CONVOTHERM®

maxx pro. high definition.



Nová generace
prémiových konvektomatů Convotherm.

Advancing Your Ambitions

maxx pro. high definition. Nejvyšší nároky při každém použití.

Convotherm maxx pro je pokrokový, kvalitní, výkonný a zároveň energeticky úsporný. Jedná se o náš prémiový konvektomat, který splňuje požadavky profesionálů.

Vyrábí se v různých provedeních podle preferencí každého uživatele. To vše v prvotřídní německé kvalitě.



Convotherm maxx pro
Nově definovaný standard.



Convotherm maxx pro BAKE
Pro dokonalé výsledky pečení.

IntelligentSimplicity

Ve společnosti Convotherm jsme přesvědčeni, že technická řešení nejsou skutečně kompletní, dokud nejsou jejich přínosy zajišťovány tím nejjednodušším, nejefektivnějším a nejinteligentnějším způsobem. Tato zásada je pro nás natolik důležitá, že má svůj vlastní název: IntelligentSimplicity.

Oficiální dodavatel vybavení

Bocuse d'Or

Používáno šampiony Bocuse d'Or
již více než 20 let

ENERGY STAR PARTNER



Convotherm maxx pro ConvoSense
První konvektomat na světě podporovaný umělou inteligencí.



Convotherm maxx pro skříňové přístroje
Když na velikosti záleží.

Convotherm maxx pro ztělesňuje pojetí IntelligentSimplicity v každém ohledu:

- Je to jednoduché na pochopení.
- Snadná obsluha.
- Snadné čištění.
- Snadná údržba.
- A snadno se opravuje (což je nutné jen opravdu výjimečně).

Dostupné verze:

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

Všechny tyto modely jsou k dispozici v bojlerovém, nástřikovém, plynovém a elektrickém provedení.

maxx pro: Špičková technologie. Nekompromisní spolehlivost

Řada Convotherm maxx pro je jedinečný koncept inovací, které skutečně dávají smysl.
Inteligentní řešení pro nejnáročnější uživatele.

Celkový koncept, který jednoduše funguje

Vysoké nároky na Convotherm maxx pro se osvědčily ve všech ohledech:

- **Velmi snadné užívání**
  Všechny funkce jsou velmi jednoduché, dobře navržené a snadno se používají.
- **Vynikající výsledky**
  Ať už je používá šéfkuchař nebo ostatní členové týmu: S troubou Convotherm maxx pro může každá osoba dosáhnout prvotřídních výsledků při vaření a pečení.
- **Spolehlivá kvalita**
  Prvotřídní zpracování zaručuje dlouhou životnost.
- **Komplexní udržitelnost**
  Šetrnost k životnímu prostředí při výrobě i provozu. Úspora času, energie a vody.
- **Optimální rovnováha celkových nákladů**
  Bezkonkurenčně snadný servis a efektivita z hlediska úspory času a spotřeby zajišťují optimální poměr mezi investicemi a provozními náklady po celou dlouhou dobu životnosti.

To je to, co máme na mysli, když říkáme:

maxx pro. high definition.

Přehled nejdůležitějších informací

Varianty
Nástřik a bojler, elektřina a plyn, BAKE, ConvoSense.

Patentovaný Closed System
Optimalizuje spotřebu energie a vody.

Natural Smart Climate™
Nejvhodnější teplota varného prostoru pro přípravu pokrmů.



4 Přídavné funkce
Pro optimální účinnost a šetrnost k životnímu prostředí.

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

Konektivita
Možnost připojení k síti přes WiFi a LAN.

KitchenConnect®
Otevřené cloudové síťové řešení Welbilt pro všestrannou správu dat.

Patentované zasouvací dveře
Pro více prostoru a bezpečnost provozu.

10"TFT Hi-Res skleněný dotykový displej
Skvělé rozlišení, intuitivní ovládání.

LED osvětlení
Optimální osvětlení v celém varném prostoru.

Trojité sklo dveří varného prostoru
Energeticky úsporné a bezpečné.

2stupňové otevíraní dveří
Není nutné ruční zajištění.

HygieniCare
Antibakteriální úprava povrchu kliky dveří a displeje. Parní sterilizace varného prostoru - HygienicSteam.

Možnosti:

ConvoSmoke
Integrace horkého a studeného kouře do profilu tepelné úpravy.

ConvoGrill
Perfektní výsledky grilování, patentované odlučování tuku.

ConvoSense
První asistenční systém na světě s umělou inteligencí pro plně automatické vaření.

Smysluplná inovace. A udržitelný rozvoj.

Convotherm maxx pro představuje to nejlepší z německého inženýrství. Jde o chytré inovace, které dávají smysl. Kvalita, která je v průběhu let patrná na každém úkonu. S přidanou hodnotou udržitelnosti.

Spolehlivost a trvanlivost „Vyrobeno v Německu"

Inženýři a technici společnosti Convotherm úzce spolupracují s odborníky z oboru. Neustále hledají inovativní řešení pro naše zákazníky po celém světě s důrazem na dokonalost. V roce 1995 se tak Convotherm stal prvním výrobcem konvektomatů na světě, který získal certifikát DIN ISO 9001. Každý výrobek Convotherm maxx pro, který byl vyvinut a vyroben v Německu, prochází před opuštěním továrny několikahodinovým testem funkčnosti.

Certifikovaná udržitelnost a šetrnost k životnímu prostředí.

Convotherm využívá 100% obnovitelné zdroje energie již od roku 2012: Například teplo pro náš výrobní závod pochází z tepelné elektrárny na biomasu. Elektřinu získáváme také z obnovitelných zdrojů (vítr, slunce, vodní energie). Závazek společnosti Convotherm dodržovat zásadu CO_2 neutrální výroby s efektivním využíváním zdrojů byl v roce 2017 a znovu v roce 2021 oceněn jako vynikající a získal renomovanou cenu Lean & Green Management Award.



Zasouvací dveře: Po otevření se dvířka vysunou podél boku stěny maxx pro, aby se ušetřilo místo. Chrání také před popálením. Průchozí plochy jsou volné a nepřekážejí zde otevřené dveře.



Dotykový displej: Dotykový 10" Hi-Res skleněný displej poskytuje brilantní obraz i na velkou vzdálenost. Díky funkci posouvání a piktogramům je ovládání stejně snadné a intuitivní jako používání chytrého telefonu.



Přidaný zásuv: Ať už 6.10 nebo 10.10 – Convotherm maxx pro nabízí vyšší maximální kapacitu díky přídavné polici. Vyšší účinnost a rychlost díky využití celkové kapacity prostoru konvektomatu.

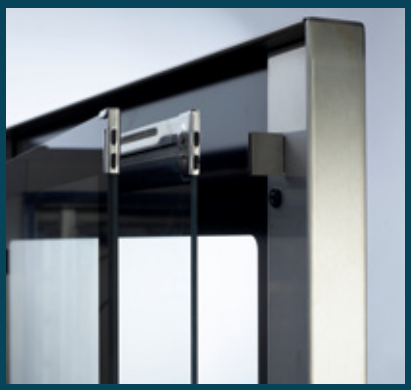


I během výroby přispívá Convotherm maxx pro k ochraně životního prostředí: Výrobní závod v bavorském Eglfingu je držitelem několika certifikátů ISO týkajících se udržitelnosti a získal různá mezinárodní ocenění.



Led osvětlení: Výkonný světelný pás LED s dlouhou životností je integrován do dveří přístroje a zajišťuje optimální osvětlení interiéru.

Funkce zabouchnutí dvířek: Při zavírání dveří přístroje nemusíte sahat po rukojeti. Jednoduše násilím zabouchněte dveře.



Energeticky účinné trojité zasklení: Robustní trojité zasklení stolních přístrojů minimalizuje předávání tepla – pro nižší spotřebu energie a vysokou úroveň bezpečnosti a šetrnosti k životnímu prostředí.



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

Funkce správy funkcí Convotherm: Pro optimalizované pracovní postupy a nejlepší výsledky.

Den co den podáváte se svým týmem špičkové výkony, pokud jde o tempo, kvalitu a flexibilitu. Convotherm maxx pro vám umožní pracovat tímto způsobem díky čtyřem funkcím správy funkcí.

climate management

Convotherm maxx pro zajišťuje správné klima ve varném prostoru pro každý pokrm. A to zcela přirozeně, bez složité regulace nebo kontroly – jednoduše a inteligentně. To zaručuje nejen dokonalé výsledky vaření a pečení, ale také nejnižší možnou spotřebu energie.

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



production management

Ať už se jedná o plně automatické nebo ruční vaření: Inteligentní funkce, které jsou vzájemně dokonale sladěny, umožňují zařízení Convotherm maxx pro automaticky a transparentně zvládnout mnoho výrobních kroků. To znamená, že můžete pracovat mimořádně efektivně, soustředěně a bez stresu.

- **Press&Go**
- **Integrovaná kuchařka receptů na vaření a pečení**
- **TrayView**
- **Management HACCP**
- **Konektivita**
- **Cook&Hold**
- **ConvoServe**

Nezáleží na tom, zda se jedná o kreativní haute cuisine, catering nebo vysoce výkonné podnikání s různým občerstvením a pečivem – Convotherm maxx pro vás zbaví mnoha náročných úkolů a zajistí optimalizované procesy i nejlepší výsledky.



quality management

Díky velkému množství inovativních funkcí vám Convotherm maxx pro pomůže dosáhnout vždy těch nejlepších výsledků při vaření a pečení. Inteligentní senzorová technologie, výjimečně promyšlené proudění vzduchu a inteligentní, individuálně programovatelná souhra páry, horkého vzduchu a času pro každý pokrm a pečivo - Convotherm maxx pro zajišťuje optimální kvalitu.

- **AirFlow Management**
- **BakePro**
- **Crisp&Tasty**
- **Variabilní rychlost ventilátoru**
- **ConvoSmoke**
- **ConvoServe**

cleaning management

Dokonalá čistota za všech okolností je v Convotherm maxx pro již integrována. Jeho plně automatický jednoduchý a ekologický čisticí systém je dokonce certifikován pro bezobslužný provoz. Inovativní balíček HygieniCare navíc poskytuje další výhody pro hygienu v kuchyni.

- **4 stupně čištění a 3 režimy čištění**
- **Režim eco**
- **Režim Express**
- **Plán čištění**
- **Přizpůsobené profily čištění**
- **HygienicSteam**
- **Hygienické rukojeti**
- **Certifikovaná ochrana proti stříkající vodě**

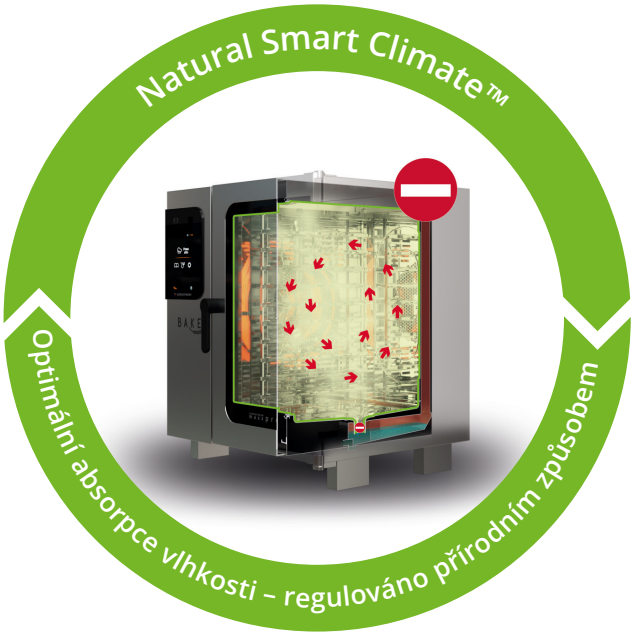
climate
management

Ideální klima pro každý pokrm.

Systém Convotherm Climate Management zajišťuje v troubě Convotherm maxx pro vždy správné klima pro vaření, ať už dusíte, gratinujete, vaříte v páře, grilujete nebo pečete. Přirozená regulace klimatu navíc šetří čas, vodu a energii – vždy nabízí ty nejlepší výsledky.

Automaticky přesně tak, jak má být: Natural Smart Climate™

Natural Smart Climate™ v rodině Convotherm maxx pro zajišťuje optimální míru vlhkosti v každém výrobku bez složité regulace nebo kontroly – zcela přirozeně. Closed System zajišťuje vždy dokonalé nasycení párou. Automatické nastavení vlhkosti vzduchu v kombinované páře, rychlý a rovnoměrný přenos tepla horkým vzduchem zajišťují nejlepší výsledky i při plném zatížení.



Patentovaná účinnost: Closed System

Jedinečný Closed System Convotherm udržuje teplo a vlhkost, čímž dosahuje dokonalých výsledků vaření s mimořádně nízkou spotřebou energie a vody. Zároveň neuniká žádný zápach.









HP

Vlhkost podle potřeby: HumidityPro

Kromě automatické regulace vlhkosti můžete od 30 °C nastavit úroveň vlhkosti v kombinované páře také ručně pomocí 5 úrovní v rámci funkce HumidityPro. Dosáhněte těch nejšťavnatějších výsledků při vaření, přizpůsobených dokonalosti. Ideální také pro uchovávání pokrmů. Snadno nastavitelné v pěti úrovních, není potřeba zadávat žádné procentní hodnoty.

C&T

Rychlé odvlhčování: Crisp&Tasty

Convotherm maxx pro poskytuje špičkové výsledky pro všechny pokrmy, které vyžadují křupavý povrch, pomocí pětistupňového nastavení Crisp&Tasty. Aktivní odvedení páry a současné přivedení čerstvého vzduchu odvlhčí varný prostor během okamžiku. Poté pokrm dosáhne požadované křupavosti pomocí horkého vzduchu. Pět úrovní odvlhčování lze zvolit ručně nebo naprogramovat.

Přehled Convotherm Climate Management:

- **Natural Smart Climate™:** Automaticky vytvoří správné klima pro každý typ pokrmu a pečiva
- **Optimální energetická účinnost:** Vylepšení přibližně o 10 % ve srovnání s předchozím modelem*
- **HumidityPro:** 5 úrovní regulace vlhkosti
- **Crisp&Tasty:** 5 úrovní rychlého odvlhčování a čistě horký vzduch pro křupavou kůrku
- **ecoCooking:** Lze zapnout od 30 °C, ideální pro pokrmy s dlouhou dobou vaření
- **Vaření Delta-T:** Šetrné vaření při nízkých teplotách nebo sous-vide – i přes noc

* Podle měření na přístroji Convotherm maxx pro 10.10 ES v režimu horkého vzduchu.

quality
management

Optimální podpora pro špičkové výsledky.

Systém řízení kvality Quality Management Convotherm maxx pro zajišťuje vždy nejlepší výsledky vaření a pečení. Ať už se jedná o kuchyni vysoké úrovně, jídelny nebo občerstvení: Skvěle připravené pokrmy a pečivo jsou zárukou spokojených hostů a zákazníků, kteří se k Vám budou rádi vracet.

Od citlivosti po rychlost: Airflow Management

Ať už je požadováno přesné přivádění vlhkého nebo suchého vzduchu nebo rychlé odvlhčování klimatu varného prostoru: Díky jemně vyladěné regulaci rychlosti ventilátoru s pěti stupni a automatickým zpětným chodem a důmyslné technologii proudění vzduchu dosáhnete vždy dokonale rovnoměrných výsledků špičkové kvality, a to i u těch nejcitlivějších výrobků.



BakePro: Tradiční funkce pečení

Pětiúrovňová funkce pečení BakePro v troubě Convotherm maxx pro vytváří ve varném prostoru ideální, konstatní teplotu pro jakékoliv druhy pečiva. Může se jednat o čerstvé, předpečené nebo mražené pečivo. Zmrazené pečivo není nutné ohřívat ani rozmrazovat. Funkce BakePro zajišťuje optimální podmínky pro pečení nejrůznějších druhů těst. A stejně tak důležité je, že hotové výrobky zůstávají křupavé a čerstvé podstatně déle.

Křupavost v každé úrovni: Crisp&Tasty

Díky aktivnímu pětistupňovému odvlhčování ve varném prostoru v horkovzdušném režimu se během okamžiku vytvoří výjimečně křupavá kůrka a zároveň zůstane šťavnaté uvitř. Zejména v případě jídla s sebou a dodávek je tak zajištěno, že doma může být vše podáváno stále chutné a čerstvé a zachová si požadovanou strukturu.



Přehled Convotherm Quality Management

- **AirFlow Management:** Přesná a flexibilní regulace vzduchu pro dokonalé výsledky pečení
- **BakePro:** Tradiční 5úrovňové pečení funkce pro veškeré pečivo
- **Crisp&Tasty:** Dokonalá a dlouhotrvající křupavost
- **Variabilní rychlost ventilátoru:** S 5 úrovněmi i v režimu off, aby byly zajištěny špičkové výsledky.
- **ConvoSmoke:** Volitelná funkce pro uzení za tepla a za studena, integrovatelná do profilů tepelné úpravy.
- **ConvoServe:** Integrovaný výrobní koncept včetně příslušenství pro banqueting, bufety a catering





Sofistikovaná technologie pro efektivitu procesu.

Ať už se jedná o automatické nebo ruční vaření a pečení – díky důmyslné kombinaci inteligentních řešení zajišťuje Convotherm maxx pro pro vás a váš tým mimořádně snadnou, bezpečnou a efektivní práci. To snižuje úroveň stresu a zajišťuje spolehlivý a špičkový výkon.

Automatické vaření s tlačítky rychlé volby: Press&Go

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

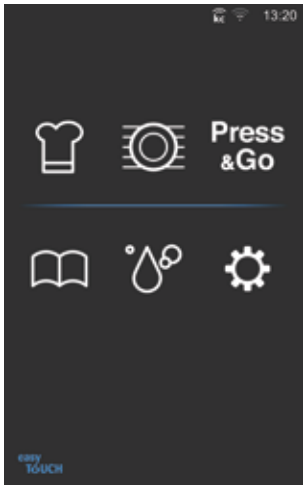
Integrovaná kuchařka se šesti přednastavenými kategoriemi umožňuje uložení až 399 profilů tepelné úpravy s až 20 kroky tepelné úpravy. Ty lze vyvolat stisknutím tlačítka. Profily tepelné úpravy, které se navzájem doplňují, se vám zobrazují automaticky a vaše oblíbené položky můžete mít vždy po ruce.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

Mějte přehled během automatické tepelné úpravy: TrayView

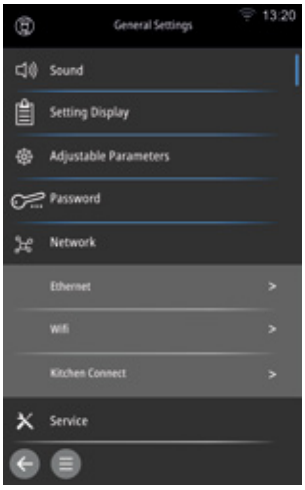
Convotherm maxx pro s Hi-Res skleněným displejem přesně ukazuje, co se na zásuvu vaří nebo peče a kolik času zbývá do konce pečení. Přístroj vás vizuálně i zvukově informuje. Aby bylo možné kompenzovat předávání tepla, například při každém otevření dveří přístroje TrayView přepočítá čas vaření a pečení pro každý závsuv zvlášť.

Vaření v síti LAN a WiFi

Budoucnost profesionálního vaření je v síti. Proto může být Convotherm maxx pro snadno a kdekoli online prostřednictvím sériového rozhraní WiFi nebo LAN. To umožňuje například přístup k aktua-





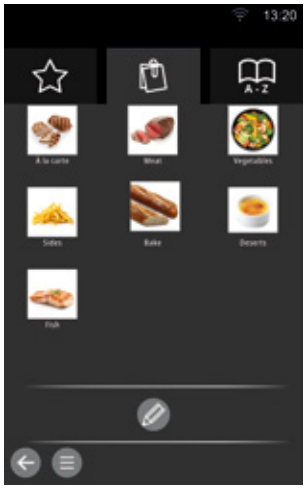




lizacím softwaru nebo nahrání nových receptů do více zařízení nebo přístup k datům HACCP.

Manuální režim pro profesionály

S konvektomatem Convotherm maxx pro máte vaření a pečení vždy pod kontrolou. V případě potřeby můžete kdykoli zasáhnout do jakýchkoli specifikací procesu tepelné úpravy, a to i při použití přednastavených profilů tepelné úpravy. Všechny parametry vaření a pečení lze předem zadat také ručně. U různých druhů vložených pokrmů můžete pomocí funkce TrayTimer nastavit dobu vaření a pečení pro každý produkt v každém zásuvu přesně a individuálně tak, aby přesně splňoval vaše požadavky.



Přehled Convotherm Production management:

- **Press&Go:** Automatické vaření různých potravin jednoduše dotykem prstu
- **Integrovaná kuchařka receptů na vaření a pečení:** Uložení až 399 profilů tepelné úpravy a přístup k nim stisknutím tlačítka
- **TrayView:** Plná kontrola nad smíšeným pokrmy
- **Management HACCP:** Snadné vyhodnocování dat HACCP a analýza pracovních postupů
- **Konektivita:** Vaření v síti prostřednictvím sériových rozhraní WiFi nebo LAN
- **Cook&Hold:** Automaticky snižuje teplotu na konci postupu tepelné úpravy, aby se spojilo vaření a udržování v jednom
- **ConvoServe:** Inteligentní výrobní proces: Vaření, chlazení, regenerace, podávání

cleaning
management

Čistota bez námahy a nekompromisní hygiena.

Všude, kde se peče nebo vaří, je hlavní prioritou čistota a hygiena. Systém Convotherm Cleaning Management v zařízení Convotherm maxx pro poskytuje jedinečnou pomoc, abyste mohli dosáhnout naprosté spolehlivosti při čištění: Obzvláště efektivní, pohodlné a šetrné k životnímu prostředí.

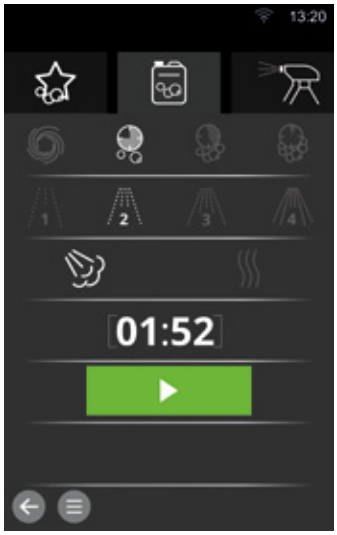
ConvoClean: Maximální flexibilita, minimální spotřeba

Plně automatický čisticí systém ConvoClean zajišťuje vždy optimální hygienu díky čtyřem nastavením čištění a třem režimům čištění. Režim Eco šetří čisticí prostředek, energii a vodu, zatímco režim Express šetří čas.



Bezproblémové plánování na míru

Plánovaním čištění můžete určit, ve který den a kdy přesně se má čisticí program automaticky spustit. Vlastní profily čištění s vlastním názvem a ikonou lze snadno vytvořit a spustit pouhým klepnutím prstem.



Šetrné k životnímu prostředí a mimořádně bezpečné

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

Řešení HygieniCare pro maximální bezpečnost:

HygienicSteam: Snadná sterilizace párou

Convotherm maxx pro je vybaven funkcí, která spolehlivě a úsporně sterilizuje kuchyňské náčiní párou. Nádobí a další tepelně odolné kuchyňské nástroje lze jednoduše vložit do přístroje a bezpečně sterilizovat pouhým stisknutím tlačítka pomocí 30minutového automatického programu parního čištění při 130 °C.



Bezpečnost: Hygienické rukojeti

Hygienické rukojeti Convotherm maxx pro se skládají z antibakteriálního a antimikrobiálního plastu a omezují množení mikroorganismů na neuralgických, ručně ovládaných kontaktních místech po celou dobu životnosti přístroje.



Pro výkonné vnější čištění:

Convotherm maxx pro je komplexně chráněn proti vniknutí stříkající vody podle stupně krytí IPX5. Tím se zabrání jakémukoli znečištění vnitřku jednotky čisticími nebo dezinfekčními prostředky, a to i v případě, že je pracovní prostředí intenzivně dezinfikováno. Kryt je navíc mimořádně odolný vůči běžným čisticím prostředkům.



Přehled Convotherm Cleaning management:

- **Flexibilní jako nikdo jiný:** 4 stupně čištění a 3 režimy čištění na výběr z
- **Režim Eco:** šetří čisticí prostředek, energii a vodu
- **Režim Express:** Čištění za pouhých 38 minut; důkladné opláchnutí (Quick Rinse) za pouhých pět minut.
- **Plán čištění:** Naplánujte si dobu čištění předem
- **Přizpůsobené profily čištění:** Vytvořte si vlastní a spusťte je na jedno klepnutí prstem
- **HygienicSteam:** Snadná parní sterilizace kuchyňského náčiní
- **Hygienické rukojeti:** Omezení množení mikroorganismů
- **Ochrana proti stříkající vodě:** Certifikováno pro třídu ochrany IPX5

Připojeno k síti KitchenConnect®: Rychlé a efektivní plánování, kontrola a práce.

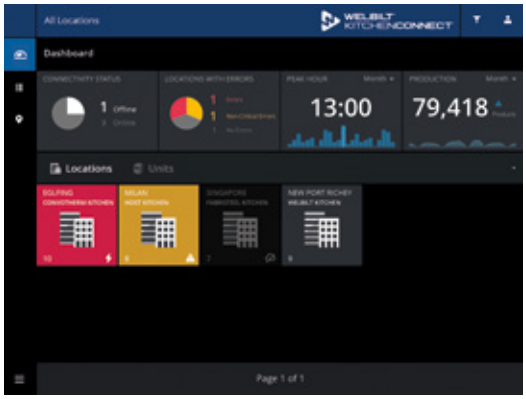
Convotherm maxx pro vám umožní připojit se k chytrému světu vaření a pečení – s KitchenConnect®, inovativním síťovým řešením od společnosti Welbilt. Pomocí něj můžete spravovat, monitorovat a aktualizovat své spotřebiče odkudkoli – v cloudu a v reálném čase.

Plný potenciál digitalizace ve vaření
V moderní kuchyni vzniká velké množství dat a informací, které jsou dokonalým základem pro optimální analýzu, vyhodnocování a plánování všech kuchyňských procesů. KitchenConnect® umožňuje přizpůsobený a jasně zaměřený online vzdálený přístup k datům tohoto zařízení – cloudový a bezpečný. Používejte KitchenConnect® přímo na monitoru, abyste se mohli pohodlně starat o všechny

- správu majetku
- Management efektivity a quality management
- Správa nabídky a softwaru







Komplexní informace o spotřebiči, jako jsou identifikace pobočky a spotřebiče, umístění, stav a údaje o instalaci.

Správa majetku a služeb: Kompletní kontrola v kuchyni

Různé přizpůsobitelné ovládací panely vám poskytnou přehled o všech informacích týkajících se vašich spotřebičů pro plánování, kontrolu a servis za všech okolností.

- Síť 1–1000 nebo více spotřebičů
- Jednoduchá správa všech zařízení na různých místech
- Zobrazení všech důležitých informací o výrobě pro každý spotřebič
- Rozpoznání trendů specifických pro danou oblast
- Okamžitá a podrobná chybová hlášení
- Umožňuje dálkovou analýzu mnoha poruch.
- Přesné informace pro servisní pracovníky o poruchách, potřebných náhradních dílech atd.

Management efektivity a quality management: Poučte se z vašich dat

Využijte tato data a poznatky, které poskytují, K neustálému zlepšování všech procesů vaření a pečení. Dosáhněte každodenního zlepšení pomocí KitchenConnect®.

- Zvýšit nepřetržité používání všech spotřebičů
- Rychlé rozpoznání a přijetí opatření při změně trendů
- Vyhněte se nadvýrobě a chybné výrobě
- Zabezpečení standardů kvality pomocí transparentních dat v reálném čase
- Automatická detekce, dokumentace a ukládání všech dat HACCP
- Efektivní řízení přístupu pomocí šifrování a uživatelských profilů

Správa nabídky a softwaru: Digitální kuchařka – a mnohem více

KitchenConnect® otevírá zcela nové možnosti kombinace kreativity a efektivity při vaření a pečení.

- Přístup do komunity „Recipes Around the World (Recepty z celého světa)" – včetně sbírky receptů ke stažení, která se neustále rozrůstá.
- Možnost vytvořit si vlastní digitální sbírku receptů
- Vzdálené paralelní předávání úprav menu prakticky neomezenému počtu spotřebičů umístěných na různých místech.



Podrobné informace, jako jsou hlavní informace o produktu, časování, mezní a průměrné hodnoty.



Zobrazení událostí s významem pro kvalitu, jako jsou vynechané čisticí cykly nebo zrušené procesy tepelné úpravy.

maxx pro skříňové přístroje. Čím větší tím lepší.

V případě potřeby špičkového výkonu a velkého množství jsou ideální vozíkové modely přístroje Convotherm maxx pro. S celou řadou funkcí, které maxx pro nabízí, jsou tyto extra velké a extra výkonné konvektomaty spolehlivými pomocníky, kteří jsou vždy připraveni splnit každodenní požadavky výrobních kuchyní. Kvalita „made in Germany“.



maxx pro 20.10



maxx pro 20.20

- **Nespočet variant**
  Nástřikový a bojler, elektřina a plyn, 20.10 a 20.20.
- **Nižší spotřeba vody a energie**
  V porovnání s předchozím modelem (elektrickým) dochází k výrazným úsporám v parním režimu.
- **Světelná indikace stavu zařízení**
  Různé barvy indikují provozní stav viditelný z větší vzdálenosti.
- **Flexibilní provoz**
  Ruční nebo automatické vaření (Press&Go).
- **Konektivita**
  Možnost připojení k síti přes WiFi a LAN pro všestrannou správu dat, včetně dat HACCP.
- **Optimalizované zavážecí vozíky**
  Vylepšený design a praktické světelné značení.
- **Vylepšený zásobník na sběr kondenzátu**
  IntelligentSimplicity: Optimalizovaná konstrukce pro vyšší bezpečnost provozu.
- **LED osvětlení**
  Tři výkonné světelné LED pásky s dlouhou životností jsou integrovány do dveří konvektomatu a osvětlují jeho vnitřní prostor.



Světelná indikace stavu zařízení Žlutá kontrolka znamená „Předehřívání“ a “Otevřená dvířka“.



Červená kontrolka signalizuje „Nefunkčnost".



Zelené světlo znamená „Vaření„ a blikající znamená „Konec vaření„.



Vysoký výkon na kompaktní ploše

Díky ideálnímu poměru kapacity a plochy jsou vozíkové modely Convotherm maxx pro skvělými pomocníky v závodních kuchyních. Díky promyšlené konstrukci, kvalitním materiálům a prvotřídnímu zpracování mají dlouhou životnost.

Ještě nižší spotřeba energie

Pro co nejnižší provozní náklady se u těchto modelů opět výrazně snížila spotřeba energie.

Nejlepší výsledky na všech zásuvech

V profesionálních kuchyních jsou zásadní optimální výsledky vaření v kombinaci s absolutní konzistentností. Naše funkce Natural Smart Climate™ toho dosahuje. Zajišťuje vždy ideální klima ve varném prostoru – bez složité regulace nebo ovládání.

Kompatibilní se stávajícím příslušenstvím

Vozíkové modely Convotherm maxx pro umožňují pohodlné pokračování v používání stávajícího originálního příslušenství z předchozích modelů, jako jsou vozíky, plechy, rošty do trouby, nebo kondenzační odsavače par. Tento aspekt udržitelnosti a promyšlená ochrana vaší investice jsou praktickými příklady naší filozofie IntelligentSimplicity.

Vyšší stabilita ve výrobních kuchyních

Pro profesionální výrobní kuchyně jsou typické vodní kanály a další nerovnosti v podlaze. Proto mohou být vozíkové modely Convotherm maxx pro volitelně vybaveny přední nohou, která vyrovnává výškové rozdíly a zajišťuje dodatečnou stabilitu. Nájezdová rampa, která je k dispozici také jako volitelné příslušenství, také pomáhá vyrovnávat nerovnosti podlahy při najíždění zavážecích vozíků.

Snadná přípojka odpadní vody

IntelligentSimplicity: Pevný přípoj u vozíkových modelů Convotherm maxx pro nevyžaduje sifon, protože sifon a odvětrávaná odtoková část jsou standardně integrovány do jednotek.

Nyní i pro vozíkové modely!

ConvoSmoke – možnost uzení za tepla i za studena

S okamžitou platností je volitelná funkce uzení pokrmů ConvoSmoke k dispozici také pro vozíkové modely maxx pro skříňové – bez potřeby dalšího prostoru. Díky patentovanému Closed System nevznikají žádné vnější pachy.

Na další straně se dozvíte více informací o volitelném smokeru Convotherm.

ConvoSmoke.
Jedinečný způsob uzení pokrmů.

Při šetrném uzení se maso, ryby nebo vegetariánské pochoutky stanou vrcholnými kulinářskými zážitky. Uzení ConvoSmoke promění Convotherm maxx pro v ideální smoker – bez dalších nároků na prostor. Ideální řešení pro uzení horkým nebo studeným kouřem.

Exkluzivně od společnosti Convotherm: Uzení integrované do profilů tepelné úpravy

ConvoSmoke umožňuje začlenit uzení do jednotlivých profilů tepelné úpravy a plynule ho tak začlenit do příslušného procesu tepelné úpravy – ať už na začátku, uprostřed nebo na konci. Uzení horkým kouřem je možné ve všech třech režimech vaření. Vzhledem k tomu, že je smoker box naplněn před spuštěním receptu, stačí pouze poklepat prstem, aby celý proces vaření a uzení probíhal automaticky bez přerušení, a to i přes noc
.





HotSmoke pro efektivní uzení horkým kouřem

Pokud je zařízení Convotherm maxx pro vybaveno volitelnou funkcí ConvoSmoke, je vybaveno režimem HotSmoke pro obzvláště účinné uzení horkým kouřem. Intenzita kouřového aroma závisí na tom, v jaké fázi profilu tepelné úpravy proces uzení začlenítе. Pokud se například hovězí bůček nebo krůtí prsa nejprve vyudí a poté uvaří, kouřové aroma není tak intenzivní a může se vytvořit znalci oblíbený „kouřový prstenec". Pokud je požadováno obzvláště intenzivní kouřové aroma, lze uzení provést na konci procesu tepelné úpravy.

Uzení za studena – klasický postup speciálně pro jemné pokrmy

Pro jemné produkty, jako je losos, pstruh nebo sýr, nabízí ConvoSmoke v Convotherm maxx pro možnost šetrného uzení za studena. V tomto případě se aktivuje přímo smoker box a varný prostor se během uzení nezahřívá. Intenzita se řídí délkou uzení a počtem použitých briket na uzení. Proces uzení za studena lze také podle potřeby začlenit do vícestupňového profilu tepelné úpravy.



Trvalá instalace – pro bezpečnost, čistotu a efektivitu

ConvoSmoke je trvale instalované topné těleso nainstalován v Convotherm maxx pro. To znamená, že pro topení ve smokeru není nutné žádné další připojení k napájení. Kromě toho se topné těleso čistí také při pravidelném čištění spotřebiče, aby se na povrchu netvořily zbytky spalin a výkon zůstal trvale instalované topné těleso vysoký. U ConvoSmoke odpadá obvykle typický oddělený box na brikety na uzení – díky tomuto patentovanému řešení lze využít využít všechny zásuvy konvektomatu bez ztráty kapacity.

Intenzivní uzení bez zápachu kouře

Díky Closed System ACS+ Convotherm maxx pro je koncentrace kouře ve varném prostoru výrazně vyšší než obvykle – a to znamená, že proces uzení je rychlejší. Co je na tom nejlepší? Zvenku není nic cítit.

Pohodlné a bezpečné: brikety na uzení

ConvoSmoke pracuje s briketami na uzení, které lze porcovat snadněji a přesněji než dřevěné štěpky nebo pelety na uzení. Lze je vrstvit na topné těleso bez dalšího upevnění, hoří velmi rovnoměrně a i po použití si zachovávají svůj tvar. Brikety na uzení jsou k dispozici s různými choťovými tóny a lze je použít okamžitě bez nutnosti namáčení.

Pouze od Convotherm:

- **Uzení integrované do profilů tepelné úpravy**
  - V každé fázi procesu tepelné úpravy
  - Ve všech varných režimech
- **Trvale**
  - Větší bezpečnost
  - Pravidelné čištění
- **Smoker snadno vyčistíte pod tekoucí vodou**
- **Všechny zásuvy jsou použitelné (u stolních modelů) díky prostorově úsporné integraci systému ConvoSmoke.**
- **Díky Closed System ACS+ neuniká žádný zápach**



ConvoGrill – chutné a efektivní grilování.

Ať už jde o stále oblíbenější kuře nebo lahodná křupavá kolena: S ConvoGrill, novým Convotherm maxx pro dosáhnete pokaždé dokonalých výsledků grilování – a díky inteligentnímu systému odlučování tuku budete pracovat rychleji, úsporněji a s ohledem na životní prostředí.

Jednotné, vysoce kvalitní výsledky

Convotherm maxx pro vás ušetří potřeby dalšího otočného grilu v kuchyni nebo na prodejním místě. To proto, že i při vysokém výkonu zajišťuje volitelné vybavení ConvoGrill konzistentní a vysoce kvalitní výsledky. S funkcí Press&Go můžete pouhým dotykem prstu zvolit ideální profil tepelné úpravy grilovaných pokrmů – například kuře se ugriluje zcela automaticky. To zajišťuje optimální a konzistentní kvalitu výsledků i při časté obměně personálu.

Křehké uvnitř, úžasně křupavé na povrchu.

Díky technologii Natural Smart Climate™ absorbují pokrmy, jako je kuřecí maso, při grilování přesně tolik vlhkosti, kolik je potřeba, aby bylo maso křehké až do morku kostí a minimálně se smrštilo. Inteligentní funkce Climate Management při vaření navíc snižuje spotřebu energie na optimální úroveň. V závěrečné fázi procesu grilování zajišťuje Crisp&Tasty pomocí přesného množství horkého vzduchu odstranění vlhkosti z varného prostoru a dosažení dokonalé křupavosti vnějšího povrchu grilovaných pokrmů.

Convotherm maxx pro s ConvoGrill ...

... snižuje náklady:

- **Až o 50 % nižší spotřeba energie ve srovnání s rotačními grily**
- **Likvidace přečištěných kapalin prostřednictvím odpadního systému**
- **Žádné ucpané vedení odpadní vody, nižší náklady na servis**
- **Výhodné využití přečištěného tuku**

... šetří čas a práci:



Kapacita grilovaného kuřete*:

- 6.10: 16 kusů na jeden grilovací cyklus
- 10.10: 24 kusů na jeden grilovací cyklus
- 6.10 + 10.10 stohovací souprava: 40 ks na jeden grilovací cyklus

* Hmotnost/kuře 1,2 kg

Podstavec na kolečkách s odděleným boxem pro vodní filtr nabízí Convotherm maxx pro ConvoGrill tu nejlepší flexibilitu.



Efektivní, šetrné k životnímu prostředí a úsporné: Patentovaný systém odlučování tuku

Profesionální grilovací systémy jsou postaveny před obtížné dilema: Přebytečný tuk se nesmí dostat do odpadního systému, zatímco velké množství šťáv z vaření způsobuje problémy v systémech recyklace tuku. Díky patentovanému systému odlučování tuku ConvoGrill řeší Convotherm maxx pro tento problém technicky dokonale.

Německá špičková technologie: Oddělování tuku a šťáv z grilu

Inteligentní systém čerpadla řízený senzorem zcela automaticky odděluje tuk z grilovaných pokrmů od ostatních šťáv. Koncentrovaný tuk ve výrazně čistší formě, než je obvyklé, se pak přečerpává do kanystrů k dalšímu zpracování.

Části pokrmů, kterým se při grilování nelze vyhnout, dokonale rozmělní vysoce výkonný mlýnek čerpadla, který spolehlivě minimalizuje ucpávání potrubí odlučovače tuku.

Zbylé, převážně nemastné kapaliny lze bez rizika ucpání vypouštět do odpadní vody. Ani delší vedení odpadní vody, například když je Convotherm maxx pro postaven uprostřed prodejní plochy, nepředstavují žádný problém.

- **Plně automatický proces s požadovaným profilem tepelné úpravy**
- **Příprava čisticích cyklů bez ručního ovládání**

... je prospěšný pro životní prostředí:

- **Žádné znečištění odpadních vod tukem**
- **Umožňuje rozumnou recyklaci tuků**



ConvoServe – inteligentní koncept banketu od přípravy až po servírování.

Potřebujete uspokojit velké množství náročných gurmánů prvotřídními pokrmy najednou, a přitom bez potíží? Žádný problém díky ConvoServe. Díky naší inteligentní výrobní koncepci můžete všechny pokrmy připravit předem a poté je na požádání dokončit s přesným načasováním: Rychlé, čerstvé a v nejvyšší kvalitě Convotherm maxx pro.

ConvoServe usnadňuje regenerování

Pečlivá příprava velkého množství jídla nebo příprava mnoha různých pokrmů k servírování, jejich udržování v čerstvém stavu a regenerování ve správný okamžik tak, aby se dostaly na bufet nebo stůl ve stejnou dobu a v dostatečném množství, je složitý proces. S ConvoServe jsme pro tuto výzvu vyvinuli inteligentní ucelenou koncepci, která zahrnuje také specializované příslušenství pro Convotherm maxx pro. Díky tomu se náročnost stává jednoduchou – zcela v souladu se zásadou IntelligentSimplicity.

Perfektně načasované zakončení místo udržování.

Ať už se jedná o slavnostní večeře, velké akce, catering v pečovatelském sektoru nebo firemní stravování: Hodiny čekání nebo ohřívání jsou minulostí: Dnes by nikdo nevystavoval své hosty a zákazníky vysušeným a nevábným pokrmům, nemluvě o ztrátě živin. S ConvoServe můžete do Convotherm maxx pro vložit všechny pokrmy, které potřebujete, když na to máte čas a kapacitu. Tam jsou předpřipraveny a poté zchlazeny pomocí procesu Cook&Chill, aby se zabránilo nežádoucímu pokračování vaření. Důmyslný proces regenerování v Convotherm maxx pro dokončuje pokrmy nejvyšší kvality s přesným načasováním.

Dokonalá vlhkost díky technologii Natural Smart Climate™

Vzhledem k tomu, že regenerování spočívá v dokonale načasované úpravě a nikoliv pouze v ohřevu pokrmů, je rozhodující správné klima varného prostoru. Technologie Natural Smart Climate™ v jedinečném Closed System Convotherm maxx pro zajišťuje, že pokrmy získají optimální množství energie a vlhkosti zcela přirozeně a samy od sebe. Pro dokonalou čerstvost na talíři.

Přehled systému ConvoServe:

- **Inteligentní koncept výroby pro velké množství**
- **Ideální pro servírování à la carte, bufety a bankety s talíři.**
- **Výroba bez stresu v předstihu a následné precizní dokončování připravené k servírování**
- **Sofistikovaný proces regenerování – bez držení, bez opětovného zahřívání**
- **Perfektní výsledky díky technologii Natural Smart Climate™**



À-la-carte s ConvoServe

Potřebujete hýčkat až 200 hostů à la carte, bez stresu a s malým počtem personálu v kuchyni? Zajistit nepřetržitou pokojovou službu s širokou nabídkou? ConvoServe umožní: Pokrmy připravené v klidu předem čekají v dobře chlazeném stavu na příchozí objednávky. Teprve poté se naaranžují na talíř a dopečou v konvektomatu Convotherm maxx pro, aby byly připravené k podávání. Díky systému ConvoServe můžete svým hostům nabídnout komplexní menu s čerstvostí a kvalitou, která je potěší i ve špičce nebo uprostřed noci.

Bufety s ConvoServe

Pokud záleží na množství, rozmanitosti, kvalitě a čase, pak je příprava, chlazení, regenerování a podávání v gastronádobách bezkonkurenční. Se systémem ConvoServe můžete efektivně připravit pokrmy předem, a to i v případě vysoké poptávky, a pomocí funkce Cook&Chill zajistit jejich dokonalé skladování. V požadovaném čase můžete pokrm v Convotherm maxx pro dokončit rychle a pohodlně pouhým dotykem prstu. Ať už se jedná o servis nebo samoobsluhu, regenerujete pouze takové množství, které je požadováno. To zajišťuje stálou kvalitu, čerstvost a lákavý vzhled. Případnou nadprodukci lze hospodárně a smysluplně využít v provozu à la carte.

Talířové bankety s ConvoServe

Hostina na talíři pro stovky nebo dokonce tisíce hostů může kuchyňský tým vyčerpat na maximum. Pokud nepoužíváte ConvoServe, abyste zajistili, že všechny pokrmy budou připraveny předem v dostatečně velkém množství bez stresu a následně rychle zchlazeny a uloženy v chladu. Takto budete moci bez problémů připravovat i různé varianty, jako je maso, ryby a vegetariánské pokrmy. Když přijde čas, pokrmy se naaranžují na talíře ještě studené, v případě potřeby se opět uloží do chladu na speciální banketní vozíky Convotherm a nakonec se těsně před podáváním finálně připraví v Convotherm maxx pro přímo na vozíku. Pro velký počet hostů lze díky průběžnému regenerování servírovat velké množství pokrmů s dokonalým načasováním.







Dokonalý doplněk pro bankety s ConvoServe.

S ConvoServe jde ruku v ruce mnoho prvků.
Jedinečné spektrum výkonu, které Convotherm maxx pro nabízí, je umocněno výběrem dokonale sladěného příslušenství na míru.



Termoobaly

TermoobalConvotherm uzavírá celý vozík, čímž zabraňuje úniku tepla a umožňuje udržet jídlo teplé až 20 minut bez ztráty kvality. Díky magnetickému uzávěru je obzvláště hygienický a snadno se čistí.



Banketní vozík na talíře

Banketní vozík na talíře s různými roztečemi talířů poskytuje dostatek prostoru pro kreativně naaranžované pokrmy – od luxusních provozů až po velký catering.



Pojízdná regálová police

Vyvinuto v souladu s řadou gastronorem, aby bylo možné do stolního přístroje vložit několik gastronádob najednou i bez vlastních regálů. Pro použití v kombinaci se zajížděcím rámem a regálovým vozíkem.



Zajížděcí rám

Požadované vybavení umožňující použití regálové police, aby bylo možné vložit a vyjmout talířový etažér z varného prostoru. Pro použití společně s regálovým vozíkem.



Regálový vozík

S regálovým vozíkem lze plné gastronádoby a talířové etažéry snadno přesouvat po kuchyni. Vodicí lišty pomáhají polici nebo talířovému etažéru a umožňují jejich snadné zasunutí do trouby. Pro použití v kombinaci se zajížděcím rámem a regálovou policí.



Zavážecí vozík

Zavážecí vozík, který pojme nádoby GN i EN (vozíkové modely), umožňuje pohodlně navézt velké množství pokrmů až do 17 zásuvů..




CONVOTHERM

Convotherm maxx pro BAKE. Pečivo a občerstvení vždy čerstvé a v profesionální kvalitě.

Inspirujte se mistry svého oboru: Convotherm maxx pro BAKE kombinuje tradiční pečicí know-how s moderními principy konvektomatu. Díky tomu můžete nabízet vždy čerstvé pečivo, občerstvení a drobné pokrmy té nejvyšší kvality.

Convotherm maxx pro pro profesionální pečení.

To, co charakterizuje Convotherm maxx pro obecně, platí zejména pro model BAKE a zajišťuje prvotřídní výsledky pečení: Natural Smart Climate™ zaručuje ideální absorpci vlhkosti v pečivu – a tím i dlouhotrvající čerstvost. Automatické pečení s funkcí Press&Go v režimech pečení specifických pro daný výrobek zajišťuje nejlepší a trvale reprodukovatelné výsledky. Flexibilní smíšené pokrmy zajišťuje maximální využití kapacity a účinnost. Při průběžném pečení a vaření nabízí Convotherm maxx pro BAKE dokonalý přehled o stavu každého zásuvu.

- **Nástřik místo bojleru:**
  Vyvíjení páry jako u profesionálů pomocí přímého vstřikování vody do horkého varného prostoru.
- **Optimalizované sací plechy**
  Pro rovnoměrné výsledky v celém varném prostoru.
- **Plechy a příslušenství, rozměry dle euronormy**
  Vhodné pro profesionální vybavení v pekárnách.



- **BakePro**
  Zajišťuje dokonalé vykynutí, vláčný střed a ideální lesk na kůrce drobného pečiva.
- **Integrovaná kuchařka na pečení**
  Zjednodušuje práci díky předprogramovaným receptům na pečení a vaření.
- **Profil tepelné úpravy Rise&Ready cooking**
  Tři stupně fermentace speciálně pro čerstvé kvasnicové těsto zajišťují optimální aroma a nabývání objemu.
- **Další funkce pečení**
  Pro finalizaci stačí stisknutím tlačítka přidat další tři minuty.



BAKE

Specialista na pečivo. Všestranný pomocník pro občerstvení a pokrmy.

Ať už se jedná o snídani, polední nebo večerní pokrmy, ať už pro velké nebo malé porce: Spektrum jídel, která se prodávají mimo domov, zahrnuje kromě pečiva také všechny druhy občerstvení a pokrmů. Convotherm maxx pro BAKE nabízí maximální flexibilitu na malém prostoru – což otevírá mnoho možností pro atraktivní další podnikání s chutným občerstvením a pokrmy.







ConvoSense.
Plně automatické vaření v konvektomatu Convotherm maxx pro.

Convotherm maxx pro ConvoSense je ztělesněním budoucnosti automatického vaření a pečení. Inovativní asistenční systém ConvoSense assistance otevírá díky umělé inteligenci a špičkové senzorové technologii zcela nové možnosti při přípravě pokrmů. Nevyžaduje se žádné ruční zadávání ani předchozí znalosti. Pro maximální účinnost a spolehlivé výsledky.



Budoucnost profesionálního vaření je v automatizaci.

Společnost Convotherm se již desítky let soustředěně zabývá úkolem inteligentního plánování složitých procesů tepelné úpravy tak, aby mohly v hektickém denním režimu probíhat z velké části automaticky. ConvoSense představuje rozhodující krok k uskutečnění vize plně automatizovaného vaření. Budoucnost, kdy při přípravě pokrmů nebude nic ponecháno náhodě. Můžete tak dosáhnout zcela konzistentní kvality – rychleji, efektivněji a spolehlivěji než kdykoli předtím. Budoucnost, ve které budete vy i vaši zaměstnanci při práci uvolněnější a spokojenější.

Poskytuje vám podporu – A podporuje vaše silné stránky

Díky systému ConvoSense jsou konvektomaty Convotherm vybaveny schopnostmi srovnatelnými se schopnostmi lidí, kteří je obsluhují – ale využívají je s podstatně větší přesností, výdrží a spolehlivostí. Díky důmyslné interakci mezi senzorovou technologií, inteligencí a funkčností je systém ConvoSense skutečně jedinečný.

Lidské schopnosti – bez lidských slabostí

Díky vysoce inovativní technologii a inteligentním algoritmům disponuje Convotherm maxx pro s ConvoSense třemi základními funkcemi potřebnými pro automatické vaření a pečení:

1 Rozpoznávání

Kompaktní, vysoce citlivý optický snímač nad dveřmi v Convotherm maxx pro snímá každé jednotlivé naložení včetně úrovně při jeho vkládání.

2 Pochopení

ConvoSense je individuálně přizpůsoben produktům konkrétního zákazníka, a proto dokáže identifikovat každý typ zátěže v reálném čase.

3 Jednání

ConvoSense automaticky provede všechny potřebné pracovní kroky: Vybere vhodný program vaření pro dané pokrmy a okamžitě upozorní na nepřípustné smíšené pokrmy.

ConvoSense vnímá, chápe a provede

Moderní optický senzor rozpoznává různé produkty podobně jako oko. Umělá inteligence funguje na základě softwaru a inteligentních algoritmů podobně jako náš mozek. Rozpozná, interpretuje a zpracuje informace – a poté rozhodne o individuálním, na míru vyvinutém procesu tepelné úpravy pro příslušné pokrmy. Poté Convotherm maxx pro dokonale provede tento proces tepelné úpravy.

Přehled vašich výhod.

- **Méně rutinní práce, více svobody**
- **Spolehlivost procesů jako nikdy předtím**
- **Automatizace šetří čas a peníze**
- **Efektivita díky umělé inteligenci**
- **Šetří zdroje díky optimalizované spotřebě**

Provoz a servis – efektivní, jednoduchý a hospodárný.

Convotherm maxx pro je navržen pro maximální spolehlivost a je vyroben tak, aby splňoval nejvyšší požadavky na kvalitu. Díky těmto nekompromisně vysokým nárokům a naší filozofii IntelligentSimplicity je Convotherm maxx pro šampionem v poměru cena/výkon v profesionální lize, a to jak z hlediska provozu, tak i servisu.

Celkový koncept, který dává smysl

Hodnota zařízení Convotherm maxx pro je výrazně vyšší než jeho cena. Je to proto, že výpočet nákladů na investici do nejdůležitějšího nástroje profesionála ovlivňuje mnohem více faktorů než jen pořizovací cena. U zařízení Convotherm maxx pro ukazuje posouzení celkových provozních nákladů po celou dobu životnosti (celkové náklady na majetek), že jeho pořizovací cena je pouze jedním aspektem kalkulace – jeho životnost, stejně jako ekonomické celkové provozní a následné náklady jsou dalšími, které jsou přinejmenším stejně důležité. Díky německému inženýrství a technologii IntelligentSimplicity je Convotherm maxx pro tím nejlepším rozhodnutím, které můžete učinit z ekonomického hlediska.





Celková optimalizace nákladů: Provoz a servis

Od Closed System ACS+ přes trojité zasklení až po čisticí program ConvoClean - mnoho promyšlených detailů v systému Convotherm maxx pro pomáhá šetřit vodu a elektřinu – a také náklady – při každodenním provozu. Konvektomaty Convotherm jsou certifikovány podle ENERGY STAR® americké Agentury pro ochranu životního prostředí (EPA) za jejich energetickou účinnost a ekologický design. Nově vyvinuté těsnění dveří Convotherm maxx pro je výrazně odolnější než jeho předchůdce. A konečně, pokud něco selže, lze vyměnit jednotlivé komponenty namísto celých sestav – IntelligentSimplicity, což se vyplatí.

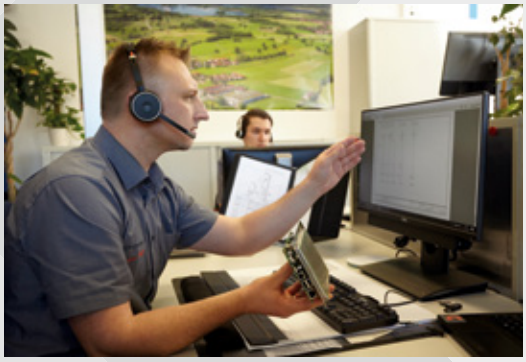
Uživatelsky přívětivý design díky IntelligentSimplicity

Konstrukce Convotherm maxx pro se zaměřuje na snadnou údržbu. Síťové spotřebiče nejen odesílají chybová hlášení, ale také umožňují online diagnostiku. Pět servisních otvorů umožňuje snadný přístup k vnitřku spotřebiče, aniž by bylo nutné jej zdlouhavě vyklápět. Všechny komponenty Convotherm maxx pro jsou bez problémů přístupné a lze je bez námahy servisovat, opravovat nebo vyměňovat. Nezáleží na tom, o jaký servisní úkon se jedná, všechny lze provést pouze s 9 standardními nástroji. Jednodušší už to nebude.



Kompetentní servis: Kdykoli a kdekoli

I v případě technické závady nabízí Convotherm maxx pro vysokou funkční spolehlivost díky speciálnímu havarijnímu programu. A pokud je to nutné, máte k dispozici naši celosvětovou síť servisních partnerů s jejich špičkovou kvalifikací získanou prostřednictvím našeho mezinárodního konceptu servisních školení. Naše záruka: Rychlá doba odezvy, pohotovostní služba a dostupné náhradní díly.



Úsporný provoz a servis – vaše výhody na první pohled:

- IntelligentSimplicity: Optimální spojení mezi výkonem a efektivitou nákladů
- Výhodné celkové provozní náklady (celkové náklady na vlastnictví)
- Nejvyšší kvalita výroby a dlouhá životnost
- Optimální účinnost spotřeby pro hospodárný provoz
- Bezkonkurenční uživatelsky příjemný design
- Spolehlivý servis po celém světě

Originální příslušenství. Ještě lepší Convotherm maxx pro.

Originální příslušenství Convotherm zvyšuje výkonnostní potenciál Convotherm maxx pro přímo podle vašich potřeb a požadavků.







Podstavce
Podstavce pro stolní přístroje ve velikostech GN a EN jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli a splňují i ty nejvyšší hygienické normy.

Pro usnadnění instalace jsou vybaveny výztuhami, takže paletový vozík může přemístit podstavec i konvektomat společně. K dispozici je také zcela uzavřená nádoba na čisticí prostředky a mastnotu.



Stohovací souprava
Větší flexibilita a výkon najednou: Praktická stohovací souprava umožňuje snadno a bezpečně umístit dva spotřebiče Convotherm maxx pro nad sebe.



Čisticíprostředky a prostředky na ošetřování
Všechny čisticí a ošetřovací prostředky Convotherm jsou optimálně vhodné pro použití s plně automatickým čištěním varného prostoru a jsou biologicky odbouratelné.



Zásuvka na chemické látky
Výsuvná zásuvka se sadou přípojky vody pro čistič a kartuši na úpravu vody Brita. Kompatibilní se stohovací soupravou na kolečkách, výška nohou 350 mm.

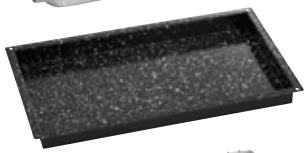




Kondenzační digestoř
Účinná kondenzační digestoř ConvoVent 4/4+ zajišťuje vždy bezpečné a příjemné pracovní prostředí se svěžím klimatem v místnosti.









Plechy a rošty
Všechno zde funguje hladce: Nerezové plechy a rošty do trouby, stejně jako speciální příslušenství s nepřilnavým povrchem, jsou k dispozici ve velikostech GN a EN.



Grilovací rošt s křížkovým vzorem, nepřilnavý povrch



Fritovací koš s nepřilnavým povrchem

Další speciální příslušenství pro Convotherm maxx pro naleznete v této brožuře v příslušných tématech.

Kompletní nabídku originálního příslušenství Convotherm naleznete v naší obsáhlé brožuře o příslušenství.

Technické údaje






Convotherm maxx pro	6.10	6.20	10.10	10.20
Kapacita plnění	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
Rozměry (šxhxv)	875 x 792 x 786 mm	1120 x 992 x 786 mm	875 x 792 x 1058 mm	1120 x 792 x 1058 mm
Rozteč zásuvů	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
Počet jídel za den	30–100	60–160	80–150	150–300
Elektrické	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
Jmenovitý příkon	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,4–33,7 kW
Hmotnost ES / EB	114 / 124 kg	137 / 149 kg	119 / 131 kg	178 / 193 kg
Plyn	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	1N~230V	1N~230V	1N~230V	1N~230V
Jmenovitý příkon	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Hmotnost GS / GB	117 / 131 kg	143 / 158kg	123 / 137 kg	189 / 204 kg




Způsoby tepelné úpravy	easyTouch®	easyDial™
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 na pracovní ploše easyTouch®:		
10" TFT Hi-Res dotykový skleněný displej	▶	
Plynulá akce a rychlá rolovací funkce	▶	
Climate Management		
Natural Smart Climate (ACS+) s dalšími funkcemi	▶	▶
HumidityPro – 5 nastavení vlhkosti vzduchu	▶	▶
Crisp&Tasty – 5 nastavení pro odvlhčení	▶	▶
Quality Management		
Airflow Management: Regulovatelný ventilátor – 5 nastavení rychlosti	▶	▶
BakePro – 5 úrovní tradičního pečení	▶	▶
Regenerace+ (flexibilní funkce retherm s více režimy)	▶	*
Production Management		
Automatické vaření s funkcí Press&Go s až 399 profily tepelné úpravy (režimy Manager mode a Crew mode)	▶	
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	▶	▶
Ukládání dat pro údaje o HACCP a pasterizaci	▶	▶
WiFi	▶	
Ethernetové rozhraní (LAN)	▶	▷
USB port integrovaný v obslužném panelu	▶	▶
Cleaning Management		
ConvoClean+ plně automatický čisticí systém varného prostoru s režimy eco, regular a express (s volitelným dávkováním)	▶	▷
Řešení HygieniCare:		
· Funkce dezinfikujícího čištění parou Steam Disinfect	▶	▷
· Hygienická kontaktní místa pro omezení množení mikroorganismů (klika dveří a naviječí ruční sprcha)	▶	▶



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 mm	1135 x 1020 x 1942 mm	875 x 792 x 786 mm	875 x 792 x 1058 mm
67 mm	67 mm	94 mm	94 mm
150–300	300–500	-	-
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
38,2–38,9 kW	66,4–67,3 kW	11,0 kW	19,5 kW
257 / 272 kg	338 / 356 kg	114 / - kg	119 / - kg
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	-	-
1N~230V	1N~230V	-	-
1,1 kW	1,1 kW	-	-
271 / 288 kg	359 / 377 kg	-	-





Design	**easyTouch®**	**easyDial™**
Osvětlení LED varného prostoru s nízkými nároky na údržbu a dlouhou životností	▶	▶
Pravé dveře přístroje s trojitým prosklením (stolní přístroje)	▶	▶
Klika dveří s ventilační polohou a funkcí bezpečného zavření	▶	▶
Vícebodová sonda teploty jádra připojené k jednotce, s detekcí chyb při vkládání	▶	▶
Pára generovaná vstřikováním vody do varného prostoru nebo externím vysoce výkonným parním generátorem (bojlerem)	▶	▶
Integrovaná naviječí ruční sprcha	▶	▶
Výškově nastavitelné nohy přístroje (možnost vyrovnání výšky o 25 mm)	▶	▶
Podlahová kontrolka stavu spotřebiče pro skříňové přístroje	▶	▶
Možnosti		
Skrývací dveře s trojitým prosklením (stolní přístroje) – více prostoru a větší bezpečnost práce	▷	▷
ConvoSmoke – vestavěná funkce uzení pokrmů (horký/studený kouř)	▷	
ConvoGrill s funkcí odlučování tuku**	▷	
Odvod páry a výparů – vestavěná kondenzace (pouze elektrické zařízení)	▷	▷
Příslušenství		
KitchenConnect® (WiFi/LAN), síťové řešení od společnosti Welbilt pro aktualizaci a monitorování zařízení odkudkoli– cloudové i 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 závěsné police, GN a EN	▶	▶
Různé stohovací soupravy na nohách přístroje, kolečkách nebo volitelně se zásuvkou na čisticí prostředky	▶	▶
Prostředky pro péči o plně automatický čisticí systém varného prostoru (vícenásobné a jednorázové dávkování)	▶	▶
3. Přední noha u skříňových přístrojů zajišťuje stabilitu a vyrovnávání výšky	▶	▶
Nájezdová rampa (k dispozici od 3. čtvrtletí 2023) pro regálové police	▶	▶

Vlastnosti vybavení: Standard ▶ Volitelné ▷

* Místo Regenerování+ s funkcí regenerování ** ne v kombinaci s odvodem páry a výparů (vestavěná kondenzační digestoř)

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 plattform.

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

9018507 02/23

©2023 Welbilt Inc. Všechna práva vyhrazena.