

Dé reden om voor ons te kiezen

Als dé productspecialist maken wij het verschil, meetbaar en transparant.

De enige echte productspecialist

Onze focus ligt op het aanbieden van Advanced Food Processing Solutions. Onze brede range van productoplossingen (Combi-Steamers, Hete-luchtovens en Blast Chillers-Freezers) met de daarbij behorende systeem- en / of conceptoplossingen zal ook voor u de juiste oplossing bieden. Altijd verzekerd van de nieuwste technologie. Daarnaast beschikken wij over een team hoog opgeleide product-, systeem-, concept-specialisten die met u op zoek gaan naar de juiste oplossing op maat. Onze doelgroepgerichte aanpak is uniek in zijn soort.

Kwaliteit

U zoekt de optimale Advanced Food Processing Solution voor de bereiding / conditionering van uw producten. Onze systeem- en conceptoplossingen bieden u een doelgroepgerichte oplossing die werkt, meetbaar en transparant is.

Inspiration by Experience, Research & Development Center

In ons eigen Food Research Center worden uw producten getest en eventueel verder doorontwikkeld. Onze culinaire productspecialisten geven u hierbij de juiste know how / adviezen en begeleiden u eventueel tijdens het gehele verdere productontwikkelingsproces.

Research & Development

Technische ontwikkelingen volgen elkaar in snel tempo op. Onze ontwikkelingsafdeling werkt nauw samen met externe productspecialisten en klanten om aan de steeds veranderende eisen te kunnen voldoen.

Made in Holland

Iedere beslissing tot aanpassing of upgrade van onze producten kan direct geïmplementeerd worden, daar iedere aanpassing in eigen huis ontwikkeld en geproduceerd wordt. Kwaliteit bieden is geen vraag, maar een vanzelfsprekendheid!

Portfolio

We beschikken over een breed assortiment aan product-, systeem- en conceptoplossingen. Wij onderscheiden ons in de markt door het aanbieden van vele unieke oplossingen, welke altijd gebaseerd zijn op een doelgroepgerichte marktbenadering. Hierdoor kunnen wij eenieder altijd die 'unieke' oplossing aanbieden, welke geheel is afgestemd op de behoeften en wensen van de klant.

Ervaar zelf onze meetbare toegevoegde waarde.

Convotherm
Holland Techno Groep
Advanced Food Processing Solutions

Inspiration by Experience,
Research & Development:
Kortijzer 12, 5721 VE Asten
Nederland
Techniek & Operations:
Planker 10, 5721 VG Asten
Nederland

Postadres:
Holland Techno Groep, A.F.P.S.
Postbus 135, 5720 AC Asten
Nederland
Tel : +31(0)493681068
Fax : +31(0)493691386
E-mail : info@hollandtechnogroep.nl
Web : www.hollandtechnogroep.nl

V201501 wijzigingen onder voorbehoud. | Voor ons totaal portfolio raadpleeg onze documentatie en / of website. | No Limits is een merknaam van de Holland Techno Groep B.V. / Nederland.

Convotherm

Holland Techno Groep
Advanced Food Processing Solutions



Productoverzicht

Convotherm Combi-Steamers
MiniLine Premium Advanced OES



Holland Techno Groep
Advanced Food Processing Solutions

MiniLine Premium Advanced

Klein van formaat,
groots in prestatie

Voor de moderne, maar compacte bereidingsruimte binnen de doelgroepen Ambacht, Gastronomie en Retail heeft Convotherm een speciale range Combi-Steamers ontwikkeld, de MiniLine. Deze Combi-Steamers zijn slechts 51,5 centimeter breed. Mede dankzij de mogelijkheid voor een links- en rechtsdraaiende deur is deze kleine alleskunner overal toepasbaar (van kleine bereidingsruimtes tot en met complete inbouw concept toepassingen).

Premium Advanced

De MiniLine Premium Advanced is de oplossing voor die eindklant waarbij een zeer efficiënte en gebruiksvriendelijke bedienings- en werkomgeving centraal staat. Door middel van het easyTouch touchscreen - pictogram bedieningspaneel is het mogelijk om met één handeling de Combi-Steamer aan te sturen. Eenvoudig en snel.

Mobiel

De MiniLine Mobiel is verkrijgbaar in twee types. Beiden zijn tevens te verkrijgen met een gewone 230VAC - aansluiting, voor maximale flexibiliteit. Dankzij het geïntegreerd water-beheersysteem van de MiniLine Mobiel is een vaste water toe- en afvoeraansluiting niet nodig.

2in1

Maximale flexibiliteit, minimale ruimte en slechts één bedieningspaneel. Dit zijn de kernbegrippen achter de MiniLine 2in1. Door het gebruik van 2 ovenkamerruimtes in 1 Combi-Steamer unit kunnen er gelijktijdig twee verschillende programma's (bijvoorbeeld stomen / garen) doorlopen worden. Dit wordt centraal gestuurd door middel van het easyTouch touchscreen - pictogram bedieningspaneel, eenvoudig en snel.

No Limits

Voor specifieke wensen en eisen, biedt het concept 'No Limits' van Holland Techno Groep, A.F.P.S. dé oplossing op maat. Deze speciaal ontwikkelde aangepaste Combi-Steamers zijn altijd uniek in design, functionaliteit en / of techniek. Neem voor meer informatie contact op met de productspecialisten van Holland Techno Groep, A.F.P.S.

- Standaard
- Optioneel
- Niet mogelijk



Type Convotherm Combi-Steamer MiniLine Premium Advanced	OES 6.06	OES 6.10	OES 10.10	OES 6.10 2in1	Mobiel OES 6.06	Mobiel OES 6.10
Afmetingen breedte x diepte x hoogte (in mm)	515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552	515 x 599 x 752	515 x 777 x 752
Aansluitwaarden elektrisch 230VAC 50/60Hz (1/N/PE)	3,0 kW	3,6 kW	-	-	3,0 kW	3,6 kW
Aansluitwaarden elektrisch 400VAC 50/60Hz (3/N/PE)	5,7 kW	7,1 kW	10,5 kW	14,1 kW	5,7 kW	7,1 kW
Capaciteit GN 2/3	6 (40 mm) / 4 (65 mm)	-	-	-	6 (40 mm) / 4 (65 mm)	-
Capaciteit GN 1/1	-	6 (40 mm) / 4 (65 mm)	10 (40 mm) / 6 (65 mm)	12 (40 mm) / 8 (65 mm)	-	6 (40 mm) / 4 (65 mm)
Afstand geleiders GN (in mm)	40 / 65	40 / 65	40 / 65	40 / 65	40 / 65	40 / 65
Funcctie-techniek / Uitvoering / Bouwtechniek						
Holland Techno Groep, A.F.P.S. kookboek met voorgeprogrammeerde recepturen	●	●	●	●	●	●
Cook&Hold	●	●	●	●	●	●
Crisp&Tasty (meervoudige ontvochtiging)	●	●	●	●	●	●
Nachtgaren	●	●	●	●	●	●
Press&Go, voor een snelle selectie van het gewenste (keuze)programma	●	●	●	●	●	●
Tray Timer (tijdgestuurde be- en ontlading ovenkamer)	●	●	●	●	●	●
Tijdgestuurde voorprogrammeerbare starttijd	●	●	●	●	●	●
Onbeperkt aantal keuzeprogramma's met elk 99 stappen	●	●	●	●	●	●
Δ T - Garen	●	●	●	●	●	●
Antibacteriële deurvergrendeling met ontwasemstand, veiligheids- en gebruiksfuncties	●	●	●	●	●	●
Backup mogelijkheid van alle instellingen en keuzeprogramma's (Identity Module)	●	●	●	●	●	●
Dubbele glasdeur met geïntegreerde eindaanslag	●	●	●	●	●	●
EasyTouch Module met variabele ventilatorsnelheid / autoreverse / motorrem / kerntemperatuurmeter	●	●	●	●	●	●
Flexibele regaalafstand	●	●	●	●	●	●
HACCP - dataopslag	●	●	●	●	●	●
Interface Ethernet / LAN	●	●	●	●	●	●
Interface USB	●	●	●	●	●	●
Nood - Modus: inzetbaarheid bij foutmeldingen	●	●	●	●	●	●
Stoomaccumulator	●	●	●	●	●	●
Zelfdiagnose systeem (voor foutherkenning en foutbeschrijving)	●	●	●	●	●	●
Zelfledigende geïntegreerde deurgoot	●	●	●	●	●	●
Bouwtechniek						
Afgeronde hoeken in de ovenkamer	●	●	●	●	●	●
Halogeen ovenkamerlichting met stootvast glasvenster	●	●	●	●	●	●
Hygiënische deurafdichting	●	●	●	●	●	●
Uitneembare inhanggeleiders	●	●	●	●	●	●
Uitneembare ventilatieplaat	●	●	●	●	●	●
Volledig roestvast staal	●	●	●	●	●	●
Optioneel						
Speciale aansluitspanningen (VAC)	○	○	○	○	○	○
In hoogte verstelbare poten	○	○	●	●	○	○
ConvoClean reinigingssysteem type basic, 5 - keuzestappen	○	○	○	-	-	-
ConvoClean reinigingssysteem type onderbouw, 5 - keuzestappen	○	○	○	○	-	-
EasyRecipe	○	○	○	○	○	○
EasyView	○	○	○	○	○	○
HACCP - viewer (voor evaluatie van de HACCP - documentatie, incl. USB - stick)	○	○	○	○	○	○
Linksdraaiende deur	○	○	○	○	○	○
Handdouche met variabele waterdrukregeling	○	○	○	○	-	-
Scheepsuitvoering	○	○	○	○	○	○