

# CONVOTHERM®



~~maxx.~~ just right.



Идеальный баланс цены и качества.  
Для всех, кто стремится к большим достижениям.

*Advancing Your Ambitions*

# У вас большие планы? Convotherm maxx готов ко всему.

Успех любого предприятия общественного питания зависит от нескольких факторов: правильно подобранной концепции, ассортимента, времени и правильных инструментов. Convotherm maxx - это то, что нужно для вашего успеха. Ничего лишнего. Немецкий инжиниринг за оптимальную цену.



- ▶ **Электрический инжекторный / электрический бойлерный**  
Настольные версии только инжекторные.
- ▶ **7-дюймовый сенсорный TFT-дисплей высокого разрешения**  
Превосходное разрешение, интуитивное управление.
- ▶ **Дополнительный уровень**  
На обеих настольных моделях - 6.10 и 10.10 один дополнительный уровень.
- ▶ **Светодиодная подсветка**  
Оптимальное освещение всей рабочей камеры.
- ▶ **Функция захлопывания двери**  
Не требует ручного захлопывания.



- ▶ **Встроенная книга рецептов**  
6 различных категорий и быстрый доступ к любимым блюдам.
- ▶ **Press&Go**  
Кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки.
- ▶ **Подключение**  
Доступ к сети через Wi-Fi и LAN для универсального управления данными.
- ▶ **Энергоэффективное стекло двери**  
Тройное стекло на настольных моделях, двойное стекло на напольных.
- ▶ **Экологически чистая мойка**  
Полностью автоматическая программа мойки ConvoClean.
- ▶ **Гигиенические ручки**  
Антибактериальное покрытие.
- ▶ **Адаптивные ножки**  
Регулируются по высоте до 40 мм.



## Convotherm maxx - все, что вам нужно.

- ▶ Скорость и эффективность приготовления и выпечки
- ▶ Однородные результаты высокого качества
- ▶ Простое управление и передовая технология
- ▶ Экономичные эксплуатационные расходы и исключительная экологичность
- ▶ Высокая надежность и долгий срок службы

# Convotherm maxx. Именно то, что вы ждали от нас.

Convotherm maxx — это пароконвектомат, подходящий тем, кто обладает четким пониманием: что им нужно, а что нет; тем, кто хочет получить максимальную отдачу от своих инвестиций; и кто понимает, что стоит полагаться на опыт и качество премиального бренда. Люди, которые выбирают Convotherm maxx, верят в свой успех и делают его возможным.

## Ежедневные испытания: Убедительное качество.

Convotherm maxx - это очевидное и ощутимое качество: прочные материалы, тщательная обработка, точность до мельчайших деталей. Он выпускается с такими же высокими требованиями к прочности и надежности, как и все пароконвектоматы Convotherm за последние десятилетия. Convotherm maxx - это решение на всю жизнь.



## Convotherm. Твердая гарантия.

Более 40 лет Convotherm создает пароконвектоматы, зарекомендовавшие себя в требовательном повседневном использовании: общественном питании, розничной торговле, кейтеринге и здравоохранении. Наши бескомпромиссные требования к качеству и техническому совершенству создали пароконвектоматам Convotherm уникальную репутацию среди профессионалов во всем мире. Решающим фактором является то, что не всем подходит одно и то же решение - каждому требуется именно то, которое лучше всего подходит именно для него. Convotherm предлагает три серии аппаратов и практически неограниченный спектр версий, что позволяет каждому выбрать свой пароконвектомат.

## Немецкая разработка: искусство технического дизайна.

Пароконвектоматы Convotherm - это результат постоянного стремления к техническому совершенству. Это бесконечный процесс, потому что мы знаем: всегда возможно лучшее и более изящное решение. В то же время передовые технологии побеждают тем, что находят самое простое решение для удовлетворения требований. Convotherm maxx воплощает этот принцип - он предлагает все необходимое для получения оптимальных результатов и одновременно устраняет все, что усложняет вашу работу. Немецкая инженерная мысль в лучшем виде.



### Сенсорный дисплей:

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



### Светодиодная подсветка:

Мощная и долговечная светодиодная полоса встроена в дверь и оптимально освещает внутреннее пространство.



### HygieneCare:

Ручки с антибактериальным и антимикробным покрытием снижают размножение микроорганизмов на протяжении всего срока службы аппарата.



### Дополнительный уровень:

В настольных моделях, будь то 6.10 или 10.10, maxx предлагает большую максимальную вместимость благодаря дополнительной полке. Это обеспечивает большую эффективность и скорость благодаря оптимальному использованию пространства.



### Энергоэффективное стекло:

Тройное остекление настольных моделей и двойное остекление напольных моделей обеспечивают снижение энергопотребления, а также высокий уровень безопасности и экологичности.



### Адаптивные ножки:

Ножки из нержавеющей стали не только привлекательны, но и регулируются по высоте от 120 до 160 мм для настольных моделей, а также могут компенсировать разницу в высоте до 25 мм в напольных моделях.

# Управление функциями Convotherm: больше эффективности.

Обеспечение высоких результатов в четырех областях.



## управление климатом

Махх создает оптимальный микроклимат для приготовления пищи, обеспечивая идеальные результаты: нежные и сочные продукты всегда получают нужное количество влаги, а те, которые необходимо подавать хрустящими и свежими, получают идеальное количество дополнительного тепла.



## управление качеством

Convotherm махх обеспечивает исключительное качество благодаря усовершенствованной сенсорной технологии, исключительно хорошо продуманной системе воздушного потока и интеллектуальному программируемому взаимодействию пара, горячего воздуха и точному таймингу.



## управление производством

Convotherm махх pro позволяет контролировать сложные процессы приготовления пищи. Интеллектуальное управление производством оптимизирует рабочие процессы и отслеживает их выполнение, помогая командам работать эффективно, стабильно и уверенно — даже в часы пик.

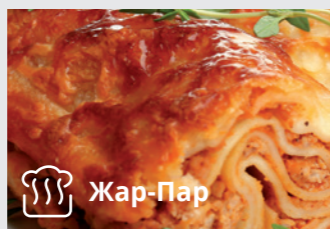


## управление мойкой

Модель махх гарантирует высочайшие стандарты гигиены благодаря системе ConvoClean, полностью автоматической очистке, сертифицированной для работы без участия человека. Гигиеничные ручки дополнительно обеспечивают максимальную пищевую безопасность.



**Пар:** Пар сокращает время приготовления до минимума, в то же время сохраняя оптимальный уровень влажности продукта. Бережное приготовление на пару сохраняет витамины и другие ценные вещества, а также обеспечивает больше свежести в ваших продуктах.



**Жар-пар:** Сочетание пара и горячего воздуха идеально подходит для запекания или выпечки продуктов с влажной, нежной внутренней частью и хрустящей корочкой снаружи.



**Жар:** Конвекция горячего воздуха для хрустящей корочки: при приготовлении на гриле, в духовке или запекании чистый горячий воздух с точным контролем температуры обеспечивает равномерное подрумянивание.

# Большой махх для еще больших результатов.

Две напольные модели.

Линейка Convotherm махх стала шире, чтобы удовлетворить дополнительные потребности рынка. Два новых пароконвектомата махх обеспечивают большую вместимость и производительность для удовлетворения более высоких производственных требований, будь то расширение меню, увеличение количества посетителей или оптимизация обслуживания в часы пик.

Разработанные для загруженных профессиональных кухонь, напольные модели обеспечивают ту же точность приготовления, стабильность и простоту использования, которые отличают эту линейку, — теперь для больших объемов. Благодаря увеличенной вместимости и компактным размерам они идеально подходят для предприятий, которым необходимо производить больше продукции без ущерба для качества или производительности.



## Главное

- ▶ **Вариации**  
Электрический бойлерный и электрический инжекторный.
- ▶ **Встроенный ручной душ с возвратным механизмом**  
Удобно и легко использовать как для приготовления пищи, так и для мойки аппарата.
- ▶ **Постоянство результатов**  
Проверенная временем система управления воздушным потоком Convotherm обеспечивает равномерное приготовление и стабильные результаты каждый раз, даже при большой загрузке.
- ▶ **Совместимость с существующими аксессуарами**  
Напольные аксессуары предлагают все необходимое для обслуживания большого количества людей. Все оригинальные аксессуары совместимы. Нет необходимости покупать новые — будьте экологичны, экономьте деньги и место.
- ▶ **Двойное стекло двери**  
Для энергоэффективной работы.

## Идеальный климат для каждого продукта.

Функция Convotherm Climate Management в Convotherm maxx всегда обеспечивает правильный климат для приготовления, независимо от того, тушите ли вы, готовите в панировке, на пару, на гриле или выпекаете. Нежные и сочные продукты всегда содержат необходимое количество влаги, а те, которые нужно подавать хрустящими и свежими, получают "последний штрих" дополнительным нагревом.



Также идеально подходит для хранения готовых блюд в горячем виде. Легко настраивается по трем уровням, не требуется вводить процентные значения.

### Быстрое удаление влаги: Crisp&Tasty.

Если вы хотите получить хрустящую корочку, то Crisp&Tasty в Convotherm maxx быстро обеспечит самый лучший результат. Активное удаление пара и одновременная подача свежего воздуха быстро осушают жарочную камеру. После этого блюдо становится аппетитно хрустящим благодаря конвекции. Три уровня удаления влаги можно выбрать вручную или запрограммировать.

### Self ClimateControl в настольных моделях для оптимальной важности.

Функция Self ClimateControl в Convotherm maxx гарантирует, что каждый вид продукта поглощает идеальное количество влаги, в котором он нуждается сам по себе. Барьер автоматически закрывает систему в паровом режиме и режиме комбинированного пара при достижении требуемого уровня паронасыщения. Это позволяет функции саморегулирования постоянно поддерживать оптимальный уровень насыщения паром в жарочной камере.

### Индивидуальная настройка влажности: HumidityPro.

При температуре от 30°C функция HumidityPro дает возможность вручную установить точный уровень влажности в пароконвектомате в дополнение к автоматической регулировке. Получайте самые сочные результаты приготовления, доведенные до совершенства.



Объем загрузки в Convotherm maxx 10.10:

#### Припущенное филе лосося

Способ приготовления:  
Комбинированный пар  
**20 кг за 28 минут**

## Оптимальные решения для лучшего результата.

Функция управления качеством Convotherm помогает подать блюда на стол или на прилавок с неизменно высочайшим качеством. Таким образом Convotherm maxx обеспечивает оптимальную однородность, подрумянивание и объем получаемых продуктов. Ради довольных гостей и клиентов, с нетерпением ожидающих повторного посещения.

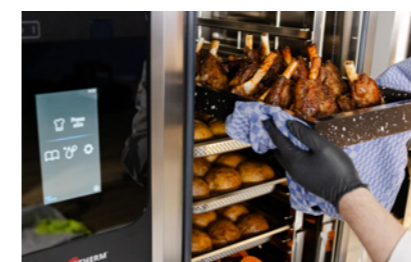
### От чувствительного к быстрому: Управление потоком воздуха.

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



### Корочка на всех уровнях: Crisp&Tasty.

Активное трехуровневое удаление влаги в жарочной камере в режиме горячего воздуха Hot-Air мгновенно создает исключительно хрустящую корочку, сохраняя при этом нежную сердцевину. И работает оно абсолютно одинаково на всех уровнях. Для блюд на вынос и доставки гарантируется, что заказанные блюда будут высокого качества.



Объем приготовления в Convotherm maxx 20.10:

#### Жигу ягненка (нога ягненка)

Способ приготовления: низкотемпературное приготовление и комбинированный пар.  
**100 порций за ночь**

### BakePro: Функция традиционной выпечки.

Благодаря трем уровням выпечки BakePro пароконвектомат maxx позволяет создать идеальный, однородный климат в жарочной камере для всех выпекаемых продуктов, являются ли они предварительно расстойными, замороженными, или полувывпеченными. Замороженную выпечку не нужно разогревать или размораживать. Функция BakePro в пароконвектомате Convotherm maxx обеспечивает идеальный подъем, оптимальную эластичность внутри и идеальный блеск снаружи.



Объем приготовления в Convotherm maxx 6.10:

#### Картофель фри

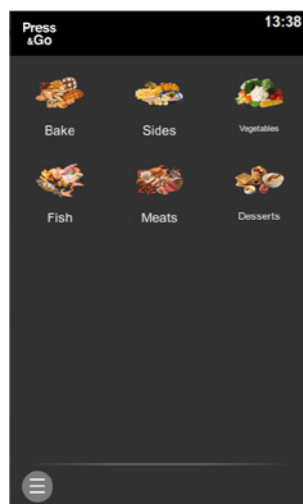
Способ приготовления:  
Конвекция с Crisp&Tasty  
**10,5 кг за 18 минут**

# Умные технологии для эффективных процессов.

Комбинация интеллектуальных решений функции Convotherm Production Management облегчает вашу работу, делает ее более надежной и эффективной. Convotherm maxx помогает вам и вашей команде неизменно достигать максимальной производительности, даже при напряженной обстановке на кухне.

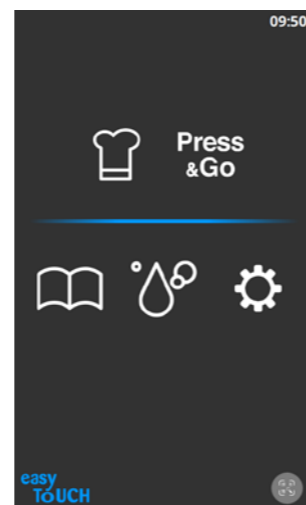
## Автоматическое или ручное приготовление: на ваш выбор.

Для профессионалов Convotherm maxx имеет ручной режим, позволяющий индивидуально настраивать время, температуру и режим приготовления. Полностью автоматические режимы с процессами приготовления и выпечки, сберегающими время и энергию, облегчают работу при частой смене персонала во время напряженного рабочего дня.



## Автоматическое приготовление с кнопками быстрого доступа: Press&Go.

С помощью Press&Go можно сразу начинать работу с самыми 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.



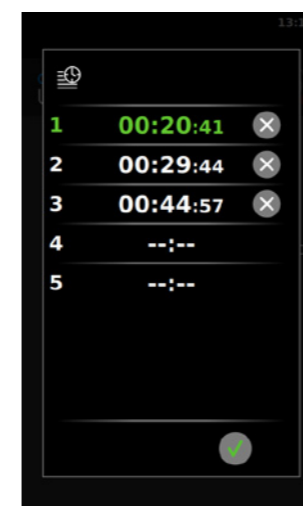
Объем приготовления в Convotherm maxx 20.10:

Овощи гриль  
Способ приготовления:  
Конвекция  
**40 кг за 12 минут**



## Ручное управление загрузкой: TrayTimer.

Используя функцию управления загрузкой TrayTimer в Convotherm maxx и свою профессиональную интуицию, вы можете задать идеальное время для каждого уровня. Даже для смешанных загрузок возможно индивидуально настроить время приготовления и выпекания для каждого продукта на каждом уровне в соответствии с вашими требованиями. Функция TrayTimer в Convotherm maxx обеспечивает непрерывный обзор оставшегося времени приготовления всех продуктов на всех уровнях.

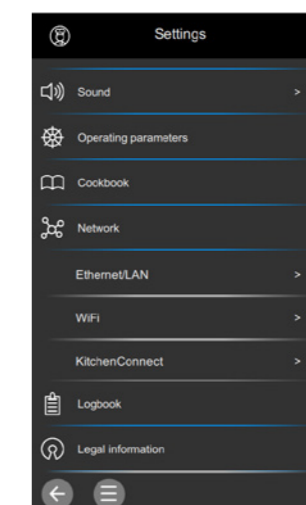


## Сохраняйте обзор во время автоматического приготовления: TrayView.

При использовании системы смешанной загрузки на дисплее Convotherm maxx отображается, что готовится или выпекается на каждой полке и сколько времени осталось до готовности каждого продукта. Прибор подает звуковой и визуальный сигнал о завершении приготовления продукта. Для компенсации теплотерь при каждом открытии дверцы прибора система TrayView пересчитывает время приготовления и выпекания для каждой полки отдельно.

## Современное управление данными: сетевое приготовление.

Будущее профессиональной кухни - за сетевыми технологиями. Вот почему Convotherm maxx может легко и везде подключаться к сети через последовательный интерфейс Wi-Fi или LAN. Например, обеспечивается доступ к обновлениям программного обеспечения, централизованная загрузка новых рецептов на несколько устройств или доступ к данным HACCP.



## Чистота без усилий и бескомпромиссная гигиена.

Чистота и гигиена очень важны на кухне. Функция Convotherm Cleaning Management в Convotherm maxx уникальным образом помогает добиться полной надежности мойки. Особенно эффективно, удобно и экологически чисто.

### ConvoClean: максимальная гибкость и минимальное потребление.

Полностью автоматическая пятиуровневая система мойки ConvoClean в Convotherm maxx всегда обеспечивает оптимальную гигиену. В дополнение к двум обычным программам мойки, режим Express экономит время и обеспечивает сверхбыструю мойку в интервале между ними. Дополнительная функция ополаскивания повышает чистоту.

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 сертифицирован для мойки без участия человека.

### Hygienic Steam: стерилизация паром.

Convotherm maxx оснащен функцией нетоксичной 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.

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



## Техническая поддержка – всегда под рукой.

Хорошо известно, что лучшая техподдержка - это та, которая вообще никогда не потребуется. Поэтому мы разработали Convotherm maxx с максимальной надежностью и производим его с высочайшими требованиями к качеству. Тем не менее, при необходимости, наши сервисные партнеры Convotherm всегда к вашим услугам.

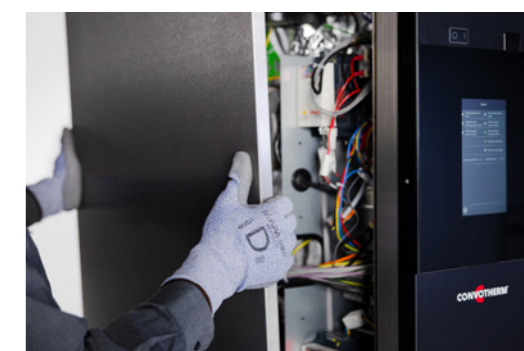
### Компетентная техподдержка: в любое время, в любом месте.

Даже в случае технической ошибки Convotherm maxx по-прежнему предлагает режим аварийной работы для обеспечения высокой функциональной надежности. И, при необходимости, вам доступна сеть сервисных партнеров, прошедших специализированное обучение в рамках нашей сервисной поддержки и обслуживания.



### Хорошо продуманный дизайн: удобный для обслуживания.

Конструкция Convotherm maxx ориентирована на максимальное удобство обслуживания. Подключенные к сети пароконвектоматы не только отправляют сообщения об ошибках, но и позволяют проводить онлайн-диагностику. Два сервисных порта обеспечивают легкий доступ к внутренним компонентам пароконвектомата. Количество необходимых компонентов и инструментов минимизировано. Кроме того, конструкция важных компонентов в соответствии с подходами Plug&Play и "нулевой ошибки" помогает избежать ошибок при замене.



### Оптимизация затрат: эксплуатация и техобслуживание.

Convotherm maxx - идеальное вложение для всех, кто хотел бы сочетать производительность и экономичность. Многие продуманные детали помогают экономить воду и электроэнергию при повседневной эксплуатации. Благодаря этому вы не только экономите свой бюджет, но и защищаете окружающую среду. Все это упрощает сервисное обслуживание и сокращает затраты.



# Оригинальные аксессуары. Идеально для Convotherm maxx.

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



## Подставки для оборудования

Простой переходник позволяет использовать подставки Convotherm maxx pro 6.10 и 10.10 также с Convotherm maxx. В настольных моделях они обеспечивают оптимальную устойчивость. Вы можете выбрать открытую версию с 14 парами направляющих или полузакрытую мобильную конструкцию с 7 парами направляющих.



## Ручной душ

Практичный ручной душ для быстрой ручной мойки между интервалами обслуживания имеет антибактериальное гигиеническое покрытие.



## Стыковочный комплект

Повышенная гибкость и производственная мощность на одной и той же площади: Практичный монтажный набор позволяет легко и безопасно разместить два пароконвектомата Convotherm maxx один над другим.



## Конденсирующий вытяжной зонт

Эффективный вытяжной зонт ConvoVent 4/4+ также подходит для Convotherm maxx. Он обеспечивает постоянную безопасную и приятную рабочую среду со свежим климатом в помещении.



## Противни и решетки для выпечки

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

# Технические характеристики



	6.10 Электрический Инжектор	10.10 Электрический Инжектор	20.10 Электрический Инжектор/Бойлер	20.20 Электрический Инжектор/Бойлер
Размеры (ШxГxВ)	875 x 797 x 794 мм	875 x 797 x 1066 мм	1170 x 970 x 2150 мм	1415 x 1150 x 2150 мм
Объем загрузки (GN)	6+1 уровней GN 1/1	10+1 уровней GN 1/1	20 уровней GN 1/1	20 уровней GN 2/1
Интервал между уровнями	68 мм	68 мм	67 мм	67 мм
Частота	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Напряжение	3N~ 380-415В	3N~ 380-415В	3N~ 400В	3N~ 400В
Ном. потребляемая мощность	9,6 - 11,3 кВт	17,2 - 20,4 кВт	38,9 кВт	67,3 кВт
Вес	104 кг	125,5 кг	259 кг	340 кг

## Способы приготовления

	6.10	10.10	20.10	20.20
Пар (30-130 °C) с гарантированным насыщением паром	▶	▶	▶	▶
Комбинированный пар (30-250 °C) с автоматическим регулированием влажности	▶	▶	▶	▶
Конвекция (30-250 °C) с оптимизированной теплопередачей	▶	▶	▶	▶

## Управляющий интерфейс пользователя easyTouch:

	6.10	10.10	20.10	20.20
Сенсорный экран 7"	▶	▶	▶	▶
Плавная функция прокрутки с быстрым откликом	▶	▶	▶	▶

## Управление климатом

	6.10	10.10	20.10	20.20
Self ClimateControl	▶	▶	▶	▶
HumidityPro – 3 настройки влажности	▶	▶	▶	▶
Crisp&Tasty – 3 настройки удаления влаги	▶	▶	▶	▶

## Управление качеством

	6.10	10.10	20.10	20.20
Управление потоком воздуха: 3 уровня скорости вентилятора	▶	▶	▶	▶
BakePro – 3 уровня традиционного выпекания	▶	▶	▶	▶

## Управление производством

	6.10	10.10	20.10	20.20
Автоматическое приготовление с помощью Press & Go с поддержкой до 399 программ	▶	▶	▶	▶
Встроенная книга рецептов с 7 различными категориями	▶	▶	▶	▶
TrayTimer – управление одновременной загрузкой разными продуктами (ручной режим)	▶	▶	▶	▶
TrayView – управление загрузкой для автоматического приготовления с помощью Press&Go	▶	▶	▶	▶
Управление избранным	▶	▶	▶	▶
НАССР хранение режима	▶	▶	▶	▶
USB порт, встроенный в панель управления	▶	▶	▶	▶

## Управление мойкой

	6.10	10.10	20.10	20.20
Полностью автоматическая система мойки с 5 режимами: автоматическая мойка, быстрое ополаскивание, слабое или сильное загрязнение, экспресс режим	▶	▶	▶	▶
Решения HygieneCare:				
• Стерилизация паром	▶	▶	▶	▶
• Гигиенические ручки (дверь и ручной душ)	▶	▶	▶	▶

## Конструкция

	6.10	10.10	20.10	20.20
Ручка с функцией захлопывания	▶	▶	▷	▷
Генерация пара путем впрыска воды в рабочую камеру	▶	▶	▷	▷
Регулируемые ножки	▶	▶	▶	▶
Дверь с правой стороны	▶	▶	▶	▶

## Опции

	6.10	10.10	20.10	20.20
Многоочечный термощуп	▶	▶	▶	▶

## Аксессуары

	6.10	10.10	20.10	20.20
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 конструкций	▶	▶	▷	▷
Различные противни, решетки и gastronorm стандарты	▶	▶	▶	▶
Стыковочные комплекты	▶	▶	▷	▷
Средства ухода для полностью автоматической системы мойки	▶	▶	▶	▶
Ручной душ с возвратным механизмом	▶	▶	▶	▶
Загрузочная тележка	▷	▷	▶	▶
Термозащитный чехол	▷	▷	▶	▶
Теплозащитный экран	▷	▷	▶	▶

Оснащение: В комплекте ▶ Недоступно ▷ Опция ▶

**CONVOTHERM®**



**мелиус**

Решения и технологии для HoReCa

Московская обл., г. Химки,

ул. Панфилова, 21с1

[www.melius-horeca.ru](http://www.melius-horeca.ru)

+7 (495) 182-34-82

[horeca@melius-ltd.ru](mailto:horeca@melius-ltd.ru)

