen van de deur afgezogen en gecondenseerd.



ConvoLink

Het ConvoLink softwarepakket is de complete-oplossing voor HACCP- en kookprofiel-management. De software wordt op de pc geïnstalleerd en kan worden gebruikt voor Convotherm 4 en voor apparaten van de serie +3.

Combi-steamer management:

- Combinatie van Convotherm 4 met een pc
- Bewaking en bediening van de Convotherm 4 vanaf de pc
- Kookprofielen schrijven, up- of downloaden, en beheren op de eenvoudigste wijze

HACCP-management:

HACCP-gegevens eenvoudig selecteren en op de PC zichtbaar maken en beheren. Bovendien kunnen pasteuriseringswaarden zichtbaar worden gemaakt en beheerd.



Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Zodat alles weer gemakkelijk hygiënisch schoon wordt, zijn er onderhoudsproducten die optimaal op ConvoClean zijn afgestemd.

- ConvoClean forte (sterk reinigingsvermogen)
- ConvoClean new (doorsnee reinigingsvermogen)
- ConvoCare (glansspoelmiddel/neutraliserend)



Platen en roosters

Hier verloopt alles zoals het hoort: Platen en roosters van roestvast staal alsook speciale accessoires met antikleefcoating zijn in GN-formaten en als bakmaat verkrijgbaar.

Een reeks, die geen enkele wens onvervuld laat: Convotherm combi-steamers

	6.10	6.20	10.10	10.20
Afmetingen rechtse aanslag (BxDxH) in mm	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Afmetingen verdwijndeur (BxDxH) in mm	922 x 792 x 786	1167 x 992 x 786	922 x 792 x 1058	1167 x 992 x 1058
GN	6+1 x 1/1	12+2 x 1/1, 6+1 x 2/1	10+1 x 1/1	10+1 x 2/1
Bakkerij maat (600 x 400 mm)	6	–	10	–
Aantal borden (bordbanket-systeem)	15 of 20 borden	27 of 33 borden	26 of 32 borden	48 of 57 borden
Gedimensioneerd vermogen Elektro Waterinspuitin, Elektro Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Gedimensioneerd vermogen Gas Waterinspuiting, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Warmtevermogen (Aardgas 2H (E))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW

	12.20	20.10	20.20
Afmetingen rechtse aanslag (BxDxH) in mm	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Afmetingen verdwijndeur (BxDxH) in mm	1182 x 1020 x 1406	937 x 820 x 1942	1182 x 1020 x 1942
GN	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
Bakkerij maat (600 x 400 mm)	–	17	–
Aantal borden (bordbanket-systeem)	59 of 74 borden	50 of 61 borden	98 of 122 borden
Gedimensioneerd vermogen Elektro Waterinspuitin, Elektro Boiler (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Gedimensioneerd vermogen Gas Waterinspuiting, Gas Boiler (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW
Warmtevermogen (Aardgas 2H (E))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW



Manitowoc Foodservice is één van 's werelds grootste fabrikanten en leveranciers van professionele gastronomische techniek. Wij bieden onze klanten energiezuinige, betrouwbare en toonaangevende technologieën uit één hand.

Als u meer wilt weten over Manitowoc Foodservice en zijn afzonderlijke merken, ga dan naar www.manitowocfoodservice.com

