

CONVOTHERM®

BAKE

Convotherm maxx pro BAKE

Всегда свежая выпечка
профессионального качества

Convotherm maxx pro BAKE сочетает традиционные ноу-хау выпекания с современными принципами пароконвектомата. Результатом является всегда свежая выпечка профессионального качества.

- ▶ **BakePro:** Обеспечивает отличный подъем, мягкий мякиш и идеальный блеск корочки для небольших хлебобулочных изделий.
- ▶ **Простота использования:** Понятный всем полностью сенсорный пользовательский интерфейс easyTouch®.
- ▶ **Встроенная поваренная книга для выпечки:** Упрощает работу с запрограммированными кулинарными рецептами.
- ▶ **Программы расстойки Rise&Ready:** 3 уровня расстойки специально для свежего дрожжевого теста обеспечивают оптимальный аромат и объемное брожение.
- ▶ **Инжекция вместо бойлера:** Генерация пара как в профессиональных установках с помощью прямого впрыска воды в жарочную камеру.
- ▶ **Оптимизированные воздухозаборные панели:** Для равномерных результатов по всей жарочной камере.
- ▶ **Противни и аксессуары для выпечки, размер EN.**
- ▶ **Регулируемая скорость вентилятора:** 5 настроек и выключение.
- ▶ **Утапливаемая дверь:** Экономит место и повышает безопасность.



Официальный поставщик оборудования для

Bouche d'Or

Advancing Your Ambitions

Специализация – выпечка. Универсальный аппарат как для приготовления сэндвов, так и для деликатесов.

Convotherm maxx pro BAKE обеспечивает максимальную гибкость в малом пространстве, открывая дополнительные возможности для приготовления аппетитной выпечки и деликатесов.

► Идеальные условия приготовления

Natural Smart Climate™: Выпечка впитывает идеальное количество влаги совершенно естественным образом, сохраняя особенно долгую свежесть.

► Высокая надежность процесса

Автоматическая выпечка с помощью кнопок быстрого выбора Press&Go обеспечивает наилучшие единообразные результаты.

► Свой режим для каждого продукта

Специализированные режимы выпечки для пшеничных или цельнозерновых изделий гарантируют оптимальный успех. Дополнительные режимы для приготовления идеальных закусок и горячих блюд.

► Эффективные смешанные загрузки

Одновременное приготовление различных видов выпечки и блюд с наилучшими результатами благодаря функции Natural Smart Climate™.

► Максимальное использование рабочего объема

Возможность использования всего доступного объема экономит время и средства и обеспечивает бесперебойное наличие продукции даже в часы пик.

Дополнительная информация о Convotherm maxx pro BAKE и его аксессуарах на нашем веб-сайте www.convotherm.com.



► Наглядность

Точное отображение каждой отдельной полки со смешанной загрузкой. Видно до секунды, что и когда будет сделано.

► Дополнительное время выпечки

Для "последнего штриха", добавьте еще три минуты одним касанием пальца, если это необходимо.

Convotherm maxx pro BAKE



6.10



10.10

Представитель:



мелиус

Решения и технологии для HoReCa