CONVOTHERM®

Convotherm maxx pro BAKE



BAKE

Pečivo a občerstvení vždy čerstvé a v profesionální kvalitě.

Advancing Your Ambitions

Convotherm maxx pro BAKE
Pro dokonalé výsledky pečení.

Pečení je řemeslo i umění a zejména znalci mají na čerstvě upečené výrobky poměrně vysoké nároky na kvalitu. Právě zde můžete vyniknout chutným pečivem s bezkonkurenční kvalitou – s konvektomatem Convotherm maxx pro BAKE, která kombinuje tradiční pekařské know-how s nejmodernější technikou konvektomatů a poskytuje jedinečné výsledky.

Convotherm maxx pro BAKE nabízí vše, co očekáváte od špičkového konvektomatu jako profesionál. Nekompromisní kvalita „Vyrobeno v Německu“. Propracované funkce a detaily. Zaměření na důležité věci v každém detailu a každé inovaci. Jedinečná celková koncepce navržená pro zajištění dokonalých výsledků pečení, účinnosti, udržitelnosti a maximální spolehlivosti.

Convotherm maxx pro BAKE posouvá profesionální kvalitu na zcela novou úroveň.

maxx pro.
high definition.








Convotherm maxx pro BAKE – Profesionální kvalita pečení.

BAKE

Oficiální dodavatel vybavení Bocuse d'Or



- **Variabilní rychlost ventilátoru**
  K dispozici je 5 nastavení – pomocí programu BakePro lze naprogramovat celkovou pauzu. Pro bezkonkurenční výsledky i u těch nejcitlivějších pokrmů.
- **BakePro**
  Vícestupňová funkce pečení zajišťuje ideální vykynutí, optimální pružnost drobenky a ideální lesk drobného pečiva.
- **Optimalizované sací plechy**
  Speciálně upravené otvory zaručují ideální cirkulaci vzduchu – pro rovnoměrné výsledky v celém varném prostoru.
- **Plechy a příslušenství na pečení velikosti dle euronormy**
  Dokonale zaměnitelné s pekařskými rošty.
- **Integrovaná kuchařka na pečení**
  Zjednodušuje vaši práci díky předprogramovaným receptům na pečení a vaření.
- **Konektivita**
  Přístup k síti přes WiFi a LAN pro víceúčelovou správu dat.
- **Trojité zasklení**
  Vyšší energetická účinnost a vyšší bezpečnost díky optimální tepelné izolaci.
- **Úrovně fermentace Rise&Ready**
  Tři stupně fermentace speciálně pro čerstvé kvasnicové těsto zajišťují optimální aroma a objemový rozvoj i dokonalou kůrku.
- **Zasouvací dveře**
  Při otevírání se posouvají po kolejnici do boku. Tím se zabrání kontaktu s horkým sklem a prostor před konvektomatem zůstane volný.
- **Nástřik místo bojleru**
  Vyvíjení páry jako u profesionálů: Ještě lepší pečení pomocí přímého vstřikování vody do varného prostoru.
- **Pohodlné ovládání**
  Plně dotykové ovládání easyTouch® je díky ikon srozumitelné pro každého.



Inspirujte se mistry svého oboru.

Již více než 40 let pečlivě analyzujeme tajemství úspěchu v umění pečení – a společně s pekaři z celého světa jsme tato tajemství začlenili do nejmodernější techniky našich konvektomatů. Výsledek vzbuzuje nadšení u profesionálů i znalců: Convotherm maxx pro BAKE.

Požitek na úrovni tradiční pekárny

Kombinace horkého vzduchu a páry v konvektomatu Convotherm maxx pro BAKE – individuálně přizpůsobená pro každý výrobek - zaručuje optimální kynutí, rovnoměrné propečení po celé náplni a sypkou, objemnou drobenku i křupavou kůrku A díky jedinečnému systému Natural Smart Climate™, který umožňuje uzavřený systém pečení Convotherm, můžete těžit z výrazně delší čerstvosti pečiva připraveného k prodeji.

Čerstvé pečivo je vždy žádané

Ať už si je můžete vychutnat na místě, nebo si je vzít s sebou: Čerstvé pečivo je nadčasovou klasikou pro snídani, lehké jídlo nebo malé občerstvení. Zákazníci dnes i mimo tradiční pekárny očekávají standard, který se vyrovná čerstvému pečivu. A právě to můžete nabídnout: S Convotherm maxx pro BAKE.

Velká rozmanitost a stálá kvalita

Sladké pečivo, křupavé rohlíky nebo dokonalá kůrka na chlebu – s chutným výběrem pečiva se budete odlišovat od konkurence. Nejdůležitější je, že je vždy zaručena kvalita a čerstvost. Convotherm maxx pro BAKE zajišťuje nejlepší výsledky profesionální kvality i u nevyškoleného personálu. Konzistentní produkty na špičkové úrovni.

Skutečná výhoda: Dokonalá příprava občerstvení a pokrmů

Tam, kde je poptávka po čerstvém pečivu, nikdy nechybí chuť na občerstvení a drobné pokrmy. Convotherm maxx pro BAKE je sice optimalizován pro pečení, ale zároveň je všestranným zařízením, které nabízí celou škálu výkonů nejnovější generace konvektomatů Convotherm. Ať už jde o grilování, dušení, pečení, vaření v páře nebo jiné činnosti: Convotherm maxx pro BAKE nabízí také maximum různých způsobů přípravy, od snídaně až po večerní jídlo.

Správa funkcí Convotherm: Zvětšení prostoru pro vyšší efektivitu.

Díky čtyřem funkcím Convotherm Function Management vám Convotherm maxx pro BAKE pomáhá udržovat nepřetržitý maximální výkon: Přebírá náročné úkoly a přináší optimalizované procesy a výsledky.

climate management

Promyšlené funkce, které zajišťují správné klima ve varném prostoru během vaření a pečení s konvektomatem Convotherm maxx pro BAKE.

- Natural Smart Climate™
- HumidityPro
- Crisp&Tasty

quality management

Speciální funkce, díky nimž Convotherm maxx pro BAKE zajišťuje optimální rovnoměrnost, barvu a objem výsledných pokrmů.

- Airflow Management
- Crisp&Tasty
- BakePro

production management

Díky svým inteligentním funkcím vám Convotherm maxx pro BAKE zajistí, že budete vždy pracovat efektivněji, soustředěněji a s menším stresem – ať už manuálně, nebo v automatickém režimu. Pro dosažení výsledků s optimální spolehlivostí.

- Manuální nebo automatické Press&Go
- TrayView
- TrayTimer
- kitchenconnect

cleaning management

Convotherm maxx je vybaven plně automatickým čištěním varného prostoru a inovativními funkcemi navrženými tak, aby maximalizovaly hygienu ve vaší kuchyni.

- ConvoClean
- Hygienic Steam
- Hygienické rukojeti

IntelligentSimplicity: Jednoduše lepší.

Ve společnosti Convotherm jsme přesvědčeni, že technická řešení nejsou skutečně kompletní, dokud neposkytují své výhody tím nejjednodušším, nejefektivnějším a nejhospodárnějším způsobem. Tato zásada je pro nás natolik důležitá, že má svůj vlastní název: IntelligentSimplicity. Není třeba dodávat, že Convotherm maxx pro BAKE je toho příkladem ve všech ohledech: Je to jednoduché na pochopení. Snadná obsluha. Snadné čištění. Snadná údržba. A snadno se opravuje (což je nutné jen opravdu výjimečně).

Ideální klima pro dokonalé výsledky pečení.

Teplota, vlhkost vzduchu, pohyb vzduchu a čas jsou rozhodujícími faktory při pečení, pokud jde o optimální klima ve varném prostoru. Proto je důležité tyto parametry upravit podle potřeby konkrétního pečeného výrobku. A díky funkci Climate Management v konvektomatu Convotherm maxx pro BAKE máte jistotu, že se vám to podaří. Díky špičkové technologii – ale také díky neochvějným přírodním zákonům.

Přirozeně lepší: Natural Smart Climate™

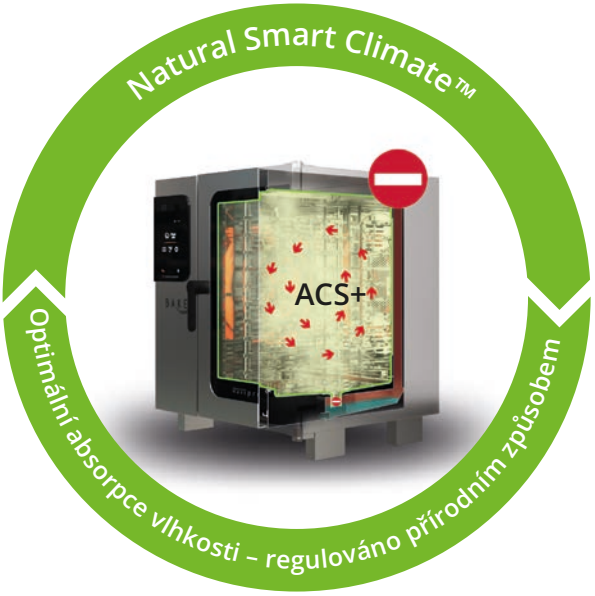
Technologie Natural Smart Climate™ v troubě Convotherm maxx pro BAKE zajišťuje, že každý typ pokrmu sám absorbuje ideální množství vlhkosti. To je možné díky našemu jedinečnému uzavřenému systému. Zaručuje vždy správné klima ve varném prostoru pro všechny produkty, u nichž je pro trvalou čerstvost důležitá optimální vlhkost. Například s rybami, masem nebo zeleninou, ale zejména s chlebem a větším pečivem.

Úspora energie a mimořádná rychlost: Náš uzavřený systém

Uzavřený varný systém ACS+ v troubě Convotherm maxx pro BAKE optimálně udržuje teplo a vlhkost. Teplota stoupá rychleji a je třeba přidávat méně energie a vody. To zajišťuje dokonalé nasycení párou, automatické nastavení vlhkosti vzduchu pro vaření v kombinované páře a rychlý a rovnoměrný přenos tepla v horkovzdušném režimu – pro nejlepší výsledky i při plném zatížení.

Pro trvalou čerstvost připravenou k prodeji

Systém Natural Smart Climate™ zajišťuje optimální vlhkost výrobků bez složité regulace a kontroly – zcela přirozeně. Hotové pečivo zůstává díky této jednoduché a důmyslné metodě výrazně déle čerstvé. V prodejním prostoru předčasně nevysychají a nereagují s vlhkostí vzduchu, která by způsobila měkkou kůrku.





Housky, 70 g
120 ks[1]
15 minut[2]
480 ks[3]



Chléb z kamenné pece, 500 g
40 ks
17 minut
120 ks



Rozinkový šnek, 140 g
96 ks
20 minut
288 ks

[1] Velikost zatížení na spotřebič
[2] Doba pečení na jednu dávku
[3] Příklad dávky na hodinu

Platí pro spotřebiče 10.10



Convotherm maxx pro BAKE – Přehled vašich výhod.

- **Dokonalé podmínky ve varném prostoru**
  Natural Smart Climate™: Pečivo ideálně absorbuje vlhkost zcela přirozenou cestou – pro obzvláště dlouhotrvající čerstvost.
- **Vysoká spolehlivost procesu**
  Automatické pečení s tlačítky rychlé volby Press&Go zajišťuje nejlepší a trvale reprodukovatelné výsledky.
- **Pečení po síti**
  Připojení přes rozhraní WiFi nebo LAN - pro snadnou správu dat s jedním nebo více spotřebiči.
- **Efektivní pro smíšené pokrmy**
  Současná příprava různých druhů pečiva s optimálními výsledky – díky technologii Natural Smart Climate™.
- **Průběžné pečení a vaření**
  Chytrý přehled o každém zásuvu se smíšenými pokrmy. Na vteřinu přesně vidíte, co a kdy bude připraveno.
- **Maximální využití kapacity**
  Schopnost plně využít dostupnou kapacitu šetří čas a peníze a zajišťuje nepřetržitou dostupnost výrobků – i během špiček.
- **Další funkce pečení**
  Stačí stisknutím tlačítka lze přidat další tři minuty.



Pšeničné nebo celozrnné? Chápeme rozdíl.

Všechny pečené výrobky nejsou stejné. Je velký rozdíl, zda pečete jemné sladké pečivo, nebo vydatný, křupavý farmářský chléb. Proto je také Convotherm maxx pro BAKE zpracovává odlišně – a zajišťuje dokonalé výsledky pomocí režimů pečení specifických pro daný výrobek.

Úspěch s drobným pečivem

Zejména u drobného nebo pšeničného pečiva nabízí Convotherm maxx pro BAKE velké pohodlí a úsporu nákladů a maximální spolehlivost procesu a konzistentní výsledky. Díky speciální funkci pečení BakePro můžete dosáhnout stejně dobrých výsledků jako v tradiční pekařské troubě: Produkty rovnoměrně nabývají a získávají chutný lesk. Zmrazené pečivo není nutné ohřívat ani rozmrazovat. Dokonalé nasycení párou, automatické nastavení vlhkosti vzduchu při pečení v kombinované páře a rychlý, rovnoměrný přenos tepla horkým vzduchem výrazně zkracují dobu pečení.

BakePro: Funkce tradičního pečení

- **Na úvod:** Do varného prostoru se přivádí správné množství páry pro daný výrobek – s 5 úrovněmi přesnosti.
- **Následná doba odpočinku:**Pokrmy se mohou připravovat ideálně s vypnutým ventilátorem.
- **Výsledek:**Ideální, konstantní podmínky ve varném prostoru pro jakékoli pečivo, bez ohledu na to, zda je čerstvé, předpřipravené, zmrazené nebo rozpečené!
- **Možnosti:**Přidejte další krok BakePro na konci pečicího profilu, abyste dosáhli optimálního lesku s extra párou.







Pro vynikající výsledky: Airflow Management

Chloubou každého pekaře je lesklá, křupavá kůrka na pšeničném pečivu. Tajemství, které se za tím skrývá: Vlhkost, která se po určitou dobu sráží na pečivu. To, čeho lze jinak dosáhnout pouze ve skutečné pekařské peci, dokonale reprodukuje Convotherm maxx pro BAKE s BakePro: Po předehřívání se do varného prostru nastříká přesně odměřené množství vody a poté se ventilátor zcela vypne. To je velmi důležité, protože vlhkost se může na pečivu dokonale vysrážet pouze tehdy, pokud je vzduch zcela nehybný.

Rise&Ready: Úrovně fermentace pro čerstvé těsto

Speciálně pro čerstvé kynuté těsto lze v kuchařce aktivovat tři úrovně fermentace: Přesně řízená doba odpočinku pro optimální aroma a objem a ideální kůrku.

Pečení s kombinovanou párou: To nejlepší pro celozrnný a farmářský chléb

Moukou poprášená, lákavě rozpůlená kůrka – tento pohled promění každý tmavý selský chléb v neodolatelné pokušení. Convotherm maxx pro BAKE nabízí geniální řešení: Individuálně programovatelné profily pečení, které na začátku procesu používají výhradně horký vzduch. Poté se nastříká voda, která se okamžitě odpaří a nekondenzuje na povrchu. Díky tomu zůstane kůrka suchá a moučný poprašek chutně čerstvý. Díky technologii Natural Smart Climate™ si drobenka při pečení v kombinované páře zachovává optimální pružnost.







A to nejsofistikovanější: Rychlé občerstvení a lahůdky.

Convotherm maxx pro BAKE je více než jen specialista na pečení. Jako skutečný všeuměl nabízí maximální všestrannost na malém prostoru – což otevírá mnoho možností pro atraktivní další podnikání. Rozmazlujte své zákazníky extra občerstvením a pokrmy po celý den. Je to tak snadné!

Rozmanitost, která se vyplatí

Ať už se jedná o snídani nebo polední či večerní jídlo, ať už pro velké nebo malé jedlíky: Když jsou lidé na cestách, chtějí kromě pečiva také nejrůznější svačiny a pokrmy. I ty lze připravit snadno, rychle a flexibilně pomocí Convotherm maxx pro BAKE. Díky němu můžete svým zákazníkům nabídnout širokou škálu kulinářských specialit z jediného spotřebiče.

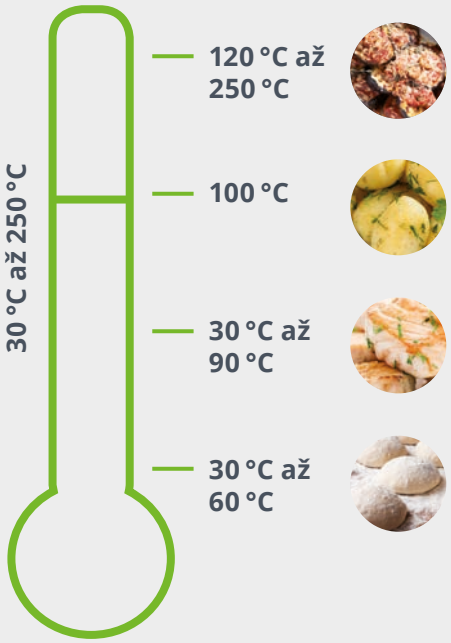
Použití páry k rychlému získání pokrmů

Pára přivádí teplo do pokrmu nejen výjimečně jemným způsobem, ale také velmi rychle. To šetří energii a drahocenný čas a také chrání vitamíny: Výsledkem je, že ve srovnání s konvenčními způsoby tepelné úpravy lze připravit třikrát více pokrmů. Je to přesně to, co ve špičce potřebujete.

Všechny výhody kombinované páry

Při vaření v kombinované páře v konvektomatu Convotherm maxx pro BAKE se díky Natural Smart Climate™ zachovává vlastní vlhkost, chuť a vitamíny výrobků a zároveň se minimalizují ztráty hmotnosti. Na druhé straně je kombinace páry a horkého vzduchu vynikající pro pečení masa: Díky páře zůstane maso uvnitř šťavnaté a díky horkému vzduchu je na povrchu dokonale křupavé.

Přesvědčivá víceúčelovost páry:



Kombinovaná pára zajišťuje nejlepší výsledky v profesionální kvalitě, například u vepřové pečeně.

Ideální pro velkoobjemové pokrmy, jako jsou brambory.

Rozsah nízkých teplot od 30 do 90 °C, které se někdy označuje jako tepelná úprava metodou sous-vide, se dokonale hodí pro šetrné úpravu pokrmů jako jsou např. ryby nebo vejce.

Používejte Convotherm maxx pro BAKE jako kynárnu s přesnou regulací teploty a vlhkosti vzduchu.





Horký vzduch pro křupavé pokrmy

Ať už grilujete, nebo připravujete gratinované pokrmy, Convotherm maxx pro BAKE trvale dosahuje nejlepších výsledků díky čistému horkému vzduchu a jednociferné přesnosti teploty. V uzavřeném systému je zajištěn rychlý a rovnoměrný přenos tepla až do středu pokrmu. Tvorbu kůrky a její křupavost můžete podrobně nastavit pouhým zapnutím funkce Crisp&Tasty.

Mnoho funkcí tepelné úpravy nejlepších výsledků

Kromě všestranných funkcí pečení vám Convotherm maxx pro BAKE usnadní práci také mnoha automatickými funkcemi tepelné úpravy pro pečení, grilování, vaření v páře, gratinování, fritování hotových pokrmů, zapékání a regeneraci. Press&Go zajišťuje stálou vysokou kvalitu občerstvení a pokrmů bez ohledu na to, kdo spotřebič obsluhuje.

Velká rozmanitost díky možnosti společné tepelné úpravy různých pokrmů.

Když se v době snídaně, poledne nebo večerního jídla zvýší tlak, bude poptávka po mnoha různých pokrmech najednou. Díky možnosti vaření flexibilních smíšených pokrmů v režimu kombinované páry můžete v konvektomatu Convotherm maxx pro BAKE současně připravovat například kuřecí křídla, slaný koláč, mraženou zeleninu a dort. Rychle, s individuálním načasováním a samozřejmě bez míchání chutí a vůní.









Mimořádně jednoduchá obsluha pro každého.

Díky intuitivnímu a uživatelsky mimořádně přívětivému plně dotykovému displeji easyTouch® vám Convotherm maxx pro BAKE usnadní práci při pečení nebo přípravě občerstvení a dalších pokrmů.

Jednoduché a intuitivní ovládání – pro maximální spolehlivost procesů

Manuální a automatické režimy pečení a procesu tepelné úpravy šetří čas i energii a snižují pracovní zátěž často se střídajícího personálu. Co je na tom nejlepší? Díky přednastaveným programům pečení a tepelné úpravy lze výsledky opakovaně reprodukovat pouhým dotykem prstu v jednotné kvalitě.

Automatické vaření a pečení s Press&Go

S Press&Go můžete začít okamžitě v šesti různých produktových kategoriích. Předehřívání kompenzuje případné předávání tepla, například při otevření dveří nebo při různém množství náplně,a režimy pečení a vaření se volí automaticky. Press&Go s ochranou heslem je k dispozici jako volitelná možnost – pro vytvoření oddělených režimů Manager a Crew mode.

Bezpečnost

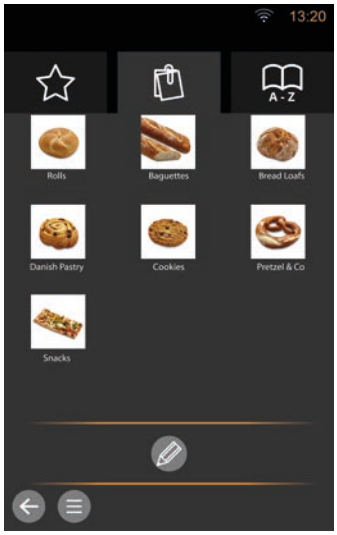
Programovatelné a přizpůsobitelné ovládání založené na ikonách poskytuje vysokou úroveň pohodlí a procesní spolehlivosti. Každý člen vašeho týmu – včetně cizinců – bude po krátké instruktáži schopen plnit běžné úkoly.

Další funkce pečení pro finalizaci

Pokud pečivo potřebuje na konci pečení trochu více času, stačí stisknout tlačítko na dotykovém panelu a přidat 3 minuty pečení při 200 stupních.

Mějte o všem přehled s TrayView

U měnících se různých vložených pokrmů vám displej přesně ukazuje, co se v každém zasuvu vaří nebo peče a kolik času pro každý z nich zbývá. Spotřebič signalizuje dokončení produktu, Při každém otevření dveří přístroje TrayView přepočítá dobu pečení každého zásuvu zvlášť.



Kuchařka na pečení vám usnadní práci s předprogramovanými recepty na pečení a vaření.



TrayView: Zjednodušuje pracovní kroky u smíšených pokrmů

- **Mějte přehled o tom, co se peče v každém zásuvu**
- **Přesná indikace zbývající doby pečení každého zásuvu**
- **Zbývající doba pečení se automaticky upraví při každém otevření dvířek.**
- **Vizuální a akustická indikace, jakmile jsou výrobky na jedné polici hotové.**

Individualizovaná obsluha pro nepřekonatelné výsledky.

Pro profesionální požadavky má Convotherm maxx pro BAKE manuální režim pro vlastní nastavení času a teploty a také režimy pečení a vaření. Inteligentní přídavné funkce navíc zajišťují konzistentní a dokonalé výsledky pečení a vaření.

Pro odborníky – tak, jak to mají rádi

S Convotherm maxx pro BAKE můžete mít při pečení a vaření pod kontrolou přesně takovou situaci, jakou chcete. V případě potřeby můžete kdykoli zasáhnout do jakýchkoli specifikací procesu vaření, a to i při použití přednastavených profilů vaření. Všechny parametry pečení a vaření lze také předem ručně zadat, ať už se používá pára, kombinovaná pára nebo horký vzduch. U měnících se různých vložených pokrmů můžete pomocí funkce TrayTimer přesně a individuálně nastavit dobu pečení a vaření pro každý výrobek v každém zásuvu tak, aby přesně splňoval vaše požadavky.

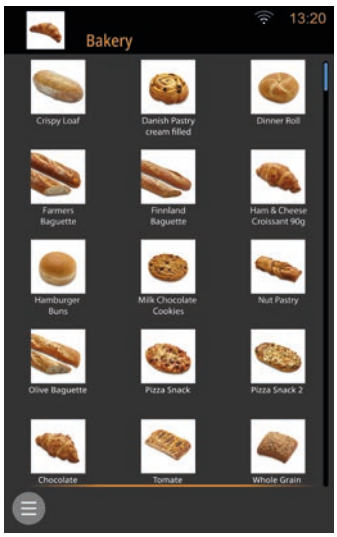
Press&Go+ – Vaše oblíbené přímo na dosah ruky

S aplikací Press&Go+ můžete své osobní kulinářské výtvory převést do sériové výroby. Vytvořte si vlastní profily tepelné úpravy a uložte je s vlastním obrázkem ve spotřebiči. Vaše výtvory budou vždy k dispozici pouhým klepnutím prstu. Pomocí praktické funkce dodatečného pečení můžete v případě potřeby ručně přidat 3 minuty na konec profilu.

Crisp&Tasty

Díky aktivnímu odvlhčování horkovzdušného prostředí dosáhnete křupavé kůrky během chvilky – a křehkého, šťavnatého středu.





Snadný přístup k jednotlivým profilům pečení a tepelné úpravy jako k oblíbeným.

Čistota bez námahy a nekompromisní hygiena.

Všude, kde se peče nebo vaří, se dbá především na čistotu a hygienu. Funkce Convotherm Cleaning Management v zařízení Convotherm maxx pro BAKE poskytuje jedinečnou pomoc, abyste mohli dosáhnout naprosté a nekompromisní spolehlivosti při čištění: Obzvláště efektivní, pohodlné a šetrné k životnímu prostředí.

ConvoClean: Maximální flexibilita, minimální spotřeba

Plně automatické čištění varného prostoru zařízení Convotherm maxx pro BAKE zajišťuje vždy optimální hygienu. Díky čtyřem volitelným úrovním čištění nabízí ConvoClean vždy ten správný čisticí výkon. Speciální ekologický režim eco šetří čisticí kapaliny, energii a vodu. Režim Express šetří čas a umožňuje mimořádně rychlé čištění za pouhých sedm minut, a to i během pracovní doby.



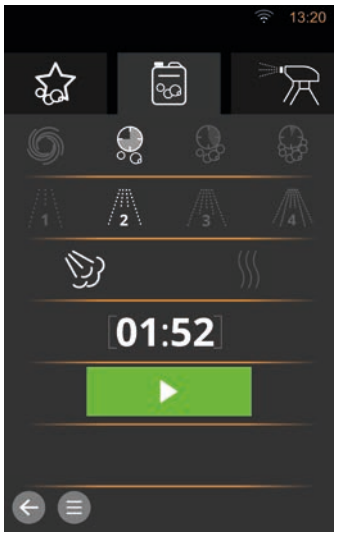
Na míru a mimořádně bezpečné

Pomocí plánu čištění Convotherm maxx pro BAKE je možné definovat, který čisticí program se spustí a kdy, a to až do konkrétní minuty každého dne – jednou z dostupných možností je také automatické spuštění programu. Kromě toho si můžete vytvořit vlastní profily čištění s vlastním názvem a ikonou a spustit je stisknutím tlačítka. ConvoClean také zajišťuje maximální bezpečnost, protože při zahájení procesu čištění nedochází ke kontaktu s chemickými látkami. Kromě toho jsou čisticí prostředky biologicky odbouratelné a šetrné k životnímu prostředí. Convotherm maxx pro BAKE je certifikován pro bezobslužné čištění.



Hygienic Steam: Snadná sterilizace párou

Convotherm maxx pro BAKE je vybaven funkcí pro netoxickou a cenově výhodnou parní sterilizaci kuchyňského náčiní. Důkladně vyčištěné nádobí a další tepelně odolné kuchyňské nástroje lze jednoduše vložit do spotřebiče a stisknutím tlačítka je bezpečně sterilizovat pomocí 30minutového automatického programu parního čištění při 130 °C.



Bezpečnost: Hygienické rukojeti

Hygienické rukojeti spotřebiče Convotherm maxx pro BAKE jsou vyrobeny z antibakteriálního a antimikrobiálního plastu a omezují množení mikroorganismů na ručně ovládaných kontaktních místech po celou dobu životnosti spotřebiče.





Ještě lepší: Efektivní z hlediska nákladů a šetrné k životnímu prostředí

Convotherm maxx pro BAKE je mimořádně efektivní, pokud jde o spotřebu energie a vody – a je o celých 10 % energeticky úspornější než jeho rekordní předchůdce. Odpadní voda navíc není škodlivá pro životní prostředí, protože čistící prostředek je biologicky odbouratelný. Náš výrobní závod v Eglfingu také stanovuje nová měřítka ekologičnosti a udržitelnosti: Od přechodu na ekologickou energii v roce 2009 jsme snížili naše emise o jeden milion kg CO_2 za rok. Tento závazek byl v roce 2017 oceněn 1. místem v soutěži Lean & Green Management Awards.

Lean & Green
KOSTEN SENKEN · UMWELT SCHONEN · MITARBEITER SENSIBILISIEREN

* Spotřeba energie bez zatížení v režimu horkého vzduchu (citlivý topný výkon) [kWh] podle DIN 18873-1 2012-06 6.3 Následující hodnoty byly ověřeny nezávislým institutem TÜV.
** Convotherm 4 10,10 stupeň čištění 3, režim regular



Perfektní kvalita den co den.

Convotherm maxx pro BAKE ztělesňuje nejvyšší standardy německého inženýrství. Naše snaha o inovace a dokonalost dalece přesahuje rámec čisté technologie – a to díky našim jedinečným konstrukčním řešením. Poskytují výhody den po dni, aby byl servis co nejjednodušší. Investice do prvotřídní kvality se vyplatí. Ať se na to díváte z kterékoli strany.

Maximální kvalita ze všech hledisek

Nekompromisně vysoká kvalita Convotherm maxx pro BAKE je patrná na všech úrovních: Díky prvotřídním materiálům a bezkonkurenčnímu zpracování je spotřebič nejen robustní a odolný, ale je také radost na něj pohledět. Všechny funkce jsou velmi jednoduché, dobře navržené a snadno použitelné. Ať už je používá šéfkuchař nebo neustále se měnící členové týmu: Každý z nich může s konvektomatem Convotherm maxx pro BAKE dosáhnout prvotřídních výsledků při vaření a pečení. IntelligentSimplicity konstrukčně navíc zajišťuje maximálně snadnou obsluhu a efektivitu spotřeby, což vede k trvale nízkým provozním nákladům.



Spolehlivost a trvanlivost „Vyrobeno v Německu”

Od roku 1976 je Convotherm symbolem nekompromisní kvality a trvanlivosti. V úzké spolupráci s profesionály v oboru a s tradičně vysokou snahou o dokonalost pracujeme nepřetržitě a s neomezeným zaujetím na inovativních řešeních zaměřených na hlavní činnosti našich zákazníků. V roce 1995 se tak Convotherm stal prvním výrobcem konvektomatů na světě, který získal certifikát DIN ISO 9001. Každý konvektomat Convotherm vyvinutý a vyrobený v Německu prochází před opuštěním továrny testem plné funkčnosti trvající i několik hodin.

Dobře promyšlené: Řešení nenáročné na servis

Konstrukce Convotherm maxx pro BAKE se zaměřuje na maximálně snadnou obsluhu. Síťové spotřebiče nejen odesílají chybová hlášení, ale také umožňují online diagnostiku. Pět servisních portů umožňuje snadný přístup k vnitřnímu vybavení spotřebiče. Počet požadovaných komponent a nástrojů byl udržován co nejnižší. Kromě toho konstrukce důležitých komponent v souladu s Plug&Play a naše filozofie IntelligentSimplicity pomáhají předcházet chybám při výměně.

Kompetentní servis: Kdykoli a kdekoli

V případě technické závady nabízí Convotherm maxx pro BAKE speciální nouzový program pro vysokou funkční spolehlivost. V případě potřeby je k dispozici naše celosvětová síť servisních partnerů, kteří nabízejí špičkovou kvalifikaci získanou v rámci naší mezinárodní koncepce servisních školení. Naše záruka: Rychlá doba odezvy, pohotovostní služba a dostupné náhradní díly.

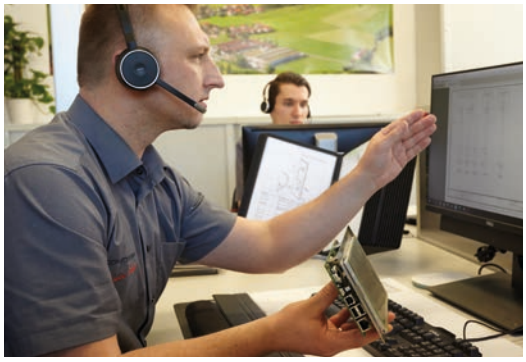
Vždy k dispozici pro vás: Naše servisní linka

Ať už jde o objednání náhradních dílů, servisní prohlídku nebo telefonickou podporu: Když na tom opravdu záleží, je vám nepřetržitě k dispozici naše servisní linka Convotherm s radami a zdroji.

Celková optimalizace nákladů: Provoz a servis

Pokud jde o Convotherm maxx pro BAKE, účinnost je optimálním spojením mezi výkonem a hospodárností. Mnoho promyšlených detailů pomáhá šetřit vodu a elektřinu při každodenním provozu. Vše hraje roli – a nejen pro rozpočet, ale také pro životní prostředí. Všechna opatření, která jsme použili pro co nejjednodušší servis, pomáhají udržet náklady na výrazně nízké úrovni.









Velký výběr příslušenství.
Dokonale vyladěné pro vaše potřeby.

Ať už pro použití v obchodech s potravinami, na čerpacích stanicích, v obchodech se smíšeným zbožím nebo v pekárnách, v prodejnách, za pultem nebo v kuchyni: Nabízíme perfektní příslušenství pro každou potřebu a použití pro váš Convotherm maxx pro BAKE.



Podstavce
Ty zajišťují stabilitu stolních spotřebičů. Můžete se rozhodnout pro otevřenou verzi se 14 zásuvy nebo pro polouzavřený mobilní design se 7 zásuvy.



Stohovací souprava
Větší flexibilita a dvojnásobná kapacita na stejné ploše: Se stohovací soupravou je umístění dvou stolních spotřebičů Convotherm maxx pro BAKE na sebe hračkou.

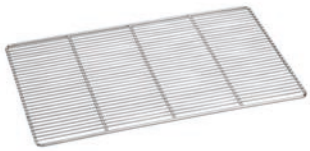


Čisticí prostředky a prostředky na ošetřování
Všechny čisticí a ošetřovací prostředky Convotherm jsou optimálně vyvážené pro použití s plně automatickým čisticím systémem ConvoClean+. Jsou také biologicky odbouratelné s certifikací Halal & Kosher.









Pečicí plechy velikosti dle euronormy
Všechno zde funguje hladce:

Pět zásuvů pro 6.10 nebo osm zásuvů pro 10.10, které odpovídají velikosti dle euronormy.

Pro Convotherm maxx pro BAKE ve velikosti dle euronormy jsou k dispozici pečicí plechy z nerezové oceli s nepřilnavým povrchem a rošty.



Kondenzační digestoř
S účinnou kondenzační digestoří ConvoVent 4 můžete pracovat bezpečně a mít v prostoru stále svěží klima.



Mobilní regál se zásuvy
Rychlá a snadná manipulace. Pečicí plechy ve velikosti dle euronormy lze vkládat i vyjímat současně. Není nutné žádné ruční, individuální nakládání. K tomu je zapotřebí regálový vozík a zajížděcí rám.

Vybavení / technické detaily



6.10



10.10

Standardní vybavení

Design		
Plech se sacím otvorem optimalizovaný pro rovnoměrnost, pro zásuvy EN		✓
Sada zásuvů (600 x 400 mm) EN s L profilem		✓
Síto v odkapávací misce spotřebiče		✓
Dveře s pravým závěsem		✓
Climate Management		
HumidityPro (5 nastavení vlhkosti vzduchu)		✓
Natural Smart Climate™ s uzavřeným systémem ACS+		✓
Crisp&Tasty		✓
Quality Management		
BakePro (5 úrovní tradičního pečení)		✓
Dodatečné pečení na konci profilu (Time+)		✓
Regulovatelný ventilátor (5 nastavení rychlosti)		✓
Production Management		
Integrovaná funkce Press&Go (režim Manager a Crew mode)		✓
TrayView		✓
35 profilů pečení a 14 profilů pro občerstvení a teplá jídla		✓
Ukládání dat pro údaje o HACCP a pasterizaci		✓
USB rozhraní, rozhraní Ethernet (LAN), WIFI		✓
Cook&Hold (vaření a uchovávání v jednom procesu)		✓
Flexibilní regenerační funkce s předvolbou		✓
kitchenconnect		✓
Cleaning Management		
ConvoClean+ plně automatické čištění varného prostoru s režimy eco, regular a express (volitelně s dávkováním)		✓
Rozhraní FilterCare		✓
Plán čištění		✓
Funkce Hygienic Steam	Funkce Hygienic Steam	✓
	Hygienické rukojeti	✓

Možnosti

Sonda teploty jádra
Zasouvací dveře: více prostoru a větší bezpečnost práce
Vlastní napětí

Technické údaje

		6.10 5 x EN	10.10 8 x EN
Rozměry s pravým závěsem* (V x Š x H) v mm		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
Rozměry se zasouvacími dveřmi* (V x Š x H) v mm		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058
Prázdná hmotnost bez volitelného vybavení**/ příslušenství v kg	Dveře s pravým závěsem	ES: 111	ES: 116
	Zasouvací dveře	ES: 119	ES: 126
Jmenovitý příkon v kW (elektrický nástřik) (třífázový 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))		11.0	19.5

* Další informace naleznete v technickém listu ** hmotnost variant, max. 15 kg

Změna vyhrazena bez předchozího upozornění.



WELBILT®

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

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

9018329 04/23

©2023 Welbilt Inc. Všechna práva vyhrazena.