



CONVY  
Forni a convezione  
CONVECTION OVENS



## Tradizione ed innovazione

I forni della linea Convy sono l'unione di tradizione ed innovazione.

Con Convy si cuoce tradizionalmente con aria calda, ma si ottengono risultati eccellenti grazie alla nuova tecnologia di cui è dotato.

La cottura a convezione non è mai stata così facile, semplice e performante.



Da 40 anni MBM sviluppa e produce attrezzature Made in Italy per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina.

Specialista della cottura dal 1972, MBM garantisce una qualità riconosciuta in Italia e all'estero.

## Tradition and Innovation

The convection ovens Convy are the junction of tradition and innovation.

The way to cook with Convy is traditional, but with excellent results thanks to all its new technology.

The convection cooking has never been so easy and performant.

For more than 40 years MBM has been producing cooking equipment for the professional catering environment, developing solutions that make working in the kitchen easier and more efficient.

Cooking specialist since 1972, MBM grants an high quality, recognized in Italy and abroad.





## Risultati eccellenti

Convy garantisce risultati di cottura ottimali grazie alle caratteristiche costruttive della camera e all'inversione automatica della ventola.

Progettati per garantire la corretta distribuzione dell'aria nella camera ed assicurare una completa uniformità.

Le 3 velocità della ventola consentono allo chef di adattare la distribuzione dell'aria in base alla pietanza da cucinare, dalla gastronomia alla pasticceria.

I forni Convy sono dotati di serie dell'umidificatore a 5 livelli, per accentuare gli aromi e conservare la morbidezza dei cibi, contenendo al minimo il calo di peso degli alimenti.

Nella versione a Gas inoltre Convy è dotato della nuova tecnologia dei bruciatori premiscelati, che garantiscono tempi di salita della temperatura estremamente ridotti, consumi molto contenuti e maggiore efficienza.

## Excellent performance

Convy grants optimal cooking results thanks to the cooking chamber construction and the automatic reverse of the fan.

Designed to ensure a good air distribution and a complete uniformity.

The 3 fan speeds allow the chef to adjust the air distribution to all types of food, from gastronomy to pastry.

Convy is equipped as standard with a 5 levels humidifier to further improve the cooking results, by maintaining the food softness and reducing the weight loss.

The Convy gas versions are equipped with the new premix burners technology, which ensures reduced time in the T° rising, low power consumption and increased efficiency.






## Display intuitivo

La nuova interfaccia elettronica è estremamente semplice ed intuitiva e rende Convy rapidamente utilizzabile da tutto lo staff in cucina, senza nessuna difficoltà.


Il display di Convy consente di controllare con la massima precisione ed estrema facilità i parametri fondamentali, per impostare e regolare in ogni momento il processo di cottura.



## Easy Display

The new electronic interface is extremely simple and intuitive, and makes Convy quickly usable by all the staff in the kitchen.

The display allows the chef to check with the utmost precision the basic parameters, and to adjust the cooking process in every moment.







## Qualità e affidabilità

La camera con cielo e fondo imbutiti e antideformazione, la costruzione solida e robusta e la componentistica di altissima qualità rendono Convy un forno affidabile ed un investimento duraturo.

### Caratteristiche costruttive e funzionali

- Costruzione in acciaio inox
- Camera di cottura in acciaio inox, con cielo e fondo imbutiti
- Nuova interfaccia elettronica con display, per controllare e visualizzare al meglio i parametri di cottura
- Porta con maniglia ergonomica e chiusura a spinta
- Chiusura-apertura porta a stadi
- Porta con doppio vetro atermico
- Controllo elettronico della valvola di sfiato
- Cotture in convezione, da 40° a 250°
- 3 velocità della ventola, con autoreverse
- 5 livelli di umidità
- Facilmente adattabile alle teglie pasticceria 60x40 (optional)
- Raffreddamento rapido automatico
- IPX5






## Quality and reliability

The cooking chamber with moulded top and bottom, anti-deformation, the solid construction and high quality components make Convy a reliable oven and a lasting investment.

### Construction and functional features

- Stainless steel construction
- Stainless steel cooking chamber, with moulded top and bottom
- New electronic interface with displays to better control and see the cooking parameters
- Door with ergonomic handle
- Door with closing-opening intermediate stop positions
- Door with double tempered glazing, openable
- Electronic control of the air valve
- Cookings in convection, range T ° from 40° to 250°
- 3 fan speeds, with autoreverse
- 5 levels of humidity
- Easily adaptable to the pastry trays 60x40 (optional)
- Automatic fast cooling down
- IPX5



Modello Model	Capacità teglie Trays capacity	Livelli umidificatore Humidifier level	Potenza Power (kW)	External dimensions Dimensioni esterne (mm)	Dimensioni cam.cottura Cooking cam. dimensions (mm)	Distanza teglie Trays distance (mm)	Alimentazione Supply	Scarico acqua Water drain	Pressione Water pressure (bar)	Peso Weight (Kg)
 CYE6	6 Gn 1/1 6 60x40	5	9.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	400V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
 CYG6	6 Gn 1/1 6 60x40	5	12.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	230V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
 CYE10	10 Gn 1/1 10 60x40	5	18.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	400V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
 CYG10	10 Gn 1/1 10 60x40	5	19.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	230V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	180
 CYE102	10 GN2/1 or 20 GN1/1	5	25.5	L 890 P 1220 H 980	L 630 P 740 H 710	70	400V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	230



Eurotec Srl div. MBM

Strada Brescello Cadelbosco n° 33/37/39  
42041 Brescello ( RE )

+39 0522 686711  
[www.mbmitaly.com](http://www.mbmitaly.com)  
[mbm@itweurotec.it](mailto:mbm@itweurotec.it)