

CONVOTHERM®

flexx pro



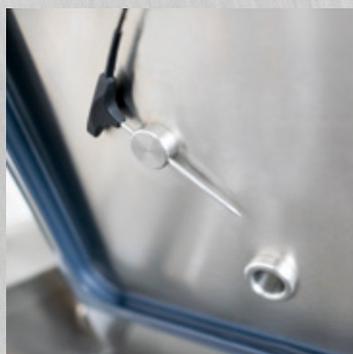
Convothem Multifunktionsgarsystem
der Premiumklasse



Advancing Your Ambitions



- ▶ 12" Farb-Touchscreen
- ▶ Füllstandsanzeige
- ▶ Elektromechanische Tiegelkipfung
- ▶ Automatische Wasserbefüllung
- ▶ Wasserablauf vom Tiegelboden
- ▶ Rollhandbrause
- ▶ Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ▶ Dampfabführung durch die Öffnung in der Deckelmitte
- ▶ Steckdose 230 V/16 A + USB Buchse





Multifunktionale Technologie für müheloses Kochen, Braten, Grillen...

Einsparung



Energie



Platz



Wasser



Lebensmittel

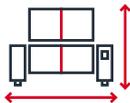


Zeit

Vielfältigkeit



Breite Variabilität der Garmethoden



Breite Modellreihe

CZ
ENG
DE...

Verschiedene Sprachversionen



Erstellung und Bearbeitung eigener Rezepte

Flexibilität



Ersetzt herkömmliche Garmethoden



Parallele Zubereitung mehrerer Speisen in einem Gerät



Einfache Wartung



Einfachheit der Bedienung auf intuitivem Display

Bedienpanel



- ▶ Digitale Unterstützung
- ▶ Rezeptverwaltung
- ▶ Jeweils gleiches Resultat

- ▶ 12" Farb-Touchscreen
- ▶ Schnelle Reaktion
- ▶ Chemisch gehärtet
- ▶ Verschiedene Sprachversionen
- ▶ Voreingestellte technologische Prozesse
- ▶ Anzeige von Fehlermeldungen auf dem Display
- ▶ Darstellung von HACCP Daten auf dem Display
- ▶ Darstellung des Garvorgangs auf dem Display

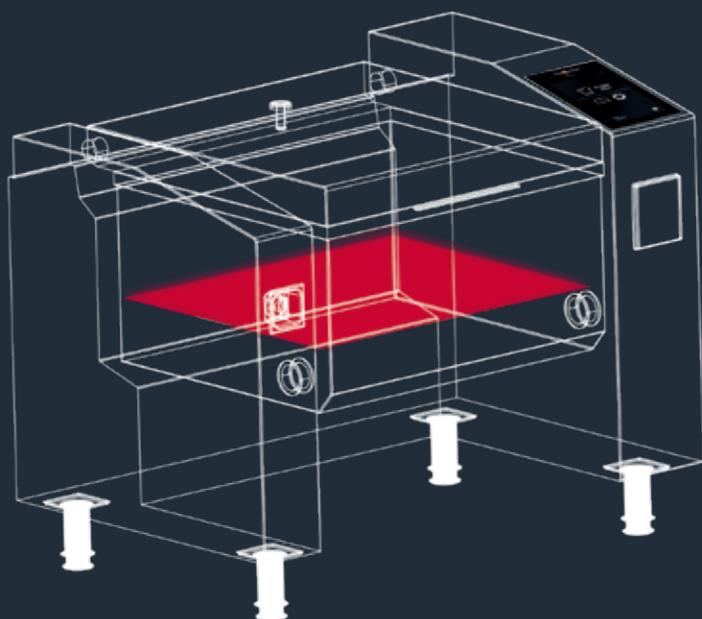


Design

- ▶ Zentraler Anschluss für Wasser, Ablauf und Strom vom Boden oder aus der Wand
- ▶ Spezial-Tiegelboden mit beiderseitiger Verschweißung
- ▶ Bedienpanel kann rechts oder links positioniert werden
- ▶ Touchscreen 12"
- ▶ Dampfabführung durch die Öffnung in der Deckelmitte
- ▶ Hygienische Aufnahme für Kerntemperaturfühler
- ▶ Ausführung für die Aufstellung auf einem Bau- oder CNS Sockel
- ▶ Füllstandsanzeige
- ▶ Stromsteckdose und USB Schnittstelle am Bein integriert
- ▶ Material DIN 1.4301
- ▶ Material Tiegel DIN 1.4436

Standard

- ▶ Automatischer Hub der Körbe mit separatem Motor, möglich auch bei geschlossenem Deckel
- ▶ Sensor zur Erkennung der Aufhängung des Korbarmes
- ▶ Unfallsichere Deckelbedienung mit Sicherheitssteuerung
- ▶ JPX 17 – Flächenheizung mit Dickschicht Heizkörpern
- ▶ Isolierter Tiegel sorgt für minimalen Stromverbrauch
- ▶ Automatisches System für Wasserbefüllung
- ▶ Zweistufiges elektromechanisches Kippen des Tiegels
- ▶ Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ▶ Integrierte Rollhandbrause
- ▶ HACCP - Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte
- ▶ Internetanschluss
- ▶ Wartungszugang von der vorderen sowie oberen Geräteseite
- ▶ Einzigartiger Druckabbausystem ohne direkten Wasserverbrauch



▶ JPX 17 – Dickschicht Heizkörper

- ▶ Sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der ganzen Fläche
- ▶ Maximale Leistung mit höchster Genauigkeit

▶ Spezieller Edelstahl-Tiegelboden

- ▶ Kratzfest
- ▶ Sorgt für präzise Temperaturkontrolle
- ▶ Kein Anbrennen, kein Überkochen, einfache Reinigung



Vorheizen des Bodens von Raumtemperatur auf 180 °C in 3 Minuten



Temperaturbereich von 30 bis 250°C

Convothem flexx pro

Übersicht der Modelle



flexx pro 101 DS



flexx pro 101 DM



flexx pro 101 DL



flexx pro 101

Convothem flexx pro	101 DS	101 DM	101 DL	101
Grunddaten				
Füllmenge	2 × 29 l	2 × 49 l	2 × 79 l	100 l
Ausführung mit Druck	-	-	-	-
Druck	-	-	-	-
GN-Kapazität	2 × GN 1/1	2 × GN 1/1	2 × GN 1/1	2 × GN 1/1
Tiegeltiefe	170 mm	220 mm	280 mm	280 mm
Nutzfläche des Tiegels	2 × 20 dm ²	2 × 25 dm ²	2 × 30 dm ²	43 dm ²
Gesamtabmessungen				
Länge	1290 mm	1580 mm	1756 mm	1293 mm
Breite	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Höhe	500 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
Anschlüsse				
Gesamtleistung	22,5 kW	27,5 kW	36,9 kW	24,6 kW
Absicherung	3 × 32 A	3 × 40 A	3 × 50 A	3 × 32 A
Spritzwasserschutz	IPx5	IPx5	IPx5	IPx5
Kaltwasser-Zufuhr	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4
Abfluss	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50



flexx pro 101 P



flexx pro 151



flexx pro 151 P



flexx pro 201

101 P

151

151 P

201

100 l

150 l

150 l

200 l

✓

-

✓

-

0,48 bar

-

0,48 bar

-

2 x GN 1/1

3 x GN 1/1

3 x GN 1/1

4 x GN 1/1

280 mm

280 mm

280 mm

280 mm

43 dm²

63 dm²

63 dm²

83 dm²

1293 mm

1651 mm

1651 mm

2009 mm

950 mm

850 mm

950 mm

850 mm

1050 mm

1050 mm

1050 mm

1050 mm

24,6 kW

36,9 kW

36,9 kW

49,2 kW

3 x 32 A

3 x 50 A

3 x 50 A

3 x 63 A

IPx5

IPx5

IPx5

IPx5

R 3/4

R 3/4

R 3/4

R 3/4

DN - 50

DN - 50

DN - 50

DN - 50

Zubehör



Elektro-Akku-Hebewagen

Mobile Benutzung ohne festem Stromanschluss

- ▶ Einfache Handhabung beim Entleeren des Tiegels
- ▶ Sicherheitshandgriff
- ▶ Anschlusskabel mit Sicherheitsarretierung
- ▶ Einfaches Herausnehmen der GN-Behälter
- ▶ Hygienische Rollen mit Arretierung
- ▶ Abmessungen: 600 × 780 × 990 mm
- ▶ Gewicht: 55 kg
- ▶ Tragfähigkeit: 40 kg



Öl-Filterwagen

Sichere Filterung des Öls

- ▶ Herausnehmbarer und waschbarer Filter
- ▶ Anschlusskabel mit Sicherheitsarretierung
- ▶ Sicherheitshandgriff
- ▶ Hygienische Rollen mit Arretierung
- ▶ Schwenkauslauf
- ▶ Abmessungen: 625 × 625 × 1 150 mm
- ▶ Gewicht: 65 kg
- ▶ Füllmenge: 50 l



Transportgestellwagen für Körbe

Einfaches und sicheres Aufbewahren, Transportieren und Abtropfen der Behälter

- ▶ Herausnehmbare Abtropfwanne für eine einfache Instandhaltung
- ▶ Hygienische Rollen mit Arretierung
- ▶ Sichere Handhabung
- ▶ Abmessungen: 600 × 860 × 1 600 mm
- ▶ Gewicht: 25 kg
- ▶ Kapazität: 6 Körbe

Sonstiges Zubehör

- ▶ Untergestell aus Edelstahl mit Schubfächern 101 DS
- ▶ Garkorb
- ▶ Frittierkorb
- ▶ Rost 1/1 für NT - Garen
- ▶ Spachtel - klein
- ▶ Spachtel - gross
- ▶ Arm für automatisches Heben der Körbe
- ▶ Abseihsieb



