CONVOTHERM®

maxx. just right.



Nová rodina konvektomatů společnosti Convotherm.
Pro všechny s velkými ambicemi.

Advancing Your Ambitions

Máte velké plány? Convotherm maxx je připraven na všechno.

Úspěch závisí na mnoha faktorech, ať už se jedná o stravovací služby nebo občerstvení. Správný koncept, správný sortiment, správné načasování - to vše se neobejde bez správných nástrojů. Proto přichází nový Convotherm maxx. Nabízí vám vše, co potřebujete, abyste byli úspěšní. Nic víc, nic míň. Německá technologie za překvapivě nízkou cenu.

- **Elektrický nástřik**
  Rychlé vyvíjení páry přímým nástřikem vody.

- **7palcový dotykový skleněný displej TFT HiRes**
  Skvělé rozlišení, intuitivní ovládání.

- **Přidaný zásuv**
  6.10 a 10.10 – každý s jedním zásuvem navíc



- **LED osvětlení**
  Optimální osvětlení v celém varném prostoru.

- **Funkce zabouchnutí dvířek:**
  Není nutné žádné ruční blokování.

- **Integrovaná kuchařka**
  S 6 různými kategoriemi a rychlou volbou oblíbených položek.

Press&Go
Automatické vaření a pečení s tlačítky rychlé volby.

Konektivita
Přístup k síti přes WiFi a LAN pro víceúčelovou správu dat.

Dvířka varného prostoru s trojsklem
Energeticky efektivní a bezpečné.



Čištění šetrné k životnímu prostředí
Plně automatický čisticí program ConvoClean.

Hygienické rukojeti
Antibakteriální povrch.

Flexibilní nohy přístroje
výškově nastavitelné až o 40 mm.

Convotherm maxx.
Přesně to, co potřebujete.

- Rychlost a účinnost vaření a pečení
- Jednotné, vysoce kvalitní výsledky
- Jednoduchá obsluha a špičková technologie
- Ekonomické provozní náklady a mimořádná šetrnost k životnímu prostředí
- Robustní spolehlivost a dlouhá životnost

Convotherm maxx. Vše můžete právem očekávat od nás.

Convotherm maxx je ten pravý konvektomat pro každého, kdo umí ocenit jeho vynikající schopnosti: Kdo ví, co potřebuje – a co ne. Kdo očekává za svou investici tu nejlepší kvalitu. A kdo ví, že se vyplatí spoléhat na zkušenosti a kvalitu prémiové značky. Lidé, kteří se rozhodnou pro Convotherm maxx, věří ve svůj vlastní úspěch. A dosáhnou ho.



Convotherm. Zaručený příslib

Společnost Convotherm vyrábí již více než 40 let konvektomaty, které se osvědčily v náročném každodenním používání: V oblasti restauračních služeb, maloobchodu, stravování a sociální péče. Naše nekompromisní požadavky na kvalitu a technická preciznost zajistily konvektomatům Convotherm jedinečnou pověst mezi profesionály po celém světě. Rozhodujícím faktorem je: Ne každý potřebuje stejné řešení - každý potřebuje řešení, které je pro něj nejlepší. Se třemi sériemi spotřebičů a téměř nekonečnou paletou verzí nabízí Convotherm to správné zařízení pro kohokoliv.

Německá technologie: Umělecké dílo, co se týče technického řešení

Konvektomaty Convotherm jsou výsledkem neustálého úsilí o technickou dokonalost. Je to proces, který nikdy nekončí, protože víme: Zlepšovat se je vždy možné a vždy existuje sofistikovanější řešení. Špičková technologie se zároveň osvědčuje tím, že uspokojí požadavky co nejjednodušším způsobem. Convotherm maxx vyjadřuje tento princip: Nabízí vše, co potřebujete k dosažení optimálního výsledku. Zároveň eliminuje vše, co by vám mohlo komplikovat práci. Německá technická vyspělost v celé své kráse.

Zažívejte ji každý den: Přesvědčivá kvalita

Díky Convotherm maxx je záruka kvality společnosti Convotherm viditelná a hmatatelná během tvrdé reality vaší každodenní práce: Pevné materiály, pečlivé zpracování, přesnost až do posledního detailu. Je vyroben se stejně vysokými požadavky na robustnost a spolehlivost jako u všech konvektomatů Convotherm za poslední desetiletí. Convotherm maxx je toho důkazem den co den: Vaše rozhodnutí pro Convotherm je rozhodnutím na celý život.



Dotykový displej: 7palcový TFT HiRes dotykový skleněný displej poskytuje brilantní obraz i na větší vzdálenosti. Jeho rolovací funkce a piktogramy umožňují snadné a intuitivní ovládání jako u chytrého telefonu.



Přidaný zásuv: Ať už 6.10 nebo 10.10 – maxx vám nabízí větší maximální kapacitu díky zásuvu navíc. Pro vyšší efektivitu a rychlost díky optimálnímu využití kapacity.



Led osvětlení: Výkonný LED pásek s dlouhou životností je integrován do dveří přístroje a optimálně osvětluje jeho vnitřní prostor.

Funkce zabouchnutí dvířek: Při zavírání dveří přístroje není třeba se potýkat s rukojetí. Jednoduše násilím zabouchněte dveře přesně tak, jak byste čekali, že by měl fungovat profesionální spotřebič.



Energeticky účinné trojsklo: Robustní trojsklo minimalizuje tepelné ztráty – pro nižší spotřebu energie, zvyšuje úroveň bezpečnosti a přispívá k ochraně životního prostředí.



HygieniCare: Hygienické rukojeti vyrobené z antibakteriálních a antimikrobiálních plastů snižují množení mikroorganismů po celou dobu životnosti zařízení.



Flexibilní nohy přístroje: Kulaté nohy přístroje vyrobené z nerezové oceli jsou atraktivní a výškově nastavitelné od 120 mm do 160 mm.

Správa funkcí Convotherm: Zvětšení prostoru pro vyšší efektivitu

Každodenní rutina v kuchyni je těžká práce. Nezbytná je variabilnost, věci musí vždy jít rychle a samozřejmostí je i dodržení kvality. Se svými čtyřmi funkcemi pro správu funkcí Convotherm vám Convotherm maxx pomůže udržet nepřetržitý špičkový výkon: Přebírá náročné úkoly a přináší optimalizované procesy a výsledky.

climate management

Správné klima ve varném prostoru je pro vaření a pečení rozhodující. Automaticky nebo individuálně – Convotherm maxx zajišťuje, že každému druhu pečeného nebo vařeného pokrmu bude spolehlivě dodáno správné množství vlhkosti, a to díky mimořádně propracovanému systému řízení sytosti páry. Pokud je požadována i křupavá kůrka, perfektního výsledku lze dosáhnout pomocí přesně odměřeného odvodu horkého vzduchu a vlhkosti.

production management

Nezáleží na tom, zda jde o plně automatický nebo manuální režim, ať už jde o jednotné nebo smíšené naložení – díky celé řadě inteligentních funkcí umožňuje systém Convotherm maxx mít kompletní přehled, a to i u těch nejsložitějších procesů. To znamená, že můžete pracovat efektivně a s jasným zaměřením a minimem stresu.



Rychlé a zdravé vaření v páře: Pára zkracuje dobu vaření na minimum a současně udržuje optimální úroveň vlhkosti produktu. Díky jemnému vaření v páře jsou zachovány vitamíny a další cenné složky. Kromě toho je zajištěna delší svěžest vašeho pokrmu.





quality management

Nejlepších výsledků vaření a pečení nelze dosáhnout náhodou, ale pomocí speciálních funkcí, které nabízí Convotherm maxx: Promyšlená technologie senzorů, výjimečně promyšlené proudění vzduchu a inteligentní individuálně programovatelná interakce páry, horkého vzduchu a času pro každé jídlo - Convotherm maxx zajistí optimální kvalitu.

cleaning management

Při vaření a pečení je nezbytná dokonalá čistota. Proto je Convotherm maxx vybaven plně automatickým a velmi jednoduchým, spolehlivým a ekologickým čisticím systémem, který je dokonce certifikován pro bezobslužný provoz. Inovativní balíček HygieniCare navíc poskytuje další výhody pro hygienu v kuchyni.

Kombinace horkého vzduchu s párou - uvnitř šťavnaté a na povrchu křupavé: Na druhé straně je kombinace páry a horkého vzduchu vynikající pro pečení masa: Při pečení v páře zůstává maso uvnitř šťavnaté a poté jej horký vzduch učiní na povrchu dokonale křupavým.



Horký vzduch pro křupavé speciality: Při grilování, pečení nebo gratinování je čistě horký vzduch s přesností teploty v řádu jednotek vždy zárukou nejlepších a jednotných výsledků.

climate
management

Ideální klima pro každý pokrm.

Funkce Convotherm Climate Management u Convotherm maxx vždy zajišťuje správné klima při vaření bez ohledu na to, zda dusíte, gratinujete, vaříte v páře, grilujete nebo pečete. Měkké a šťavnaté pokrmy vyžadují vždy správnou vlhkost, a aby mohly být servírovány křupavé a svěží, musí jim být dodána i patřičná teplota.



Správné množství vlhkosti automaticky: Self ClimateControl

Convotherm maxx nabízí funkci Self ClimateControl, která zajišťuje, aby bylo každému druhu pokrmu poskytnuto ideální množství vlhkosti. Bariéra automaticky uzavře systém v parním režimu a kombinovanou páru při stanovené úrovni nasycení páry. To umožňuje samoregulační funkci pro udržení vždy optimální úrovně nasycení páry ve varném prostoru.

Vlhkost podle potřeby: HumidityPro

Od 30 °C vám nabízí funkce HumidityPro kromě automatické regulace i možnost nastavení vlhkosti v kombinované páře ručně přesně na vámi požadovanou úroveň. Zajistěte si ty nejlepší výsledky vaření dovedené k dokonalosti. Ideální také pro uchovávání pokrmů. Snadno nastavitelné ve třech úrovních, není třeba zadávat žádné procentní hodnoty.

Rychlé odvlhčování: Crisp&Tasty

Pokud požadujete křupavý povrch, Crisp&Tasty u Convotherm maxx rychle přináší špičkové výsledky. Aktivní odvedení páry a současné přivedení čerstvého vzduchu odvlhčí varný prostor během okamžiku. Poté pokrm dosáhne chutné křupavosti pomocí čistého horkého vzduchu. Tři úrovně odvlhčování lze zvolit ručně nebo naprogramovat.



Množství v
Convotherm maxx 10.10:

Pošírovaný filet z lososa
Způsob tepelné úpravy:
Kombinovaná pára
20 kg za 28 minut

quality
management

Optimální řešení pro ty nejlepší výsledky.

Funkce Convotherm Quality Management vám pomůže dostat pokrm na stůl nebo u pultu v konzistentní prvotřídní kvalitě. Tak Convotherm maxx zajišťuje ve výsledných produktech optimální jednotnost, hustotu a objem. Pro spokojené hosty a zákazníky, kteří se budou těšit na další návštěvu.

Od citlivosti po rychlost: Airflow Management

Bez ohledu na to, zda je vyžadováno přesné přivádění vlhkého nebo suchého vzduchu nebo rychlé odvlhčování klimatu varného prostoru: Díky variabilní rychlosti ventilátoru se třemi úrovněmi a automatickému zpětnému chodu, stejně jako sofistikované technologii proudění vzduchu, můžete vždy dosáhnout dokonale stejnoměrných a špičkových výsledků, a to i u těch nejcitlivějších produktů využívajících Convotherm maxx.



Zpracovávané množství v Convotherm maxx 10.10:

Croissanty (70 g)
Způsob tepelné úpravy: BakePro
80 ks za 19:30 minut

BakePro: Funkce tradičního pečení

S tříúrovňovou funkcí pečení BakePro vám maxx umožňuje získat ideální a rovnoměrné klima ve varném prostoru pro všechny pečené výrobky, ať už předem čerstvě připravené, zmrazené či předpečené. Zmrazené pečivo není nutné ohřívat ani rozmrazovat. BakePro u Convotherm maxx zajišťuje optimální kynutí, ideální pružnost střídy a optimální lesk.



Křupavost v každé úrovni: Crisp&Tasty

Aktivní tříúrovňové odvlhčování ve varném prostoru v horkovzdušném režimu vytvoří během okamžiku „výjimečně křupavou kůrku“ a přitom si zachová jemné jádro. A ve všech přihrádkách funguje naprosto jednotně. Pro jídlo sebou a dodávky, které zajistí, že doma může být podáváno vše ještě chutné a čerstvé a s požadovanou strukturou.



Množství v Convotherm maxx 10.10:

Hranolky
Způsob tepelné úpravy: Horký vzduch
18 kg za 18 minut

Sofistikovaná technologie pro efektivitu procesu.

Funkce Convotherm Production Management vám usnadní práci kombinací inteligentních řešení, díky nimž bude spolehlivější a efektivnější. Convotherm maxx pomůže vám a vašemu týmu opakovaně dosahovat špičkových výkonů – i když máte v kuchyni trochu blázinec.

Automatické nebo manuální vaření a pečení: Výběr je na vás

Pro profesionální požadavky je Convotherm maxx vybaven manuálním režimem, který umožňuje individuální nastavení času, teploty a režimu vaření. Plně automatické režimy vaření pro procesy vaření a pečení, které šetří čas a energii, poskytují úlevu často se měnícím zaměstnancům během nabitého pracovního dne.



Automatické vaření s tlačítky rychlé volby: Press&Go

S Press&Go můžete začít okamžitě v šesti různých produktových kategoriích. Předehřívání, kompenzace předávání tepla – například při otevření dvířek nebo při různé velikosti vložených pokrmů, – stejně jako výběr provozního režimu probíhají automaticky.

Integrovaná kuchařka se šesti přednastavenými kategoriemi produktů umožňuje uložení až 399 profilů tepelné úpravy s až 20 kroky tepelné úpravy. Ty lze vyvolat stisknutím tlačítka. Profily tepelné úpravy, které se navzájem doplňují, se vám zobrazují automaticky a vaše oblíbené položky můžete mít vždy po ruce. Press&Go je k dispozici volitelně s ochranou heslem – pro vytváření samostatných režimů Manager mode a Crew mode.





Množství v
Convotherm maxx 10.10:

Kuře s kostí
Způsob tepelné úpravy: Crisp&Tasty
22 kg za 30 minut



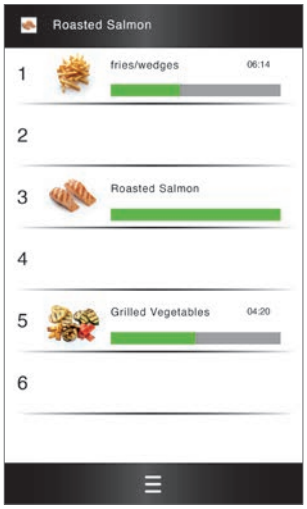


Mějte přehled během automatické tepelné úpravy: TrayView

U měnících se různých vložených pokrmů vám displej Convotherm maxx HiRes přesně ukazuje, co se na každé polici vaří nebo peče a kolik času pro každou z nich zbývá. Když je produkt hotový, přístroj vás na to upozorní opticky i akusticky. Aby se vyrovnalo předávání tepla, TrayView vždy při každém otevření dveří přístroje přepočítá dobu vaření a pečení každé police zvlášť.

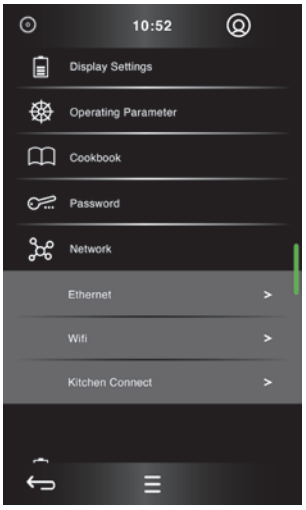
Management ručního vkládání pokrmů: TrayTimer

Díky funkci managementu vložení TrayTimer u Convotherm maxx vás profesionální intuice dovede k dokonalému načasování každého zásuvu. I při výměně různých vložených pokrmů máte možnost individuálně nastavit doby vaření a pečení pro každý produkt na každém zásuvu podle vašich požadavků. Funkce TrayTimer u Convotherm maxx poskytuje nepřetržitý přehled o zbývajících dobách vaření všech pokrmů na všech zásuvech.



Správa dat budoucnosti: Vaření po síti

Budoucnost profesionálního vaření je v síti. Proto může být Convotherm maxx online pohodlně a kdekoli prostřednictvím jeho sériového rozhraní pro WiFi nebo LAN. To umožňuje například přístup k aktualizacím softwaru nebo nahrání nových receptů do více zařízení nebo přístup k datům HACCP.



Čistota bez námahy a nekompromisní hygiena.

Čistota a hygiena jsou v kuchyni tématy zásadního významu. Funkce Convotherm Cleaning Management u Convotherm maxx vám jedinečným způsobem pomůže dosáhnout naprosté spolehlivosti z hlediska čištění: Obzvláště efektivní, pohodlné a šetrné k životnímu prostředí.

ConvoClean: Maximální flexibilita, minimální spotřeba

Plně automatický čtyřúrovňový čisticí systém ConvoClean v systému Convotherm maxx zajišťuje vždy optimální hygienu. Kromě dvou běžných čisticích programů šetří režim Express čas a zajišťuje mezitím ultrarychlé čištění. Zvláštní funkce oplachu zajišťuje další čistotu.

ConvoClean zajišťuje také maximální bezpečnost, protože při zahájení procesu čištění nedochází ke kontaktu s chemikáliemi. Kromě toho jsou čisticí kapaliny biologicky odbouratelné a šetrné k životnímu prostředí. Náš Convotherm maxx je certifikován pro bezobslužné čištění.



Hygienic Steam: Snadná sterilizace párou

Convotherm maxx je vybaven funkcí pro netoxickou a cenově výhodnou parní sterilizaci kuchyňského náčiní. Důkladně umyté nádobí a další žáruvzdorné kuchyňské nástroje lze jednoduše umístit do spotřebiče a bezpečně sterilizovat pouhým stisknutím tlačítka pomocí 30minutového programu automatického čištění párou při 130 °C.



Bezpečnost: Hygienické rukojeti

Hygienické rukojeti u Convotherm maxx vyrobené z antibakteriálních a antimikrobiálních plastů snižují množení mikroorganismů po celou dobu životnosti zařízení.

Servis Convotherm – vždy po ruce.

Je dobře známo, že nejlepší servis je ten, který není nikdy potřeba. Proto jsme vyvinuli Convotherm maxx pro maximální spolehlivost a vyrobili jej s nejvyššími požadavky na kvalitu. V případě potřeby tu jsou ale vaši servisní partneři Convotherm vždy pro vás.

Kompetentní servis: Kdykoli a kdekoli

I v případě technické poruchy vám Convotherm maxx stále nabízí speciální nouzový program pro vysokou funkční spolehlivost. A pokud je to nutné, máte k dispozici naši celosvětovou síť servisních partnerů s jejich špičkovou kualifikaci získanou prostřednictvím našeho mezinárodního konceptu servisních školení. Naše záruka: Rychlá doba odezvy, pohotovostní služba a dostupné náhradní díly.



Dobře promyšlené: Řešení nenáročné na servis

Design u Convotherm maxx je zaměřen na co nejjednodušší servis. Síťová zařízení odesílají nejen chybové zprávy, ale umožňují dokonce i online diagnostiku. Dva servisní porty poskytují snadný přístup k vnitřnímu fungování zařízení. Počet požadovaných komponent a nástrojů byl udržován co nejnižší. Kromě toho je design důležitých komponent v souladu s filozofií Plug&Play a Poke Yoke a pomáhá předcházet chybám při výměně.



Celková optimalizace nákladů: Provoz a servis

Convotherm maxx je ideální investicí pro každého, kdo chce spojit výkon a ekonomičnost. Mnoho promyšlených detailů pomáhá šetřit vodu a elektřinu při každodenním provozu. Vše hraje roli – a nejen pro rozpočet, ale také pro životní prostředí. A všechna řešení zaměřená na to, aby byla servisní práce co nejjednodušší, umožňují znatelné snížení nákladů.



Originální příslušenství. To nejlepší pro Convotherm maxx.

Originální příslušenství od společnosti Convotherm rozvíjí výkonnostní potenciál Convotherm maxx přímo v souladu s vašimi potřebami a požadavky.





Podstavce na vybavení
Díky jednoduchému adaptéru jsou stojany Convotherm 4 6.10 a 10.10 použitelné také s Convotherm maxx. U stolních modelů nabízejí optimální stabilitu. Můžete se rozhodnout pro otevřenou verzi se 14 páry regálových kolejnic nebo pro polouzavřený mobilní design se 7 páry regálových kolejnic.



Navíjecí ruční sprcha
Praktická ruční sprcha pro rychlé ruční čištění má i antibakteriální povrch – pro optimální hygienu.



Stohovací souprava
Větší flexibilita a výkon najednou: Praktická stohovací souprava umožňuje snadné a bezpečné umístění dvou spotřebičů Convotherm maxx nad sebou.



Kondenzační digestoř
Efektivní kondenzační digestoř ConvoVent 4/4+ se hodí i na Convotherm maxx. Poskytuje trvale bezpečné a příjemné pracovní prostředí s čerstvým klimatem v prostoru.



Plechy na pečení a grilovací rošty
Všechno zde funguje hladce: Plechy na pečení a rošty z nerezové oceli a speciální příslušenství s nepřilnavým povrchem jsou k dispozici ve velikostech GN.

Technické údaje





Elektrické zařízení

	6.10	10.10
Rozměry (šxhxv)	875 x 797 x 794 mm	875 x 797 x 1066 mm
Kapacita plnění (GN)	6+1	10+1
Rozteč zásuvů	68 mm	68 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Jmenovitý příkon	9,6 - 11,3 kW	17,2 - 20,4 kW
Hmotnost	104 kg	125,5 kg

	6.10	10.10
Způsoby tepelné úpravy		
Pára (30-130 °C) se zaručenou sytostí páry	▶	▶
Kombinovaná pára (30-250 °C) s automatickou regulací vlhkosti	▶	▶
Horký vzduch (30-250 °C) s optimalizovaným přenosem tepla	▶	▶
Provoz uživatelské rozhraní easyTouch:		
7" kapacitní plně dotyková obrazovka	▶	▶
Plynulá akce a rychlá rolovací funkce	▶	▶
Climate Management		
Self ClimateControl	▶	▶
HumidityPro – 3 nastavení vlhkosti vzduchu	▶	▶
Crisp&Tasty – 3 nastavení pro odvlhčení	▶	▶
Quality Management		
Airflow management: Rychlost ventilátoru se 3 úrovněmi	▶	▶
BakePro – 3 úrovní tradičního pečení	▶	▶
Production Management		
Automatické vaření s funkcí Press&Go s až 399 profily (režimy Manager mode a Crew mode)	▶	▶
Integrovaná kuchařka s 6 různými kategoriemi	▶	▶
TrayTimer – řízení plnění pro různé druhy pokrmů ve stejném čase (manuální režim)	▶	▶
TrayView – management naplnění pro automatické vaření různých produktů pomocí Press&Go	▶	▶
Správa oblíbených položek	▶	▶
Úložiště dat HACCP	▶	▶
kitchenconnect® (WiFi/LAN), síťové řešení od společnosti Welbilt pro aktualizaci a monitorování zařízení odkudkoli – cloudové i v reálném čase	▶	▶
USB port integrovaný v obslužném panelu	▶	▶
Cleaning Management		
Plně automatické čištění varného prostoru se 4 čisticími programy: Čištění, oplachovací prostředek, lehce znečištěné, silně znečištěné a režim express	▶	▶
Řešení HygieniCare:		
• Funkce dezinfikujícího čištění parou Steam Disinfect	▶	▶
• Antibakteriální hygienické rukojeti	▶	▶
Design		
Klika dveří s funkcí bezpečného vypnutí	▶	▶
Pára vytvářená vstřikováním vody do varného prostoru	▶	▶
Nastavitelné nohy přístroje od 120 mm do 160 mm	▶	▶
Dveře s pravým závěsem	▶	▶

	6.10	10.10
Možnosti		
Vícebodová sonda teploty jádra	▶	▶

	6.10	10.10
Příslušenství		
kitchenconnect® (WiFi/LAN), síťové řešení od společnosti Welbilt pro aktualizaci a monitorování zařízení odkudkoli – Cloudově a v reálném čase	▶	▶
ConvoVent 4 kondenzační digestoř s tukovým filtrem	▶	▶
ConvoVent 4 kondenzační digestoř s tukovým a pachovým filtrem	▶	▶
Podstavce na vybavení v různých velikostech a provedeních	▶	▶
Různé plechy, rošty a gastronádoby ve velikostech GN 1/1 (530 x 325 mm)	▶	▶
Stohovací souprava	▶	▶
Prostředky pro péči o plně automatické čištění varného prostoru (vícenásobné dávkování)	▶	▶
Navíjecí ruční sprcha	▶	▶

Vlastnosti vybavení: Standard ▶ Není dostupné ▷

CONVOTHERM®

WELBILT DEUTSCHLAND GMBH
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM

WELBILT®

Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crystal Tips®**, **Delfield®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Lincoln™**, **Merco®**, **Merrychef®**, **Multiplex®** and **Wmaxx™.** Supported by service brands: **KitchenCare®**, aftermarket service and **KitchenConnect®**, cloud-based open platform.

Bringing innovation to the table **welbilt.com**

9018246 05/23

©2023 Welbilt Inc. Alle Rechte vorbehalten.