



Convotherm 4 Designed around you

easyTouch[®] и easyDial[™] – 2 концепции, 7 размеров

Convotherm – Your meal. Our mission.

Каждый, кто работал на оборудовании Convotherm, знает: Convotherm восхищает новаторскими решениями, направленными на усовершенствование приготовления блюд. Под девизом „Your meal. Our mission.“ наше оборудование „Made in Germany“, является ответом на многочисленные запросы наших клиентов.

Convotherm 4 делает стиль частью большой профессиональной кухни. Ультрасовременные технологии, простота управления и соблюдения гигиены открывают свои преимущества с первого взгляда благодаря четкой продуманности дизайна. Последовательно реализованная интуитивная логика управления, используется

в аппаратах всех размеров – являясь реальным плюсом в нередко хаотичной повседневной деятельности предприятия общественного питания. Концепция дизайна варьируемого масштаба позволяет перенести ее на всю серию пароконвектоматов, включающую семь размеров аппаратов, каждый в четырех базовых вариантах в двух концептуальных решениях. Так возникает сочетание функциональной гибкости и последовательного дизайна, абсолютная новинка для данного сегмента продукции.

Convotherm – это страсть к совершенству, креативности и живому партнерству, с целью сделать Вас еще успешнее.



Convotherm 4 – Designed around you

Поскольку наша работа неразрывно связана с Вами, нашими клиентами, мы разработали серию Convotherm 4, в которой учтены все возможные Ваши потребности на кухне – включая обе концепции easyTouch® и easyDial™, для ручного и автоматизированного производства или максимальной индивидуальности – в зависимости от желания. В центре внимания, как всегда, находятся удобство управления и функциональность.

► **Новый подход: Выразительность дизайна в сочетании с функциональностью**

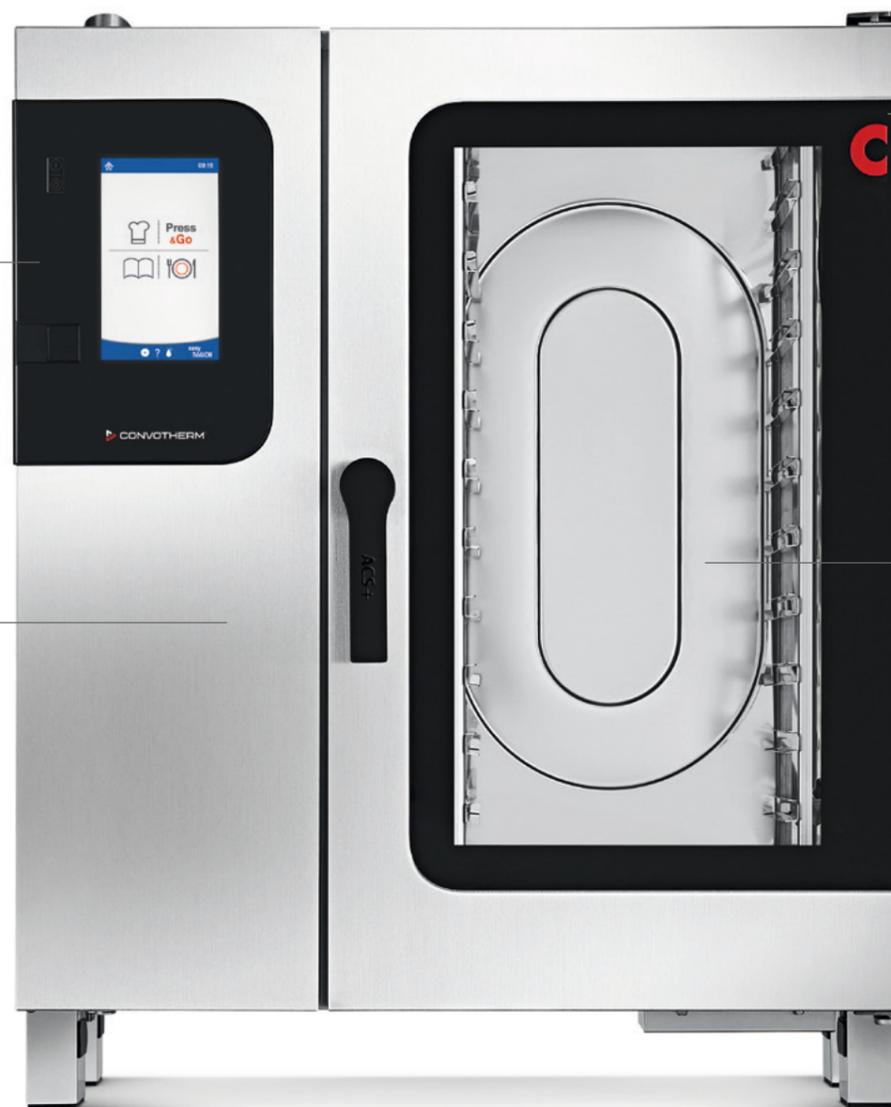
Новый дизайн серии Convotherm 4 идеально подойдет и для "приготовления блюд перед посетителями". В строгом соответствии с принципом „приоритет функциональности над формой“ однозначный эстетический вид сочетается с новыми возможностями интуитивного управления и удобства сервисного обслуживания.

Страницы 8-9

► **Новые масштабы универсальности и безопасности мойки**

ConvoClean+™ и ConvoClean™ были разработаны для максимальной гибкости при минимальном расходе. Всегда полностью автоматизированное исполнение: никакого контакта с чистящими средствами при запуске процесса очистки. С новыми возможностями управления, а также с функцией индивидуальной дозировки моющего средства – действительно, для easyTouch® и easyDial™.

Страницы 14-15



► **Снижение эксплуатационных затрат – в том числе для блага окружающей среды**

Каждый Ватт и каждый литр имеют значение. Convotherm 4 является родоначальником нового класса устройств высокого уровня энерго- и водосбережения по сравнению с предыдущей моделью P3. Использование тока гидроэлектростанции и тепловой энергии биомассы на заводе в Эгльфинге – однозначные свидетельства того, что мы делаем все возможное для экономии природных ресурсов, начиная со стадии производства.

Страницы 16-17

► **В центре внимания – результат Вашей работы**

Легенда жива! Advanced Closed System+ (ACS+) представляет воплощение совершенства в 3-ем поколении соответствующей системы. Она обеспечивает максимальное постоянство результатов готовки и выпечки – всегда в точном соответствии с Вашими пожеланиями.

Страница 11

easyTouch® и easyDial™ – 2 концепции, 7 размеров



6.10 easyDial™



6.20 easyTouch®



10.10 easyDial™



10.20 easyTouch®



12.20 easyDial™



20.10 easyTouch®



20.20 easyDial™

Convotherm 4 easyTouch®

Большого удобства и безопасности просто не бывает.

Полный пакет easyTouch® включает впечатляющее и практичное комплексное оснащение, 9-дюймовый сенсорный экран с технологией "Full-Touch", с учетом индивидуальных требований. Концепция управления максимально проста – с уже проверенными на деле и абсолютно новыми функциями:

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
 - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
 - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
 - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
 - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **ConvoClean+**: Полностью автоматическая система мойки с режимами "eco", "express" и "regular" – по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- **Интерфейс Ethernet (LAN)**

Convotherm 4 easyDial™

Твори самостоятельно! easyDial™ открывает новые горизонты мануального управления: Все параметры, а также все дополнительные функции задаются на одном уровне и отображаются на одном дисплее.

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
 - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
 - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
 - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
 - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **Полуавтоматическая система мойки**

Этим могут похвастаться все аппараты серии Convotherm 4 – лучшее оснащение в серийной комплектации

- Передовое дизайнерское решение, идеально для открытых кухонь
- ACS+: совершенство в 3-ем поколении
- Компактные габариты и, следовательно, подходящие размеры даже для небольших кухонь
- Двери рабочей камеры с функцией захлопывания (только настольные аппараты)
- HygienicCare: антибактериальные поверхности панелей управления, дверных ручек и ручного душа со смывающимся шлангом – новая концепция безопасности
- USB-порт, встроенный в панель управления
- Качество „Made in Germany“ ответственность за соблюдение высокого стандарта качества, знак требования к нам самим!

Дополнительные опции

- Утапливаемая дверь, обеспечивающая экономию места и повышение безопасности эксплуатации
- ConvoSmoke: интегрированная в easyTouch® функция копчения (только для настольных версий)
- ConvoClean в easyDial™, полностью автоматическая система мойки (режим "regular"), по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- Интерфейс Ethernet (LAN) для easyDial™
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- ConvoGrill с функцией управления жиром (по запросу)
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Версия для установки на судах (только электрические аппараты)
- Специальные варианты напряжения

Выразительность дизайна в сочетании с функциональностью

Новый эстетичный дизайн делает серию Convotherm 4 идеальным решением в том числе для приготовления блюд перед посетителями. Наш принцип "функция определяет форму" нашел отражение в выразительности форм, открывающих новые горизонты интуитивности управления и ориентированности на сервис.



Панель управления - easyTouch®

Компания Convotherm, первой применившая Full-Touch-Screen-технологии в пароконвектоматах, предлагает своим клиентам качественно новый уровень удобства управления. Для управления аппаратами Convotherm 4 easyTouch® используется ультрасовременный 9-дюймовый сенсорный экран Full-Touch-Screen с новым, конфигурируемым, пользовательским интерфейсом.

- **Press&Go+**: приготовление в автоматическом режиме с использованием кнопок быстрого вызова, обеспечивающем оптимальную надежность технологического процесса. Отпадает необходимость ввода таких параметров, как размер продукта, степень обжарки и внутренней температуры.
- **Встроенная система Press&Go** с разделением "Manager" и "Crew mode", решение для сетей и крупных предприятий общественного питания.
- **Гибкая функция регенерации**: предусмотрен предварительный выбор режимов: a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет.
- **Приготовление в мануальном режиме**
 - Подробная сервисная информация для оперативного и целенаправленного оказания помощи в случае ошибки.
 - **399 программ приготовления блюд** до 20 этапов каждый.
 - Экранные подсказки с тематическими видеоинструкциями.
 - **TrajectoryTimer**: функция управления загрузками – возможность задания идеальных временных интервалов для продукта на каждом уровне.
 - **Cook&Hold**: автоматическое снижение температуры при завершении цикла обработки – приготовление и сохранение в нагретом состоянии в рамках одного процесса.
 - Режимы Δ-T / NT (деликатное приготовление) – идеальны для использования, в том числе в ночное время.
- **На индикаторном кольце TriColor можно видеть текущее рабочее состояние**: Желтый цвет для „стадии подготовки“ красный для „процессов на стадии выполнения“ зеленый для „состояния готовности“

Панель управления - easyDial™

Новый уровень ручного управления! Благодаря продуманной концепции управления с помощью системы easyDial™ Вы можете быстро самостоятельно настроить профили приготовления блюд. Все функции расположены на одном уровне. На крупных цифровых дисплеях с яркой подсветкой, в сочетании с центральным блоком управления Convotherm-Dial (C-Dial), Вы можете в любой момент видеть все необходимые данные – в том числе на расстоянии.

- **Функция регенерации в easyDial™**: Регенерация блюд на высшем уровне
- **99 программ приготовления блюд**
- **C-Dial и TriColor**: наша новая философия управления.
- **На индикаторном кольце TriColor можно видеть текущее рабочее состояние**: Желтый цвет для „стадии подготовки“ красный для „процессов на стадии выполнения“ зеленый для „состояния готовности“



В центре внимания – результат приготовления



USB-интерфейс

Удобно расположен на панели управления устройства. Носитель памяти USB легко вставляется за выдвижную заглушку, которая самостоятельно закрывается после его извлечения – с защитой от брызг воды IPX5:

- Простота программного обновления, загрузки программ (профайлов) приготовления блюд и их изображений, а также считывание данных HACCP



Утапливаемая дверь*

Данное изобретение компании Convotherm экономит место в рабочей зоне перед устройством и снижает риск получения травм:

- Идеальное решение для просторной работы
- Снижает вероятность несчастных случаев и ожога при контакте с горячей внутренней поверхностью двери
- Позволяет устанавливать большие пароконвектоматы с загрузочными тележками практически везде, в том числе на небольших кухнях.



Встроенная дверная заслонка для разогрева

Базовое оснащение напольной серии Convotherm 4

- Автоматически складывается в дверной проем
- Быстрый предварительный разогрев, в том числе без загрузочной тележки
- Отсутствие теплопотерь
- Повышенная безопасность.



HygienicCare

Новая гигиеническая концепция компании Convotherm охватывает все основные зоны аппаратов, к которым прикасается персонал: Панель управления, дверная ручка и ручной душ со смывающимся шлангом изготовлены из инновационного материала с интегрированными ионами серебра:

- Все контактные поверхности, расположенны централизованно в рабочей зоне и стали последовательной частью концепции Convotherm 4
- Постоянное антибактериальное действие
- Сокращает перенос бактерий.

* опционально

ACS+ обеспечивает наилучшие результаты приготовления на всех аппаратах Convotherm 4. Она обеспечивает идеальное насыщение пара, автоматическую коррекцию влажности комбинированного пара, а также быструю и равномерную передачу тепла в режиме горячего воздуха. Результат: идеальный, равномерный климат в рабочей камере для любых продуктов, от овощей, мяса и рыбы до гарниров или выпечки – в свежем, замороженном или предварительно приготовленном виде. Великолепные блюда, равномерно приготовленные,

сочные с хрустящей корочкой, гарантированы и при полной загрузке.

ACS работает подобно скороварке, удерживая тепло и влагу. Температура быстро повышается, при этом расходуется меньше энергии и воды.

Новая система ACS+ дополнительно оснащена активной интеллектуальной системой вытяжки влаги. Например для образования аппетитной хрустящей корочки (эффект снятия крышки со скороварки).

Новые и усовершенствованные дополнительные функции



Crisp&Tasty

Минимальная затрата времени для получения сочного продукта с хрустящей корочкой:

- 5-ступенчатая вытяжка влажности
- Все 5 степеней доступны для выбора вручную или в режиме программирования.



Скорость вентилятора

Для получения наилучших результатов, даже с очень деликатными продуктами, как, например, изделия из заварного теста, меренги или чипсы.

- 5-ступенчатая скорость вентилятора
- Возможность ручного регулирования или программирования
- Идеальная равномерность, даже при полной загрузке.



BakePro

В режиме конвекции выберите необходимую для продукта интенсивность увлажнения, последующая пауза будет задана автоматически:

- Традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
- Увлажнение и паузы позволяют получить то же качество, что и в классической хлебопекарной печи
- Отпадает необходимость разморозки полуфабрикатов перед выпечкой
- Возможность программирования при использовании многоступенчатых программ выпечки.



HumidityPro

Благодаря этой новой функции комбинированный режим, доступен уже с 30 °С, дополнительно к автоматическому регулированию влажности имеется возможность управлять этими параметрами вручную в соответствии с индивидуальными предпочтениями:

- 5-ступенчатое увлажнение
- Достижение великолепной сочности продукта, в соответствии с индивидуальными предпочтениями
- Не требуется вводить процентные значения
- Идеально подходит для поддержания блюд в горячем состоянии.

Основные функции ACS+



Приготовление на пару: Особенно эффективное приготовление блюд на пару при температуре от 30°C до 130°C, во время которого система остается закрытой на протяжении всего процесса. Для получения наилучших результатов, в том числе при приготовлении овощей, мучных изделий и рыбы. Витамины и цвет сохраняются, а окисление продукта сводится к минимуму.



Комбинированный режим пар: автоматическое регулирование влажности, начиная с 30 °С. Система остается закрытой в течение всего процесса приготовления. Сохраняются собственная влажность и вкусовые качества продуктов. Как результате – невероятно нежные, сочные и вкусные блюда с минимальными потерями веса гарантированы.



Конвекция (горячий воздух): Начиная с 30°C под действием собственной влажности продуктов в полностью закрытой системе создается слегка влажный микроклимат, для быстрого, равномерного переноса тепла вплоть до самого ядра приготавливаемого блюда. Включение функции Crisp&Tasty позволяет целенаправленно регулировать степень образования хрустящей корочки.



Регенерация easyDial™: Вы можете регенерировать Ваши продукты, как если бы они были только что приготовлены.

Регенерация+ easyTouch®: Гибкая функция регенерации: предусмотрен предварительный выбор режимов: a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет. Так Вы добьетесь оптимального качества.



Совместная загрузка

Неповторимые способности замкнутой системы Closed System: совместная загрузка в режиме комбинированного пара, когда одновременно можно готовить, например, жаркое из свинины, круассаны, рыбу, замороженные овощи и кексы. С оптимальным результатом и максимальной отдачей:

- Повышение эффективности на кухне
- Благодаря автоматической регулировке уровня влажности в системе ACS+ в режиме комбинированного пара обеспечивается оптимальный климат рабочей камеры для любой комбинации продуктов.

Полная загрузка

Перегородка распределяющая воздух, индивидуально изготовленная для каждого размера аппарата, обеспечивает равномерность цвета продукта и при полной загрузке:

- Новые программные алгоритмы, усовершенствованные технологии полупроводниковых реле, новая воздушораспределительная техника, а также оптимизированные теплообменники гарантируют кратчайшее время термических реакций и быстрый нагрев рабочей камеры, до заданной температуры – в том числе и при загрузке замороженными продуктами
- Новая функция Crisp&Tasty оснащена интеллектуальной системой активного регулирования приточного/вытяжного воздуха. Для быстрой и надежной жарки и приготовления на гриле – в том числе с загрузкой тяжелой продукции, например, мясо на вертеле.

ecoCooking*

Функция энергосбережения идеально подходит для изделий с длительным временем приготовления, например таких как: запеканки, жаркое, лазанья, ростбиф и другие крупные изделия.

- Особо щадящий режим повышает при этом качество приготовленных блюд
- В комбинированном режиме, начиная с 30 °С, функция ecoCooking может быть подключена в любой момент в индивидуальном порядке

* только при наличии easyTouch®

Новые масштабы гибкости и безопасности мойки

ConvoClean+ и ConvoClean

Разработаны для **максимальной гибкости при минимальном расходе ресурсов**. С новыми функциями управления и индивидуальной дозировкой моющего средства – **действительно для каждого профиля применения**. Всегда **полностью автоматизированное исполнение**: никакого контакта с чистящими средствами при запуске процесса очистки.

ConvoClean+ в easyTouch®

Автоматическая система мойки
Полностью автоматическая система очистки **с режимами eco, express или regular**, идеальная чистота всегда, когда это необходимо – при желании также с индивидуальной дозировкой:*

- 4-ступени регулирования интенсивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- Режим **"eco"** обеспечивает экономию моющего средства, энергии и воды.
- Режим **"express"** экономит время, обеспечивает максимальную скорость мойки в том числе и в рабочие часы.
- Режим **"regular"** является сбалансированно-комбинированным.
- Максимальная безопасность благодаря полной автоматизации процесса очистки.
- Завершающая паровая дезинфекция и сушка гарантируют идеальную гигиеничность.
- Запуск одним нажатием пальца, в любой момент и не требует быстрого охлаждения в ручном режиме.



ConvoClean в easyDial™**

Полностью автоматическая система очистки **в режиме "regular"**, идеальная чистота всегда, когда это необходимо – при желании также с индивидуальной дозировкой:*

- 4-ступени регулирования интенсивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- Никакого контакта с чистящими средствами при запуске процесса очистки.
- Запуск одним нажатием пальца, в любой момент и не требует быстрого охлаждения в ручном режиме.
- Максимальная безопасность благодаря полной автоматизации процесса очистки.
- Завершающая паровая дезинфекция и сушка гарантируют идеальную гигиеничность.



Снижение затрат – в том числе для блага окружающей среды.

На счету каждый ватт и каждый литр. Convotherm 4 является родоначальником нового класса устройств высокого уровня энерго- и водосбережения по сравнению с предыдущей моделью P3. Сертифицированные по стандарту ENERGY STAR® устройства, системы менеджмента в области экологии по стандарту ISO 14001 и энергии по стандарту ISO 50001 – однозначные свидетельства того, что мы делаем все возможное для экономии природных ресурсов уже на стадии производства. На производственном предприятии в Эгльфинге с момента перехода на электроэнергию, вырабатываемую из альтернативных источников, в 2009 году и по сегодняшний день нами уже сэкономлен 1 млн. кг CO₂.

Время разогрева в режиме конвекции при заданном значении 165 °C [мин] согласно DIN 18873-1 2012-06 6.2*



Convotherm 4 10.10 ES 2:49 мин **-27%**

Предыдущая модель **P3 OES 10.10** 3:50 мин

Энергопотребление без нагрузки в режиме конвекции (ощутимая теплоотдача, кВтч) согласно DIN 18873-1 2012-06 6.3*



Convotherm 4 10.10 ES 1,00 кВтч **-19%**

Предыдущая модель **P3 OES 10.10** 1,23 кВтч

Энергопотребление под нагрузкой в режиме приготовления на пару [кВтч] согласно DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10 ES 2,68 кВтч **-12%**

Предыдущая модель **P3 OES 10.10** 3,03 кВтч

Водоупотребление под нагрузкой в режиме приготовления на пару [л] согласно DIN 18873-1 2012-06 8.3*



Convotherm 4 10.10 ES 2,33 л **-14%**

Предыдущая модель **P3 OES 10.10** 2,72 л



Расход чистящего средства [мл]**



Convotherm 4 10.10 ES 400 мл **-38%**

Предыдущая модель **P3 OES 10.10** 640 мл

Энергопотребление**



Convotherm 4 10.10 ES 3,5 кВтч **-44%**

Предыдущая модель **P3 OES 10.10** 6,2 кВтч

Расход воды**



Convotherm 4 10.10 ES 35 л **-44%**

Предыдущая модель **P3 OES 10.10** 63 л

Комплекующие изделия



Подставки

Обеспечивают устойчивость настольных аппаратов, при необходимости доступны передвижные версии. Вы можете выбирать между открытыми или закрытыми версиями, с 14 гигиеническими лотками.



Банкетные системы

Идеально оптимизированы под напольные и настольные аппараты, также подходят для штабельных наборов. Термокожухи с магнитным замком новой конструкции для идеальной чистоты и гигиены в Вашей кухне. Банкетные тележки с различным межтарелочным интервалом, способны вмещать большое количество креативно оформленных тарелок.



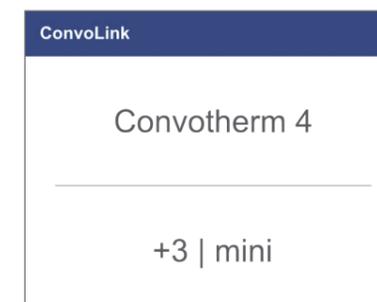
Специальные аксессуары

Convotherm предлагает подходящие аксессуары для любых потребностей:

- Сигнальная колонна с большого расстояния информирует пользователя о состоянии пароконвектомата.
- Теплозащитный экран позволяет устанавливать пароконвектомат в том числе рядом с источниками высокой температуры, например, плиты.

Конденсационные зонты

позволяют готовить на открытых кухнях и обеспечивают приятный микроклимат на кухне. Пар и испарения отсасываются и конденсируются во время готовки и при открывании двери.



ConvoLink

Программный пакет ConvoLink – комплексное решение для HACCP и управления программой приготовления блюд. Программное обеспечение устанавливается на ПК и может использоваться для управления аппаратами Convotherm 4, а также серий mini и +3.

Организация работы пароконвектоматов

- Соединение Convotherm 4 с ПК
- Использование ПК для управления и контроля за работой устройств Convotherm 4
- Возможность создания, инсталляции и загрузки программ приготовления и предельно простое управление ими.

Система управления HACCP

Простое считывание данных HACCP, их отображение и обработка на ПК. Дополнительно возможно отображение и управление параметрами пастеризации.



Средства для мойки и ухода

Предлагаются идеально адаптированные к ConvoClean средства ухода, обеспечивающие легкость и гигиеничность очистки. Для достижения гигиенической чистоты, предусмотрены средства для ухода, оптимально адаптированные к системе ConvoClean.

- ConvoClean forte (высокоэффективное моющее средство)
- ConvoClean new (среднеэффективное моющее средство)
- ConvoCare (ополаскиватель/нейтрализатор)



Противни и решетки

А Здесь все идет по накатанной дорожке: Противни и решетки из высококачественной стали, а также специальное дополнительное оборудование с антипригарным покрытием доступны с размерами GN, а также в виде форм для выпечки.

Пароконвектоматы Convotherm – решение, способное удовлетворить любые запросы.

	6.10	6.20	10.10	10.20
Габаритные размеры, без функции утапливания двери* (ШxГxВ) мм	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Габаритные размеры, утапливаемая дверь* (ШxГxВ) в мм	966 x 792 x 786	1211 x 992 x 786	966 x 792 x 1058	1211 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
EN (600x400 мм)	5	–	8	–
Количество тарелок (тарелочно-банкетная система)	15 или 20 тарелок	27 или 33 тарелок	26 или 32 тарелок	48 или 57 тарелок
Расчетное потребление тока Электро Инжектор, Электро Бойлер (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Расчетное потребление тока Газ Инжектор, Газ Бойлер (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Теплопроизводительность (Природный газ 2Н(Е))	11,0 kW	21,0 kW	21,0 kW	31,0 kW
	12.20	20.10	20.20	
Габаритные размеры, без функции утапливания двери* (ШxГxВ) мм	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942	
Габаритные размеры, утапливаемая дверь* (ШxГxВ) в мм	1247 x 1020 x 1406	1002 x 820 x 1942	1247 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	
EN (600x400 мм)	–	17	–	
Количество тарелок (тарелочно-банкетная система)	59 или 74 тарелок	50 или 61 тарелок	98 или 122 тарелок	
Расчетное потребление тока Электро Инжектор, Электро Бойлер (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW	
Расчетное потребление тока Газ Инжектор, Газ Бойлер (1N~ 230V 50/60Hz)	0,6 kW	1,1 kW	1,1 kW	
Теплопроизводительность (Природный газ 2Н(Е))	31,0 kW	42,0 kW	62,0 kW	

* Более подробная информация указана в техническом паспорте.



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Delfield®, fitkitchenSM, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • welbilt.com