

CONVO THERM[®]

maxx pro. high definition.



Новое поколение пароконвектоматов
премиум-класса Convotherm



Advancing Your Ambitions

Лучший выбор, который вы можете сделать.

Инновации, высокое качество, мощность и энергоэффективность – все это собрано в одном аппарате: Convotherm maxx pro наш премиальный пароконвектомат, отвечающий потребностям профессионалов.

Доступны во множестве версий, помогают пользователям в их ежедневной работе в любой мыслимой области применения. Немецкая разработка – для лучших результатов.



Convotherm maxx pro
Новое определение профессиональной лиги.



Convotherm maxx pro BAKE
Для выпекания с идеальными результатами.

IntelligentSimplicity

В Convotherm мы убеждены, что технические решения по-настоящему не могут быть полными, пока их преимущества не воплощены наиболее простым, эффективным и разумным способом. Этот принцип так важен для нас, что у него есть собственное название – IntelligentSimplicity.

Официальный поставщик

Boscuse d'Or

Используется победителями
Boscuse d'Or уже более 20 лет



Convotherm maxx pro ConvoSense

Первый в мире пароконвектомат
с искусственным интеллектом.



Convotherm maxx pro напольные модели

Когда размер имеет значение.

Модели Convotherm maxx pro воплощают принцип IntelligentSimplicity:

- ▶ Легко понять
- ▶ Легко управлять
- ▶ Легко мыть
- ▶ Легко обслуживать
- ▶ И (в очень редких случаях) легко ремонтировать

Доступные модели:

- ▶ 6.10, 6.20
- ▶ 10.10, 10.20
- ▶ 20.10, 20.20

Все модели доступны в вариантах:
бойлерная или инжекторная,
газовая или электрическая

Махх pro: лидер в технологиях. Невероятно надежный.

Линейка Convotherm maxx pro больше, чем просто сумма ее отдельных частей. Она воплощает уникальную концепцию от А до Я: инновации, которые действительно имеют смысл. Разумные решения для множества потребностей. Высочайшее качество.

Концепция, которая работает

Высокие требования к Convotherm maxx доказаны во всех аспектах:

► **Исключительно удобный**

Все функции очень простые, отлично спроектированы и просты в использовании.

► **Лучшие результаты**

Используется ли на кухне шефом или кем-то из часто меняющийся команды: любой может получить первоклассные результаты с Convotherm maxx pro.

► **Надежное качество**

Крепкий и долговечный благодаря первоклассному мастерству, а также визуально красивый.

► **Экономичность и экологичность**

Экологичность как в производстве, так и в эксплуатации. Бережет время, энергию и воду.

► **Оптимально сбалансированные расходы**

Ни с чем не сравнимая простота обслуживания плюс сэкономленное время и потребление обеспечивают оптимальное соотношение между инвестициями и расходами на обслуживание за полный и очень долгий срок службы аппарата.

Все это то, что мы подразумеваем, когда говорим:

maxx pro. high definition.

Кратко об основных преимуществах

▶ Множество версий

Инжекторные и бойлерные, электрические и газовые, 6.10 и 10.10. WAKE, ConvoSense, морские, для исправительных заведений.

▶ Уникальная закрытая система

Оптимальный расход энергии и низкое потребление воды.

▶ Natural Smart Climate™

Микроклимат в камере печи подходит для любого блюда.



▶ 4 функции управления

Для оптимальной эффективности и экологичности.

▶ Press&Go

Кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки.

▶ Подключение к сети

Доступ к сети через Wi-Fi и LAN для универсального управления данными.

▶ KitchenConnect®

Собственный облачный сервис Welbilt по управлению и получению данных от аппаратов

▶ Утапливаемая дверь

Для большего пространства и безопасности при эксплуатации.

▶ 10" TFT-дисплей высокого разрешения

Превосходное разрешение, интуитивное управление.

▶ LED подсветка

Оптимальное освещение всей варочной камеры.

▶ Дверь варочной камеры с тройным стеклом

Энергоэффективность и безопасность.

▶ Функция захлопывания двери, 2-х ступенчатое открытие.

Безопасное открытие с функцией проветривания.

▶ HygieniCare

Гигиенические ручки, покрытие дисплея и система стерилизации паром HygienicSteam

Опции:

▶ ConvoSmoke

Холодное и горячее копчение, интегрированное в программы приготовления

▶ ConvoGrill

Идеальные результаты гриля, запатентованная система сбора жира.

▶ ConvoSense

Первая в мире система с искусственным интеллектом для полностью автоматического управления приготовлением.

Значимые Инновации. Надежность как основополагающий принцип.

Convotherm maxx pro – это лучшее в немецком инженерном искусстве: Умные инновации, которые имеют смысл в суровой повседневной работе. Качество, которое остается с годами несмотря на каждодневную работу.

Надежность и долговечность "Сделано в Германии"

Инженеры и техники Convotherm работают в тесном сотрудничестве с профессионалами отрасли. Они неустанно ищут инновационные решения для заказчиков по всему миру с бескомпромиссным стремлением к совершенству. В результате в 1995 году Convotherm стал первым в мире производителем пароконвектоматов, получившим сертификат DIN ISO 9001. Разработанный и изготовленный в Германии, каждый отдельный пароконвектомат Convotherm maxx pro проходит полную проверку работоспособности в течение нескольких часов, прежде чем покинуть завод.

Сертифицированная экологичность.

Convotherm с 2012 использует только энергию из возобновляемых источников, например, производство обслуживает тепловая электростанция на биомассе, а электричество поступает от ветряных, солнечных или гидроэлектростанций. Приверженность Convotherm CO₂-нейтральности в 2017 и 2021 была отмечена наградой Lean & Green Management Award.



Утапливаемая дверь: когда дверь открывается, то сдвигается к боковой стенке maxx pro, чтобы сэкономить место, также это предотвращает возможные ожоги. Проходы остаются свободными, их не перегораживают открытые двери.



Сенсорный дисплей: 10-дюймовый сенсорный TFT-дисплей высокого разрешения обеспечивает превосходное изображение даже на большом расстоянии. Функция прокрутки и пиктограммы делают работу такой же простой и интуитивно понятной, как на смартфоне.



Дополнительный уровень: как для 6.10, так и для 10.10 - модель Convotherm maxx pro предлагает увеличенную максимальную вместимость за счет дополнительного уровня камеры. Увеличение производительности благодаря оптимальному использованию вместимости.



Даже во время производства Convotherm maxx pro обеспечивает высочайшую экологичность: завод в баварском Эгльфинге обладает сертификатами экологичности системы ISO и отмечен различными международными наградами в этой области.



Светодиодная подсветка: мощная и долговечная светодиодная лента встроена в дверь и оптимально освещает внутреннее пространство.

Функция захлопывания двери: не нужно возиться с ручкой двери во время закрытия пароконвектомата. Просто сильно захлопните дверь – все так, как и должен работать профессиональный аппарат.



Энергоэффективное тройное стекло: прочное тройное стекло минимизирует потери тепла - для снижения энергопотребления и повышения безопасности и экологичности.



HygieniCare: гигиенические ручки из антибактериального и антимикробного пластика снижают размножение микроорганизмов на протяжении всего срока службы прибора.

Управление функциями Convotherm: взаимодействие для оптимизации рабочих процессов и наилучших результатов.

Изо дня в день вы и ваша команда работаете с максимальной скоростью, качеством и гибкостью. Convotherm maxx pro идеально подходит для этого благодаря четырем функциям управления Convotherm.



управление КЛИМАТОМ

Convotherm maxx pro обеспечивает оптимальный микроклимат в камере для каждого продукта. И это происходит совершенно естественно, без сложного регулирования или контроля - одновременно просто и с применением интеллекта. Это обеспечивает не только идеальные результаты приготовления и выпечки, но также означает минимально возможное потребление энергии.

- Natural Smart Climate™
- HumidityPro
- Crisp&Tasty
- ecoCooking
- Delta-T cooking



управление ПРОИЗВОДСТВОМ

Как в полностью автоматическом, так и в ручном режиме, как с однородной, так и со смешанной загрузкой: идеально подобранные интеллектуальные функции гарантируют, что работа с Convotherm maxx pro всегда будет исключительно простой и понятной, даже при самых сложных рабочих процессах. Это означает, что вы можете работать эффективно, с ясной целью и без стресса.

- Press&Go
- Встроенная книга рецептов
- TrayView
- HACCP управление
- Подключение к сети
- Cook&Hold
- ConvoServe

Будь то авторская первоклассная кухня, кейтеринг или бизнес массового обслуживания с различными закусками и выпечкой – Convotherm maxx pro берет на себя множество трудных задач, обеспечивая оптимальные процессы и наилучшие результаты.



управление **качеством**

Благодаря инновационным функциям Convotherm maxx pro поможет вам каждый раз добиваться наилучших результатов в приготовлении и выпечке. Усовершенствованная сенсорная технология, исключительно продуманный воздушный поток, а также интеллектуальное, индивидуально программируемое взаимодействие пара, горячего воздуха и времени для каждого блюда и выпечки - Convotherm maxx pro гарантирует оптимальное качество.

- Управление потоком воздуха
- BakePro
- Crisp&Tasty
- Регулируемая скорость вентилятора
- ConvoSmoke
- ConvoServe



управление **очисткой**

В Convotherm maxx pro всегда заложена идеальная чистота. Его полностью автоматическая простая, надежная и экологически чистая система мойки также сертифицирована для работы без присмотра. Более того, инновационный комплекс функций HygieneCare дополнительно повышает гигиену на кухне.

- 4 степени загрязнения и 3 режима мойки
- Eco режим
- Express режим
- Планировщик мойки
- Пользовательские программы мойки
- HygienicSteam
- Hygienic ручки
- Защита от брызг воды



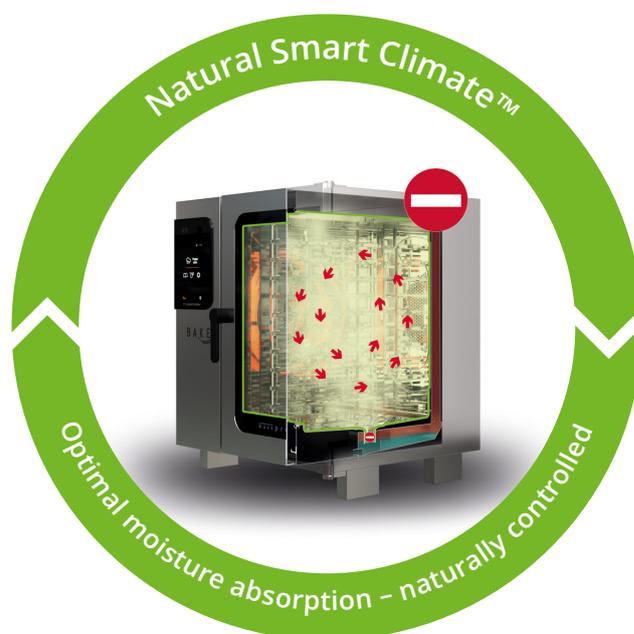
управление
КЛИМАТОМ

Идеальный климат для каждого продукта.

Функция Convotherm Climate Management в Convotherm maxx pro всегда обеспечивает правильный климат для приготовления, независимо от того, тушите ли вы, готовите в панировке, на пару, на гриле или выпекаете. Естественный климат-контроль также экономит время, воду и энергию - всегда с лучшими результатами.

Автоматически идеально: Natural Smart Climate™

Natural Smart Climate™ в Convotherm maxx pro обеспечивает оптимальную степень влажности, соответствующую каждому продукту, без сложного регулирования и контроля - совершенно естественным образом. Закрытая система приготовления ACS + сохраняет идеальное количество тепла и влаги, обеспечивая всегда идеальный уровень насыщения паром, и более быстрое повышение температуры с меньшим добавлением электроэнергии и воды. Автоматическая регулировка влажности при приготовлении в пароконвектомате и быстрая равномерная передача тепла горячим воздухом обеспечивают лучшие результаты даже при полной загрузке.



Запатентованная эффективность: Закрытая система

Уникальная закрытая система Convotherm сохраняет тепло и влагу, предлагая идеальные результаты с невероятно низким потреблением энергии и воды. В то же время запахи не выходят наружу.





Настройка влажности: HumidityPro

В дополнение к автоматическому контролю влажности вы также можете вручную указать уровень влажности при приготовлении на пару уже с 30°C, используя 5 уровней, предоставляемых функцией HumidityPro. Получайте самые сочные результаты приготовления, доведенные до совершенства. Также идеально подходит для выдерживания продуктов. Легко настраивается по пяти уровням, не требуется вводить процентные значения.



Быстрое удаление влаги: Crisp&Tasty

Convotherm maxx pro обеспечивает высочайшие результаты во всех аспектах, связанных с хрустящей корочкой, благодаря тонко регулируемой 5-уровневой функции Crisp&Tasty. Активное удаление пара и одновременная подача свежего воздуха быстро осушают варочную камеру. После этого блюдо становится аппетитно хрустящим благодаря конвекции. Пять уровней удаления влаги можно выбрать вручную или запрограммировать.

Кратко об управлении климатом Convotherm:

- ▶ **Natural Smart Climate™:** автоматически задает правильный климат для любого типа блюд и выпечки
- ▶ **Оптимальная энергоэффективность:** примерно на 10% выше по сравнению с предыдущей моделью*
- ▶ **HumidityPro:** индивидуальный контроль влажности на 5 уровнях
- ▶ **Crisp&Tasty:** быстрое удаление влаги на 5 уровнях и чистый горячий воздух для хрустящей корочки
- ▶ **ecoCooking:** можно включить при температуре 30°C, идеально подходит для продуктов с длительным временем приготовления.
- ▶ **Delta-T cooking:** бережное приготовление при низких температурах или "сувид" - даже ночью.

* Согласно измерениям на Convotherm maxx pro 10.10 ES в режиме конвекции.



Оптимальные решения для превосходного результата.

Функция управления качеством Convotherm в Convotherm maxx pro всегда обеспечивает наилучшие результаты приготовления и выпечки. Будь то высокая кухня, кейтеринг или быстрое питание: оптимальная консистенция, свежесть или подрумянивание и объем ваших блюд и выпечки гарантируют, что ваши гости и клиенты останутся довольны и с нетерпением будут ждать повторного визита.

От чувствительного к быстрому: Управление потоком воздуха

Требуется ли точная подача влажного или сухого воздуха или быстрое удаление влаги из микроклимата жарочной камеры, благодаря точно настроенной пятиступенчатой регулируемой скорости вращения вентилятора и автоматическому реверсу, а также сложной технологии воздушного потока, всегда можно получить идеально однородные высококачественные результаты даже с самыми деликатными продуктами, используя Convotherm maxx pro.



BakePro: Функция традиционной выпечки

Пятиступенчатая функция выпечки BakePro в Convotherm maxx pro создает идеальный, постоянный микроклимат в камере печи для всей выпечки, независимо от того, свежая она, предварительно расстойная, замороженная или полувывпеченная. Замороженную выпечку не нужно разогревать или размораживать. Функция BakePro обеспечивает идеальный подъем, оптимальную эластичность внутри и блеск снаружи. И, что немаловажно, готовые продукты значительно дольше остаются хрустящими и свежими.



Хрустящая корочка на всех уровнях: Crisp&Tasty

Активное пятиуровневое удаление влаги в варочной камере в режиме горячего воздуха Hot-Air мгновенно создает исключительно хрустящую корочку, сохраняя нежную сердцевину при полной однородности на всех уровнях камеры. Особенно для еды на вынос и доставки гарантируется, что дома все заказанные блюда можно будет подать по-прежнему вкусными и свежими с желаемой текстурой.





Кратко об управлении качеством Convotherm:

- ▶ **Управление потоком воздуха:** точный и гибкий контроль подачи воздуха для идеальных результатов выпечки
- ▶ **BakePro:** традиционная пятиуровневая функция выпечки для всех ее видов
- ▶ **Crisp&Tasty:** идеальные и продолжительные хрустящие результаты
- ▶ **Регулируемая скорость вентилятора:** с 5 уровнями, а также с выключением для достижения наилучших результатов
- ▶ **ConvoSmoke:** опциональная функция горячего и холодного копчения, интегрируемая в программы приготовления
- ▶ **ConvoServe:** комплексная производственная концепция, включая аксессуары для банкетов, фуршетов и кейтеринга





Умные технологии для эффективных процессов.

Независимо от автоматического или ручного приготовления и выпечки, с помощью своей сложной комбинации интеллектуальных решений, Convotherm maxx pro делает работу особенно простой, безопасной и эффективной для вас и вашей команды. Это гарантирует надежность и высокую производительность в спокойном рабочем ритме.



Автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого доступа: Press&Go

С помощью Press & Go вы сразу же начинаете работу с разными категориями продуктов. Предварительный нагрев, компенсация потерь тепла, например, при открытии двери или при смешанной загрузке, а также выбор режимов приготовления и выпечки происходят автоматически.

Встроенная книга рецептов с шестью предустановленными категориями продуктов позволяет хранить до 399 программ с 20 этапами приготовления. Доступ к рецептам путем нажатия кнопки Программы приготовления, дополняющие друг друга, отображаются автоматически, и вы всегда можете сосредоточиться на своих избранных программах. Press&Go доступен опционально с защитой паролем – для создания отдельных режимов Manager и Crew.

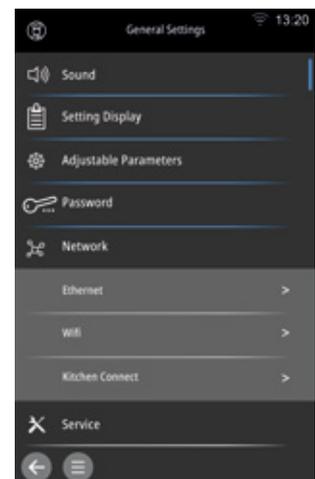
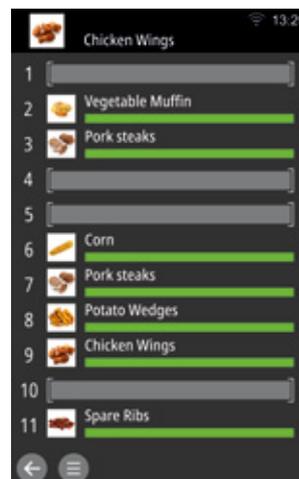
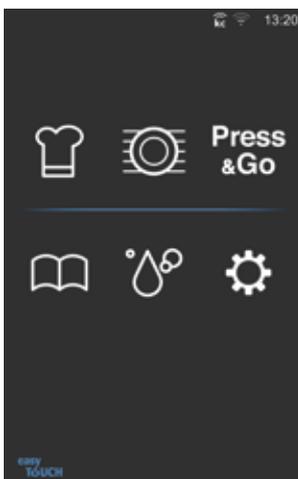


Сохраняйте обзор во время автоматического приготовления: TrayView

При смешанных загрузках на дисплее высокого разрешения Convotherm maxx pro отображается точное описание того, что выпекается или готовится на каждом уровне камеры, а также отдельно показывается, сколько времени осталось. Пароконвектомат сигнализирует вам визуально и акустически о готовности продукта. Для компенсации потерь тепла, например, при каждом открытии двери пароконвектомата, TrayView пересчитывает время приготовления и выпечки для каждого уровня камеры отдельно.

Приготовление по локальной сети и Wi-Fi

Будущее профессиональной кухни - за интернет-технологиями. Вот почему Convotherm maxx pro может легко и в любой точке мира подключаться к сети через последовательный интерфейс Wi-Fi или LAN.

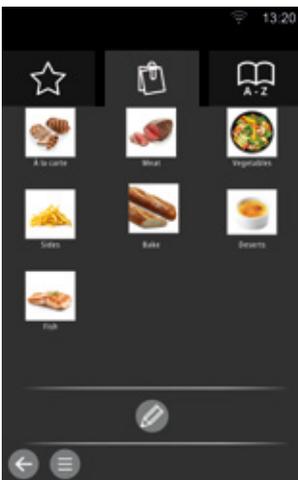




Благодаря этому обеспечивается доступ к обновлениям программного обеспечения, централизованная загрузка новых рецептов на несколько устройств или доступ к данным HACCP.

Ручной режим для экспертов

С помощью Convotherm maxx pro вы всегда сохраняете контроль над процессом приготовления и выпечки. При желании можно вмешиваться в любые параметры процесса приготовления в любое время, даже при использовании предустановленных программ приготовления и выпечки. Все параметры приготовления и выпечки можно также указать вручную заранее. При использовании выкатных тележек со смешанной загрузкой также можно использовать TrayTimer, чтобы точно и индивидуально задавать время выпечки и готовки для каждого продукта на каждом уровне камеры, по своему усмотрению.



Кратко об управлении производством Convotherm:

- ▶ **Press&Go:** автоматическое приготовление различных категорий продуктов одним касанием пальца
- ▶ **Интегрированная книга рецептов для приготовления и выпечки:** сохраняйте до 399 программ приготовления и получайте к ним доступ одним нажатием кнопки
- ▶ **TrayView:** полный контроль над смешанными загрузками
- ▶ **HACCP управление:** легко оценивайте данные HACCP и анализируйте рабочие процессы
- ▶ **Подключение:** приготовление по сети через интерфейсы Wi-Fi или LAN
- ▶ **Cook&Hold:** автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления, чтобы объединить приготовление и хранение в одно целое
- ▶ **ConvoServe:** интеллектуальный производственный процесс: приготовление, охлаждение, регенерация, подача



Чистота без ваших усилий и бескомпромиссная гигиена.

Везде, где происходит выпекание или приготовление блюд, главное внимание уделяется чистоте и гигиене. Функция управление очисткой в Convotherm maxx pro обеспечивает уникальную помощь для полной надежности мойки: особенно эффективно, удобно и экологически чисто.

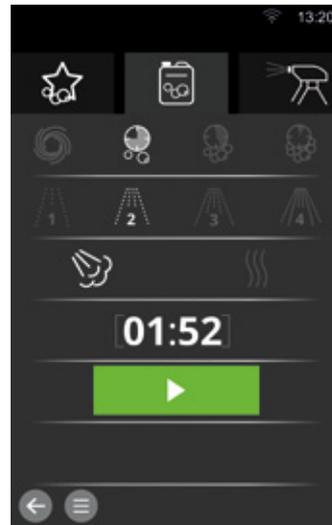
ConvoClean: максимальная гибкость и минимальное потребление

Полностью автоматическая система очистки ConvoClean в Convotherm maxx pro всегда обеспечивает оптимальную гигиену благодаря 4 настройкам мойки и 3 режимам. В режиме Eco экономится моющее средство, энергия и вода, а в режиме Express экономится время.



Легкое индивидуальное планирование

Используйте планировщик мойки Cleaning Scheduler, чтобы указать с точностью до минуты и на каждый день, когда программа должна запускаться автоматически. Пользовательские программы мойки с собственным именем и значком можно легко создать и запустить одним касанием пальца.



Экологически чистая и исключительно безопасная

ConvoClean также обеспечивает максимальную безопасность, поскольку при запуске процесса мойки нет контакта с химикатами. Кроме того, чистящие жидкости являются биоразлагаемыми и экологически безопасными. Convotherm maxx pro сертифицирован для мойки без контроля оператора.

Решения HygieniCare для максимальной безопасности:

HygienicSteam: простая стерилизация паром

Convotherm maxx pro оснащен функцией надежной и экономичной паровой стерилизации кухонных принадлежностей. Тщательно очищенную посуду и другие термостойкие кухонные инструменты можно просто поместить в пароконвектомат и безопасно стерилизовать одним нажатием кнопки с помощью 30-минутной автоматической программы очистки паром при 130°C.



Работа без риска: гигиенические ручки

Гигиенические ручки Convotherm maxx pro сделаны из антибактериального и антимикробного пластика и снижают размножение микроорганизмов в точках контакта на протяжении всего срока службы пароконвектомата.



Для мощной внешней мойки: сертифицированная защита от брызг воды

Convotherm maxx pro полностью защищен от попадания брызг воды в соответствии со степенью защиты IPX5. Это позволяет избежать загрязнения внутренней части устройства чистящими или дезинфицирующими средствами, даже если окружающая рабочая среда подвергается интенсивной дезинфекции. Кроме того, корпус особенно устойчив к обычным чистящим средствам.



Кратко об управлении мойкой Convotherm:

- ▶ **Адаптивная, как ни у кого другого:** для выбора имеются 4 уровня настройки и 3 режима мойки
- ▶ **Еco режим:** экономит чистящие жидкости, энергию и воду
- ▶ **Express режим:** мойка всего за 38 минут, тщательное ополаскивание всего за пять минут
- ▶ **Планировщик мойки:** запланируйте время мойки заранее
- ▶ **Пользовательские программы мойки:** создавайте свои программы и запускайте их одним касанием пальца
- ▶ **HygienicSteam:** стерилизация паром кухонных принадлежностей
- ▶ **Гигиенические ручки:** уменьшают размножение микроорганизмов
- ▶ **Защита от брызг воды:** сертифицирован по классу защиты IPX5

Подключение к сети с помощью KitchenConnect®: быстрое и эффективное планирование, мониторинг и работа.

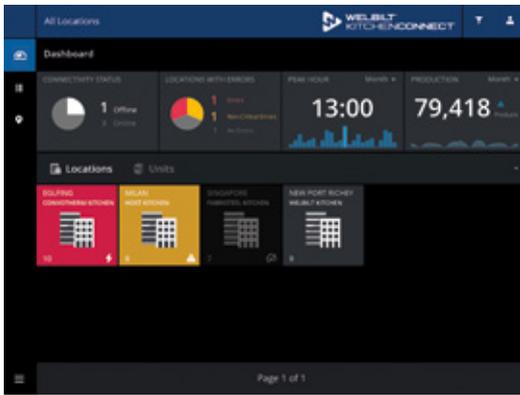
Convotherm maxx pro позволяет подключиться к интеллектуальному миру кулинарии и выпечки с помощью KitchenConnect®, инновационного сетевого решения от Welbilt, ориентированного на будущее. Используйте его для управления, мониторинга и обновления ваших устройств из любого места - в облаке и в режиме реального времени.

Полный потенциал цифровизации в кулинарии

На современной кухне создается огромное количество данных и информации, которые обеспечивают идеальную основу для оптимального анализа, оценки и планирования всех кухонных процессов; kitchenconnect® обеспечивает индивидуальный и четко ориентированный удаленный доступ к этим данным оборудования в режиме онлайн - облачный и безопасный. Используйте kitchenconnect® прямо на вашем мониторе, чтобы с удобством взаимодействовать с вашими функциями:

- Управление оборудованием
- Управление эффективностью и качеством
- Управление меню





Исчерпывающая информация об устройстве, например, идентификатор филиала и устройства, местоположение, статус и данные об установке.

Управление эффективностью и качеством: учитесь на своих данных

Используйте ваши данные и предоставленную информационную базу для непрерывной оптимизации всех ваших процессов приготовления и выпечки. Добивайтесь ежедневных улучшений с помощью kitchenconnect®.

- Увеличьте непрерывную загрузку всех своих устройств
- Быстро распознавайте и принимайте меры при изменении тенденций
- Избегайте перепроизводства и брака продукции
- Обеспечьте соблюдение стандартов качества с помощью прозрачных данных в реальном времени
- Автоматическое обнаружение, документирование и хранение всех данных HACCP
- Эффективный контроль доступа с помощью шифрования и профилей пользователей

Управление меню: цифровая книга рецептов и прочее

Функция kitchenconnect® открывает совершенно новые возможности сочетать творческий подход и эффективность в приготовлении блюд и выпечки.

- Доступ к сообществу Recipes Around the World (Рецепты во всем мире), включая коллекцию рецептов, доступную для загрузки, которая постоянно растет.
- Возможность создать собственную цифровую коллекцию рецептов
- Удаленно настраивайте меню параллельно для практически неограниченного количества устройств, расположенных в разных местах.

Управление оборудованием и обслуживанием: полный контроль на кухне

Различные настраиваемые "приборные панели" дают вам обзор всей информации, касающейся ваших устройств, для планирования, контроля и обслуживания в любое время.

- Подключайте к сети от 1 до 1000 устройств и более
- Простое управление всеми устройствами на разных объектах
- Отображайте всю необходимую производственную информацию для каждого устройства
- Распознавайте тенденции, характерные для конкретного места производства
- Немедленные подробные сообщения об ошибках
- Позволяет удаленно анализировать многие неисправности
- Точная информация для специалистов по обслуживанию относительно неисправностей, необходимых запасных частей и т.д.



Подробная информация, такая как основные характеристики продукта, время, пиковые и средние значения.



Отображение событий, имеющих отношение к качеству, например пропущенных циклов мойки или отмены процесса приготовления.

Напольные модели тахх pro. Когда больше - лучше.



Напольные модели тахх pro идеально подходят, когда требуется максимальная производительность и большие объемы. Со своим функциональным набором эти огромные и мощные пароконвектоматы – надежные и всегда готовые помощники, закрывающие все потребности крупных производств. Качество - «Сделано в Германии».



maxx pro 20.10



maxx pro 20.20

► Различные версии

Инжекторные и бойлерные, электрические и газовые, 20.10 и 20.20, морские, для исправительных заведений.

► Сниженный расход воды и энергии

Значительная экономия в режиме пара по сравнению предыдущей моделью (электрической)

► Напольная световая индикация состояния

Заметная с расстояния, статус устройства отображается различными цветами.

► Гибкость в работе

Ручные или автоматические режимы (Press&Go).

► Подключение к сети

Доступ к сети через Wi-Fi и LAN для универсального управления данными (включая HACCP)

► Оптимизированные вкатные направляющие

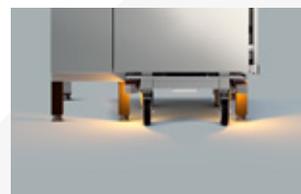
Улучшены конструкция и цветовые обозначения.

► Улучшенный поддон-каплесборник вкатной тележки

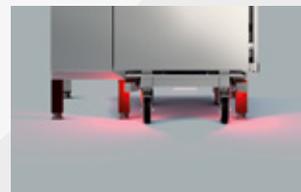
IntelligentSimplicity: оптимизированная конструкция для лучшей безопасности.

► LED подсветка

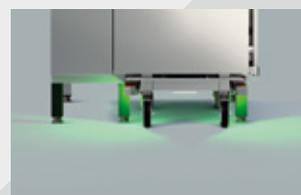
Три мощных и долговечных светодиодных ленты встроены в дверь и освещают внутреннее пространство.



Желтый цвет обозначает «разогрев» или «дверь открыта».



Красный цвет обозначает «неисправность»



Зеленый цвет обозначает «приготовление», а мигание – «процесс завершен»



Высокая пропускная способность на минимальной площади

Идеальное соотношение вместимости к занимаемой площади делает напольные модели Convotherm maxx pro настоящими «рабочими лошадками» на кухне. Благодаря продуманной конструкции, высококачественным материалам и первоклассному качеству они получают исключительно прочными и долговечными.

Еще меньшее энергопотребление

По сравнению с моделями предыдущих поколений энергопотребление было еще сильнее оптимизировано. Для еще более низких операционных расходов.

Лучшие результаты на всех полках

На профессиональных кухнях абсолютная однородность приготовленных блюд – это самое важное, а наша система Natural Smart Climate™ помогает этого добиться. Она обеспечивает идеальный климат в рабочей камере в любое время, причем без сложных настроек или управления.

Совместимость с существующими аксессуарами

Напольные модели Convotherm позволяют с удобством использовать оригинальные аксессуары от предыдущих моделей, например, загрузочные тележки, противни или вытяжные зонты. Такая «защита» ваших инвестиций – пример нашей философии IntelligentSimplicity.

Улучшенная стабильность на кухне

Водопроводные трубы и неровный пол на кухне – обычная история на кухне, поэтому напольные пароконвектомы Convotherm maxx pro могут быть опционально оснащены дополнительной передней ножкой, чтобы компенсировать разницу в высоте и добавить дополнительную устойчивость. Специальная рампа (также доступная отдельно) помогает вкатывать тележки несмотря на неровный пол.

Простое подключение к сливу

IntelligentSimplicity: подключение напольных моделей не требует гидравлического затвора, так как система улавливания запахов и вентилируемый отток встроены в аппарат как стандартная комплектация.

Наконец и у напольных моделей!

ConvoSmoke – для горячего и холодного копчения

Опция копчения доступна для напольных моделей – она не требует дополнительного пространства. Благодаря запатентованной закрытой системе запаха не будут проникать из рабочей камеры наружу.

Узнайте больше об опции копчения на следующей странице.

ConvoSmoke. Умный способ копчения.

Когда нежно закопчённые мясо, рыба или деликатные вегетарианские продукты становятся кулинарным шедевром. Интеллектуальная опция ConvoSmoke превращает Convotherm maxx pro в превосходную коптильню, не занимающую дополнительного места. Это идеальное решение как для холодного, так и для горячего копчения.

Только у Convotherm: копчение, встроенное в программы приготовления

ConvoSmoke позволяет включать этап копчения в индивидуальные программы приготовления для плавной интеграции в соответствующий процесс приготовления - независимо от того, в начале, в середине или в конце. Горячее копчение возможно во всех трех режимах приготовления. Поскольку контейнер для копчения заполняется до запуска рецепта, достаточно лишь касания пальца, чтобы весь процесс приготовления и копчения проходил автоматически, без перерывов, даже в течение ночи.

HotSmoke для эффективного горячего копчения

При наличии опции ConvoSmoke пароконвектомат Convotherm maxx pro имеет режим HotSmoke для особенно эффективного горячего копчения. Интенсивность дымного аромата зависит от того, в какую фазу программы приготовления вы включаете процесс копчения. Например, если сначала коптить, а затем готовить говядину или грудку индейки, то дымный аромат становится менее интенсивным и может образоваться популярное среди знатоков "кольцо дыма". Кожа птицы, которую коптили перед запеканием, приобретает особенно аппетитный блеск. Если желателен особенно интенсивный дымный аромат, то копчение можно проводить в конце процесса приготовления.



Холодное копчение – классический подход специально для деликатных продуктов

Для деликатных продуктов, таких как лосось, форель или сыр, ConvoSmoke в Convotherm maxx pro предлагает возможность бережного холодного копчения. В этом случае активируется контейнер для копчения, а камера печи не нагревается во время копчения. Интенсивность копчения зависит от продолжительности копчения, а также от количества использованных брикетов для копчения. По желанию, процесс холодного копчения также может быть интегрирован в многоступенчатый режим приготовления.



Встроенная опция – для безопасности, чистоты и эффективности

ConvoSmoke встраивается в заводскую комплектацию в Convotherm maxx pro. Это означает, что для нагревателя коптильни не требуется дополнительного подключения электропитания. Кроме того, нагреватель также очищается во время регулярной мойки устройства, чтобы на его поверхности не было нагара, а его производительность оставалась неизменно высокой. Отдельный ящик для коптильных брикетов, который обычно используется, в ConvoSmoke отсутствует - это запатентованное решение позволяет использовать все уровни пароконвектомата без потери объема.

Интенсивное копчение без запаха дыма

Благодаря закрытой системе ACS+ в Convotherm maxx pro концентрация дыма в камере печи значительно выше, чем обычно, а это означает, что процесс копчения происходит быстрее. И что самое лучшее? Вы не чувствуете запаха снаружи.

Удобно и безопасно: брикеты для копчения

ConvoSmoke работает с использованием брикетов для копчения, которые делить на порции легче и точнее, чем древесную стружку. Их можно накладывать на нагревательный элемент без дополнительного крепления, они горят равномерно и сохраняют свою форму даже после использования, так что во время приготовления не поднимается пепел. Брикеты для копчения доступны с различными вкусовыми нотками и могут использоваться сразу же, без пропитки.

Только в Convotherm

- ▶ **Режим копчения, встроенный в программы приготовления**
 - На любом этапе процесса приготовления
 - Во всех режимах приготовления
- ▶ **Встроенные нагревательные элементы**
 - Более безопасные
 - Регулярная мойка
- ▶ **Контейнер для копчения легко моется под проточной водой**
- ▶ **Можно использовать все уровни камеры благодаря компактности ConvoSmoke**
- ▶ **Запахи не выходят наружу благодаря закрытой системе ACS+**



ConvoGrill – вкусное, эффективное и продуманное приготовление на гриле.

Будь то всегда популярная курица или вкусные хрустящие ножки: с помощью ConvoGrill новая печь Convotherm maxx pro позволяет вам каждый раз достигать идеальных результатов приготовления на гриле, а также работать быстрее, экономичнее и с учетом экологических требований благодаря интеллектуальной системе сбора жира.

Равномерное высококачественное приготовление на гриле

Convotherm maxx pro избавляет вас от необходимости в дополнительном роторном гриле на кухне или в торговом зале. Это потому, что даже при высоком темпе обслуживания опция оборудования ConvoGrill обеспечивает стабильные высококачественные результаты. С помощью Press & Go выберите идеальную программу приготовления на гриле одним касанием пальца - например, курица будет приготовлена на гриле полностью автоматически. Это обеспечивает оптимальные и стабильно качественные результаты даже при частой смене персонала.

Нежный внутри, хрустящий снаружи

Благодаря Natural Smart Climate™ такие продукты, как курица, впитывают ровно необходимое количество влаги во время приготовления на гриле - для получения аппетитного мяса, нежного до сердцевины, с минимальной усадкой продукта. Кроме того, интеллектуальная система управления микроклиматом для приготовления блюд снижает потребление энергии до оптимального уровня. На последнем этапе процесса приготовления на гриле функция Crisp&Tasty гарантирует, что влага удаляется из камеры печи, а внешняя поверхность приготовленных на гриле продуктов приобретает идеальный уровень хруста за счет использования необходимого количества горячего воздуха.

Convotherm maxx pro с функцией ConvoGrill ...

... снижает расходы:

- ▶ Энергопотребление до 50% меньше, чем у роторных грилей
- ▶ Утилизация очищенных жидкостей через систему канализации
- ▶ Не засоряются сливные трубы, снижение затрат на обслуживание
- ▶ Выгодная утилизация очищенного жира



Вместимость приготовления курицы-гриль*:

- ▶ 6.10: 16 шт. за один цикл приготовления на гриле
- ▶ 10.10: 24 шт. за один цикл приготовления на гриле
- ▶ 6.10 + 10.10 вертикальный комплект: 40 шт. за один цикл приготовления на гриле

* Масса курицы 1,2 кг

Передвижная подставка оборудования с отдельной коробкой для водяного фильтра обеспечивает Convotherm maxx pro ConvoGrill максимальную точность работы.



Эффективно, экологически безопасно и экономично: запатентованная система сбора жира

Профессиональные гриль-системы сталкиваются с неприятной дилеммой: избыточный жир не должен попадать в канализацию, в то время как большое количество кулинарных соков вызывает проблемы в системах рециркуляции жира. Благодаря запатентованной системе сбора жира ConvoGrill, Convotherm maxx pro решает эту проблему с техническим совершенством.

Немецкая технология: разделение жира гриля и сока

Интеллектуальная насосная система с сенсорным управлением автоматически полностью отделяет жир от кулинарного сока приготовленных на гриле блюд.

Концентрированный и в значительно более чистом виде, чем обычно, жир затем перекачивается в канистры для дальнейшей переработки.

Частицы продуктов, неизбежные при приготовлении на гриле, идеально измельчаются высокопроизводительным измельчителем, который надежно сводит к минимуму засорение труб жиροотделителя.

Оставшиеся преимущественно обезжиренные жидкости можно сливать в канализацию без риска засорения. Таким образом даже длинные сливные трубы, например, когда Convotherm maxx pro установлен в центре торгового зала, не создают проблем.

... сохраняет время и трудозатраты

- ▶ Полностью автоматический процесс с использованием желаемой программы приготовления
- ▶ Подготовка к мойке без предварительной очистки вручную

... безопасно для окружающей среды:

- ▶ Нет загрязнения сточных вод жиром
- ▶ Обеспечивает разумную переработку жира



ConvoServe – продуманная концепция от приготовления до подачи.

Вам нужно побаловать большое количество взыскательных гурманов первоклассными блюдами одновременно и без лишних хлопот? Без проблем, благодаря ConvoServe. С помощью нашей интеллектуальной производственной концепции вы можете заранее приготовить все блюда, а затем по запросу завершить их приготовление с точным соблюдением графика: в Convotherm maxx pro - быстро, свежими и качественными.

ConvoServe упрощает регенерацию

Тщательное приготовление большого количества или подготовка множества различных блюд к подаче с последующим поддержанием их свежими и восстановлением в нужный момент, чтобы одновременно доставить в буфет или на стол в максимальном количестве, - это сложный процесс. Вот почему мы разработали общую интеллектуальную концепцию ConvoServe, которая включает Convotherm maxx pro со специализированными аксессуарами. И в результате сложные процессы становятся простыми - в полном соответствии с IntelligentSimplicity.

Своевременное приготовление вместо хранения

Будь то гала-ужины, крупномасштабные мероприятия, кейтеринг или корпоративное питание: длительное хранение готовых блюд или повторный разогрев остались в прошлом. Сегодня никто не стал бы испытывать своих гостей и клиентов подачей пересоших и непривлекательных блюд, не говоря уже о потере питательных веществ. С помощью ConvoServe все продукты, которые вам нужны, могут быть загружены в Convotherm maxx pro, когда у вас есть для этого время и возможности. Там они предварительно готовятся, а затем охлаждаются с помощью процесса Cook&Chill, чтобы предотвратить нежелательное продолжение приготовления. Сложный процесс восстановления в Convotherm maxx pro обеспечивает высочайшее качество продуктов точно по времени.

Превосходное содержание влаги благодаря Natural Smart Climate™

Восстановление приготовленных блюд в Convotherm maxx pro осуществляется простым касанием пальца и индивидуально адаптировано к соответствующему продукту или методу. Поскольку это предполагает своевременную доводку, а не просто разогрев продуктов, правильный микроклимат в варочной камере имеет решающее значение. Технология Natural Smart Climate™ в уникальной закрытой системе Convotherm maxx pro гарантирует, что продукты получают оптимальное количество энергии и влаги естественным образом и сами по себе. Для идеальной свежести на тарелке.

Кратко о ConvoServe:

- ▶ Интеллектуальная производственная концепция для большого количества блюд
- ▶ Идеально подходит для обслуживания по меню, буфетов и фуршетов
- ▶ После предварительного приготовления доведение для подачи точно по времени
- ▶ Сложный процесс регенерации – без длительного хранения и повторного подогрева
- ▶ Превосходные результаты благодаря Natural Smart Climate™



Обслуживание À-la-carte с ConvoServe

Сможете побаловать до 200 гостей порционными блюдами без стресса и с небольшим кухонным персоналом? Обеспечить круглосуточное обслуживание в номерах с широким выбором? ConvoServe делает это возможным. Блюда, приготовленные заранее, ожидают поступления заказов в холодильнике. Только после этого они укладываются на тарелку и доготовливаются в Convotherm maxx pro так, чтобы быть готовыми к подаче. Благодаря ConvoServe вы можете предложить своим гостям свежее и качественное меню, которое будет радовать их даже в часы пик или посреди ночи.

Буфет с ConvoServe

Если важны количество, разнообразие, качество и время, то приготовление, охлаждение, восстановление и подача в гостроемкостях не имеют себе равных. С помощью ConvoServe вы можете заранее эффективно подготовить пищу, даже для пикового спроса, и обеспечить идеальное хранение с помощью Cook&Chill. В нужное время вы можете быстро и удобно выполнить доведение блюд до готовности в Convotherm maxx pro одним касанием пальца.

И при подаче, и при самообслуживании, вы восстанавливаете только то количество, которое необходимо. Это гарантирует неизменно высокое качество, свежесть и аппетитный внешний вид. Любое возможное перепроизводство на участке порционного обслуживания можно использовать экономно и разумно.

Фуршеты с ConvoServe

Фуршет для сотен или даже тысяч гостей может довести команду кухни до предела. Только не в случае использования ConvoServe, гарантирующем, что все продукты готовятся заранее в достаточно больших количествах в спокойном ритме, а затем быстро охлаждаются и хранятся в холодильнике. Таким образом, вы даже сможете без проблем приготовить множество вариантов, таких как мясо, рыба и вегетарианские блюда. При наступлении нужного времени продукты раскладываются на тарелках в холодном состоянии, если это необходимо, хранятся охлажденными на специальных банкетных тележках Convotherm для тарелок. Непосредственно перед подачей блюда доводятся до готовности в Convotherm maxx pro прямо на тележке. Для большого количества гостей можно подать большое количество еды в идеальное время благодаря функции регенерации в выкатных тележках.



Идеальные аксессуары для банкетных систем ConvoServe.

В ConvoServe многие элементы тесно взаимодействуют. Это позволяет расширить уникальный спектр характеристик, предлагаемый Convotherm maxx pro, благодаря выбору идеально подходящих аксессуаров.



Тепловой чехол

Тепловой чехол Convotherm закрывает всю загруженную тележку. Такая минимизация утечки тепла означает, что продукты можно хранить до 20 минут без потери качества. Благодаря магнитной системе закрытия его легко мыть и поддерживать оптимальный уровень гигиены.



Вкатная рама

Оборудование, необходимое для использования передвижного стеллажа, чтобы тарелки или гастроемкости можно было вставлять и вынимать из Convotherm maxx pro. Для использования с транспортной тележкой.



Банкетная тележка для тарелок

Банкетная тележка для тарелок с широким выбором интервалов между тарелками предоставит достаточно места для творчески приготовленных блюд - от элитных ресторанов до крупного кейтеринга.



Транспортная тележка

С помощью транспортной тележки полные гастроемкости и подставки для тарелок можно легко перемещать по кухне. Направляющие помогают стеллажу для гастроемкостей или тарелок легко помещаться в камеру. Для использования в сочетании с вкатной рамой.



Передвижной стеллаж

Предназначен для одновременного размещения нескольких гастроемкостей в настольной модели даже без собственных стеллажей. Для использования в сочетании с вкатной рамой и транспортной тележкой.



Загрузочная тележка

Загрузочная тележка для гастроемкостей GN или EN (для напольных моделей). Позволяет с легкостью загружать большое количество продуктов - свыше 17 уровней (в зависимости от типа модели).



Convotherm maxx pro BAKE.

Всегда свежие выпечка и закуски с профессиональным качеством.

Создан мастерами своего дела: Convotherm maxx pro BAKE сочетает традиционные способы выпекания с современными принципами пароконвектомата. В результате вы всегда можете предложить свежую выпечку, закуски и небольшие блюда в лучшем качестве.

Convotherm maxx pro для профессиональной выпечки

То, что характеризует Convotherm maxx pro в целом, особенно характерно для модели BAKE и обеспечивает первоклассные результаты выпекания: Natural Smart Climate™ гарантирует идеальное поглощение влаги в выпечке, обеспечивая длительную свежесть. Автоматическое выпекание с помощью кнопок быстрого выбора Press&Go в режимах выпекания для конкретных продуктов гарантирует лучшие единообразные результаты. Гибкая смешанная загрузка обеспечивает максимальное использование вместимости и эффективность. Convotherm maxx pro BAKE предлагает идеальный обзор состояния на каждом отдельном уровне камеры.

► BakePro

Обеспечивает отличный подъем теста, нежную сердцевину и идеальный блеск корки для небольших хлебобулочных изделий.

► Встроенная книга рецептов для выпечки

Упрощает вашу работу запрограммированными рецептами выпечки и готовки.

► Программа приготовления Rise&Ready

Три уровня ферментации специально для свежего дрожжевого теста обеспечивают оптимальный аромат и объемное брожение.

► Дополнительная функция выпекания

Добавьте еще три минуты времени выпекания одним касанием пальца, если это необходимо.

► Инжекция вместо бойлера:

Генерация пара как в профессиональных установках с помощью прямого впрыска воды в горячую варочную камеру.

► Оптимизированные панели всасывания

Для равномерных результатов по всей камере печи.

► Противни и аксессуары размера EN

Подходит к профессиональному оборудованию в пекарнях.





BAKE

**Специалист по выпечке.
Подходит для всех закусок и
блюд.**

Все равно, завтрак, обед или ужин, для легкого перекуса или плотного приема пищи: спектр питания вне дома включает в себя все виды закусок и блюд в дополнение к выпечке. Convotherm maxx pro ВАКЕ предлагает максимальный функционал в ограниченном пространстве, открывая широкие возможности для дополнительной продажи аппетитных закусок и разнообразных блюд.



ConvoSense. Полностью автоматическое приготовление с помощью Convotherm maxx pro.

Convotherm maxx pro ConvoSense воплощает будущее автоматизированного приготовления и выпекания. Инновационная система помощи ConvoSense с ее искусственным интеллектом и новейшими сенсорными технологиями открывает совершенно новые перспективы в приготовлении блюд. Не требуется никакого ручного ввода и обучения. Для максимальной эффективности и надежных результатов.



Будущее – за автоматизацией

Десятилетиями Convotherm сосредоточен на задаче интеллектуального предварительного планирования сложных процессов приготовления так, чтобы они могли выполняться в значительной степени автоматически в суете повседневной жизни. ConvoSense представляет собой определенный шаг к воплощению идеи полностью автоматизированного приготовления блюд. В будущем, в котором приготовление блюд не зависит от случая. В котором вы можете добиться абсолютно стабильного качества - быстрее, эффективнее и надежнее, чем когда-либо прежде. В будущем, в котором вы и ваши сотрудники будут чувствовать себя более расслабленно и с большим удобством выполнять свою работу.

Предоставляет поддержку - продвигая ваше мастерство

ConvoSense обеспечивает пароконвектоматам Convotherm возможности, сопоставимые с возможностями людей, которые ими управляют, но используют их со значительно большей точностью, выносливостью и надежностью. Сложное взаимодействие между сенсорной технологией, интеллектом и функциональностью делает ConvoSense поистине уникальным.

Человеческие возможности - без человеческих слабостей

Благодаря инновационной технологии и интеллектуальным алгоритмам, Convotherm maxx pro с помощью ConvoSense обладает тремя основными возможностями, необходимыми для автоматического приготовления и выпечки:

1 Распознать

Компактный, высокочувствительный оптический датчик над дверью в Convotherm maxx pro сканирует каждую индивидуальную загрузку, включая уровень, на который она была вставлена.

2 Понять

ConvoSense настраивается индивидуально для конкретных продуктов заказчика и поэтому может определять каждый тип загрузки в режиме реального времени.

3 Действовать

ConvoSense автоматически выполняет все необходимые рабочие шаги: он выбирает соответствующую программу приготовления для данной загрузки и немедленно предупреждает о недопустимых смешанных загрузках.

ConvoSense распознает, понимает и действует

Подобно глазу, современный оптический датчик распознает различные продукты. Искусственный интеллект работает на основе программного обеспечения и интеллектуальных алгоритмов, очень похожих на наш мозг. Он воспринимает, интерпретирует и обрабатывает информацию, а затем принимает решение об индивидуальном, адаптированном к заказчику процессе приготовления, разработанном для соответствующих продуктов. После этого Convotherm maxx pro автоматически запускает процесс приготовления и доводит его до совершенства.

Кратко о ваших преимуществах:

- ▶ Меньше рутинной работы, больше свободы
- ▶ Надежность процесса, как никогда раньше
- ▶ Автоматизация экономит время и деньги
- ▶ Эффективность благодаря искусственному интеллекту
- ▶ Экономит ресурсы за счет оптимального потребления

Эксплуатация и обслуживание - эффективно, просто и экономично.

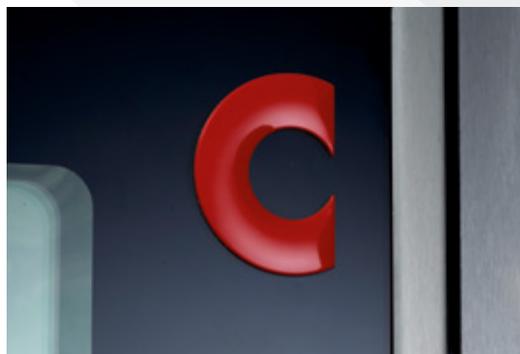
Convotherm maxx pro разработан для обеспечения максимальной надежности и изготовлен с соблюдением высочайших требований к качеству. Эти бескомпромиссно высокие ожидания и наша философия IntelligentSimplicity делают Convotherm maxx pro чемпионом по соотношению "цена-качество" в профессиональной лиге как по эксплуатации, так и по обслуживанию.

Целесообразная комплексная концепция

Ценность Convotherm maxx pro значительно превышает его стоимость. Это связано с тем, что на расчет стоимости инвестиций в самый важный инструмент профессионала влияет гораздо больше факторов, чем цена покупки. При использовании Convotherm maxx pro оценка общих эксплуатационных затрат за весь срок службы (общая стоимость владения) показывает, что стоимость приобретения - это только один аспект расчета, не менее важными являются долговечность, экономичность общей эксплуатации и последующих операций. Немецкая инженерная мысль и интеллектуальная простота также делают Convotherm maxx pro лучшим решением, которое вы можете принять с экономической точки зрения.

Оптимизация затрат по всем направлениям: эксплуатация и техобслуживание

Все функциональные характеристики - от закрытой системы ACS + до тройных стекол, программы мойки ConvoClean и многих других хорошо продуманных деталей - помогают Convotherm maxx pro экономить воду, электроэнергию и расходы при повседневной эксплуатации. В общей сложности пароконвектоматы Convotherm имеют сертификат ENERGY STAR® Агентства по охране окружающей среды США (EPA) за их энергоэффективность и экологически безопасный дизайн. Недавно разработанное уплотнение двери Convotherm maxx pro является значительно более прочным, чем на предыдущих моделях. А при необходимости можно заменить отдельные компоненты вместо целых узлов - благодаря IntelligentSimplicity, которая окупается.



Удобная в обслуживании конструкция благодаря IntelligentSimplicity

Конструкция Convotherm maxx pro ориентирована на максимальное удобство обслуживания.

Подключенные к сети пароконвектоматы не только отправляют сообщения об ошибках, но и позволяют проводить онлайн-диагностику. Пять отверстий обслуживания обеспечивают легкий доступ к внутренним компонентам устройства, не требуя его утомительного опрокидывания. Доступ ко всем компонентам Convotherm maxx pro не вызывает затруднений, поэтому их можно без труда обслуживать, ремонтировать или заменять. Независимо от вида задач обслуживания, все они могут быть выполнены с помощью всего 9 стандартных инструментов. Еще проще, как никогда прежде.

Компетентная техподдержка: в любое время, в любом месте

Даже в случае технического отказа Convotherm maxx pro по-прежнему предлагает высокую функциональную надежность благодаря специальной аварийной программе. И, при необходимости, вам доступна наша всемирная сеть сервисных партнеров высокой квалификации, полученной в рамках нашей международной концепции обучения сервисному обслуживанию. Мы гарантируем быстрое время отклика, выезд сервисного специалиста и всегда доступные запасные части.



Экономичная эксплуатация и обслуживание – кратко о ваших преимуществах

- ▶ IntelligentSimplicity: Оптимальная связь между производительностью и экономической эффективностью
- ▶ Выгодные общие эксплуатационные расходы (общая стоимость владения)
- ▶ Высочайшее качество продукции и долговечность
- ▶ Оптимальная эффективность потребления для экономичной работы
- ▶ Чрезвычайно удобная в обслуживании конструкция
- ▶ Надежный сервис по всему миру

Оригинальные аксессуары. Сделайте Convotherm maxx pro еще лучше.

Оригинальные аксессуары от Convotherm расширяют возможности Convotherm maxx pro, соответствуя вашим нуждам и требованиям.



Подставки для оборудования

Подставки для настольных моделей, доступные для гастроемкостей GN и EN, сделаны из высококачественной стали и соответствуют высочайшим стандартам гигиены.



Для упрощения установки в конструкцию добавлены усиленные части, чтобы можно было одновременно передвигать паровектомат с подставкой. Так доступны полностью закрытые вариант для хранения моющих средств и канистр для сбора жира.



Стыковочный комплект

Больше возможностей и производственных мощностей на одной и той же площади: практичный комплект для вертикальной установки позволяет легко и безопасно разместить два пароконвектомата Convotherm maxx pro один над другим.



Средства для мойки и ухода

Все средства для мойки и ухода Convotherm оптимально подходят для использования в полностью автоматической системе мойки и являются биоразлагаемыми.



Выдвижной ящик для моющих средств

Выдвижной ящик с подключением воды для моющих средств и водяного фильтра. Совместим со стыковочным комплектом на колесах, высотой 350 мм.



Вытяжной зонт

Эффективный конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4/4 + всегда обеспечивает безопасную и приятную рабочую среду со свежим климатом в помещении.



Решетка для гриля с крестовой структурой, антипригарная

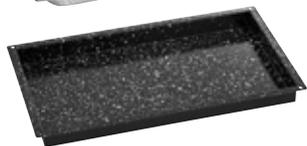


Фритюрная корзина, антипригарная



Противни и гастроемкости

Противни и решетки для выпечки из нержавеющей стали, а также специальные аксессуары с антипригарным покрытием легко устанавливаются и доступны в размерах GN и EN.



Техническая информация



Convotherm maxx pro

6.10

6.20

10.10

10.20

Вместимость	6+1 x 1/1 GN	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	10+1 x 1/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN
Размеры (Ш x Г x В)	875 x 792 x 786 мм	1120 x 992 x 786 мм	875 x 792 x 1058 мм	1120 x 792 x 1058 мм
Расстояние между полками	68 мм	68 мм	68 мм	68 мм
Количество порций в день	30–100	60–160	80–150	150–300
Электрические	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Напряжение	3N~ 400 В	3N~ 400 В	3N~ 400 В	3N~ 400 В
Энергопотребление	11,0 кВт	19,5 кВт	19,5 кВт	33,4–33,7 кВт
Вес ES/EB	114 / 124 кг	137 / 149 кг	119 / 131 кг	178 / 193 кг
Газовые	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Напряжение	1N~230V	1N~230V	1N~230V	1N~230V
Энергопотребление	0,6 кВт	0,6 кВт	0,6 кВт	0,6 кВт
Вес GS/GB	117 / 131 кг	143 / 158 кг	123 / 137 кг	189 / 204 кг



Способы приготовления

	easyTouch®	easyDial™
Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением паром	▶	▶
Комбинированный пар (30-250°C) с автоматическим регулированием влажности	▶	▶
Конвекция (30-250°C) с оптимизированной теплопередачей	▶	▶

Управление Панель управления EasyTouch®

10-дюймовый сенсорный TFT-дисплей высокого разрешения	▶	
Функция плавной прокрутки с быстрым откликом	▶	

Управление климатом

Natural Smart Climate (ACS+) с дополнительными функциями	▶	▶
HumidityPro – 5 настроек влажности	▶	▶
Crisp&Tasty – 5 настроек удаления влаги	▶	▶

Управление качеством

Управление потоком воздуха: управляемый вентилятор – 5 настроек скорости	▶	▶
BakePro – 5 уровней традиционной выпечки	▶	▶
Regenerate+ (гибкая многорежимная функция регенерации)	▶	*

Управление производством

Автоматическое приготовление Press & Go с поддержкой до 399 программ (режимы Manager и Crew)	▶	
TrayTimer – управление одновременной загрузкой разными продуктами (ручной режим)	▶	
TrayView - управление загрузкой для автоматического приготовления разных продуктов с помощью Press&Go	▶	
Управление избранным	▶	▶
Хранение данных для HACCP и параметров пастеризации	▶	▶
WiFi	▶	
Интерфейс Ethernet (LAN)	▶	▶
USB-порт, встроенный в панель управления	▶	▶

Управление очисткой

Полностью автоматическая система мойки ConvoClean+ с режимами "eco", "regular" и "express" (опционально с одноразовым дозированием)	▶	▶
---	---	---

Решения HygieneCare:

· Функция дезинфекции паром Steam Disinfect	▶	▶
· Гигиеническое покрытие точек соприкосновения для уменьшения размножения микроорганизмов (дверная ручка и ручной душ)	▶	▶



20.10



20.20



6.10 BAKE



10.10 BAKE

20 x 1/1 GN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN	5 x-EN	8 x EN
880 x 820 x 1942 мм	1135 x 1020 x 1942 мм	875 x 792 x 786 мм	875 x 792 x 1058 мм
67 мм	67 мм	94 мм	94 мм
150–300	300–500	-	-
50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
3N~ 400 В	3N~ 400 В	3N~ 400 В	3N~ 400 В
38,2–38,9 кВт	66,4–67,3 кВт	11,0кВт	19,5кВт
257 / 272 кг	338 / 356 кг	114 / - кг	119 / - кг
50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	-	-
1N~230В	1N~230В	-	-
1,1 кВт	1,1 кВт	-	-
271 / 288 кг	359 / 377 кг	-	-



easyTouch®



easyDial™

Конструкция	easyTouch®	easyDial™
Долговечное светодиодное освещение камеры печи	▶	▶
Дверь с правым навесом и тройным стеклом (у настольных моделей)	▶	▶
Ручка двери с вентиляционным положением и функцией надежного закрытия	▶	▶
Встроенный многоточечный термошуп с обнаружением ошибки вставки	▶	▶
Пар, создаваемый впрыском воды в камеру печи или внешним высокопроизводительным парогенератором (бойлером)	▶	▶
Встроенный ручной душ с возвратным механизмом	▶	▶
Регулируемые по высоте ножки (компенсация по высоте до 25 мм)	▶	▶
Напольная световая индикация состояния устройства	▶	▶
Опции		
Утапливаемая дверь с тройным стеклом: освобождает пространство и безопасна в работе	▷	▷
ConvoSmoke - встроенная функция копчения (горячее / холодное копчение)	▷	
ConvoGrill с функцией сбора жира**	▷	
Удаление пара - встроенный конденсирующий вытяжной зонт (только для электрических печей)	▷	▷
Аксессуары		
kitchenconnect® (WiFi/LAN), сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени	▶	
Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4 с жировым фильтром	▶	▶
Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запаха	▶	▶
Подставки для оборудования различных размеров и дизайна	▶	▶
Различные стеллажи, GN и EN	▶	▶
Различные стыковочные комплекты на ножках, колесах или с дополнительным ящиком для чистящих средств	▶	▶
Средства ухода для полностью автоматической системы мойки (многократное и однократное дозирование)	▶	▶
Третья передняя ножка для напольных моделей, обеспечивающая равновесие и компенсацию высоты	▶	▶
Входная рампа для загрузочных тележек	▶	▶

Обозначения: стандартная комплектация ▶ Опция ▷

