

Convotherm maxx pro



Кратко о главном

▶ **Множество версий**

Инжекторные и бойлерные, электрические и газовые, 6.10/6.20 и 10.10/10.20, BAKE, ConvoSense, версия для судов, для исправительных учреждений.

▶ **10-дюймовый сенсорный TFT-дисплей высокого разрешения**

Превосходное разрешение, интуитивное управление.

▶ **Утапливаемая дверь**

Для большего пространства и безопасности при эксплуатации.

▶ **Natural Smart Climate™**

Идеальный микроклимат в камере печи благодаря закрытой системе ACS +.

▶ **Светодиодная подсветка**

Оптимальное освещение всей варочной камеры.

▶ **Дверь варочной камеры с тройным стеклом**

Энергоэффективность и безопасность.

▶ **Ручка двери с вентиляционным положением и функцией надежного закрытия**

Безопасность пользователя, не требует ручного запираания.

▶ **Гигиенические ручки**

Антибактериальное покрытие.

▶ **Имеет 4 функции управления**

Для оптимальной эффективности и экологичности.

▶ **Press&Go**

Кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпекания.

▶ **Подключение к сети**

Доступ к сети через Wi-Fi и LAN для универсального управления данными.

▶ **ConvoSmoke**

Режим горячего и холодного копчения интегрирован в программу приготовления.

▶ **ConvoGrill**

Идеальные результаты гриля, запатентованная система сбора жира.

▶ **ConvoServe**

Подавайте большое количество блюд высочайшего качества одновременно.

Ваши преимущества!

- ▶ Простая в эксплуатации - для каждого пользователя
- ▶ Высокоэффективный расход времени, воды и энергии
- ▶ Исключительно легкая и эффективная мойка
- ▶ Высокое качество сводит к минимуму техобслуживание и ремонт
- ▶ Чрезвычайно удобная в обслуживании конструкция

Advancing Your Ambitions

Уникальные функции для оптимизации рабочих процессов и достижения наилучших результатов

Благодаря четырем функциям управления, пароконвектомат Convotherm maxx pro обеспечивает идеальную поддержку в повседневной работе. Он берет на себя множество сложных задач и обеспечивает оптимальные процессы и результаты. Например, благодаря таким опциям, как ConvoSmoke, ConvoGrill или продуманной производственной концепции ConvoServe.



управление
климатом



управление
качеством



управление
производством



управление
очисткой

ConvoSmoke. Умный способ копчения продуктов



Когда изысканно подкопчённые мясо, рыба или деликатные вегетарианские продукты должны стать кулинарным шедевром, продуманная функция ConvoSmoke превращает ваш Convotherm maxx pro в идеальную коптильню, не занимающую дополнительного места. Превосходное решение как для холодного, так и для широко распространенного горячего копчения.

Только у Convotherm:

- ▶ **Копчение, встроенное в программы приготовления**
 - На любом этапе процесса приготовления
 - Во всех режимах приготовления.
- ▶ **Заводская комплектация нагревательных элементов**
 - Для большей безопасности
 - Возможность регулярной мойки
- ▶ **Контейнер для копчения легко моется под проточной водой**
- ▶ **Возможность пользоваться всеми уровнями благодаря компактной встроенной системе ConvoSmoke**
- ▶ **Запахи не проникают наружу**

ConvoGrill - вкусное, эффективное и интеллектуальное приготовление на гриле

Будь то всегда популярная курица или вкусные хрустящие ножки: с помощью ConvoGrill новый Convotherm maxx pro позволяет каждый раз достигать идеальных результатов приготовления на гриле, а также работать быстрее, экономичнее и с учетом экологических требований благодаря интеллектуальной системе сбора жира.



ConvoServe - продуманная концепция от подготовки до подачи

Вам нужно побаловать большое количество взыскательных гурманов первоклассными блюдами одновременно и без лишних хлопот? Без проблем, благодаря ConvoServe. С помощью нашей интеллектуальной производственной концепции вы можете заранее приготовить все блюда, а затем по запросу завершить их приготовление с точным соблюдением графика: в Convotherm maxx pro - быстро, свежими и качественными.



Кратко о ConvoServe:

- ▶ Интеллектуальная производственная концепция для большого количества блюд
- ▶ Идеально подходит для обслуживания по меню, буфетов и фуршетов по высшему разряду
- ▶ Предварительное производство без лишней спешки с последующим завершением в точное время для подачи
- ▶ Сложный процесс регенерации - без длительного хранения и повторного подогрева
- ▶ Превосходные результаты благодаря Natural Smart Climate™



ConvoGrill

... снижает расходы:

- ▶ Энергопотребление до 50% меньше, чем у роторных грилей
- ▶ Не засоряет сливные трубы благодаря очищенным жидкостям
- ▶ Возможна выгодная утилизация очищенного жира

... экономит время и труд:

- ▶ Полностью автоматический процесс с использованием выбранной программы приготовления
- ▶ Подготовка к мойке без ручного труда
- ▶ Быстрая смена моющих средств и утилизация канистр

... полезен для окружающей среды:

- ▶ Нет загрязнения сточных вод жиром
- ▶ Обеспечивает разумную переработку жира
- ▶ Снижает энергопотребление

Вместимость приготовления курицы-гриль:

- ▶ 6.10: 16 шт. в одном цикле приготовления на гриле
- ▶ 10.10: 24 шт. в одном цикле приготовления на гриле
- ▶ 6.10 + 10.10 в конфигурации вертикального монтажа: 40 шт в одном цикле приготовления на гриле

* Масса 1,2 кг



Технические данные

6.10



10.10



Электрический ES/EB

Размеры (ШxГxВ)	875 x 792 x 786 мм	875 x 792 x 1058 мм
Вместимость (GN)	6+1	10+1
Интервал между полками	68 мм	68 мм
Кол-во тарелок (система для банкета)	от 15 до 20 тарелок	от 26 до 32 тарелок
Частота	50/60 Гц	50/60 Гц
Напряжение	3N~ 400 В	3N~ 400 В
Номин. потребляемая мощность	10,9 - 11,0 кВт	19,3 - 19,5 кВт
Масса (без опций / аксессуаров)	114/124 кг	120/132 кг

EasyTouch® EasyDial™

Способы приготовления	EasyTouch®	EasyDial™
Пар (30-130 °C) с гарантированным насыщением паром	▶	▶
Комбинированный пар (30-250 °C) с автоматическим регулированием влажности	▶	▶
Конвекция (30-250 °C) с оптимизированной теплопередачей	▶	▶
Панель управления easyTouch®		
10-дюймовый сенсорный TFT-дисплей высокого разрешения	▶	
Функция плавной прокрутки с быстрым откликом	▶	
Управление климатом		
Natural Smart Climate (ACS+) с дополнительными функциями	▶	▶
HumidityPro – 5 настроек влажности	▶	▶
Crisp&Tasty – 5 настроек удаления влаги	▶	▶
Управление качеством		
Управление потоком воздуха: управляемый вентилятор – 5 настроек скорости	▶	▶
BakePro – 5 уровней традиционной выпечки	▶	▶
Regenerate+ (гибкая многорежимная функция регенерации)	▶	*
Управление производством		
Автоматическое приготовление с помощью Press & Go с поддержкой до 399 программ (режимы Manager и Crew)	▶	
TrayTimer – управление одновременной загрузкой разными продуктами (ручной режим)	▶	
TrayView – управление загрузкой для автоматического приготовления разных продуктов с помощью Press&Go	▶	
Управление избранным	▶	▶
Хранение данных для HACCP и параметров пастеризации	▶	▶
WiFi	▶	
Интерфейс Ethernet (LAN)	▶	▷
USB-порт, встроенный в панель управления	▶	▶
Управление очисткой		
Полностью автоматическая система мойки ConvoClean+ с режимами "eco", "regular" и "express" (опционально с одноразовым дозированием)	▶	▷
Решения HygieneCare:		
Функция дезинфекции паром Steam Disinfect	▶	▷
• Гигиеническое покрытие точек соприкосновения для уменьшения размножения микроорганизмов (дверная ручка и ручной душ)	▶	▶
Конструкция		
Долговечное светодиодное освещение камеры печи	▶	▶
Дверь с правым навесом и тройным стеклом	▶	▶
Ручка двери с вентиляционным положением и функцией надежного закрытия	▶	▶
Встроенный многоточечный термощуп с обнаружением ошибки вставки	▶	▶
Пар, создаваемый впрыском воды в камеру печи или внешним высокопроизводительным парогенератором (бойлером)	▶	▶
Встроенный ручной душ	▶	▶
Регулируемые по высоте ножки (возможна компенсация выравнивания 25 мм)	▶	▶
Опции		
Утапливаемая дверь с тройным стеклом: освобождает пространство и безопасна в работе	▷	▷
ConvoSmoke - встроенная функция копчения (горячее / холодное копчение)	▷	
ConvoGrill с функцией сбора жира**	▷	
Удаление пара - встроенный конденсирующий вытяжной зонт (только для электрических печей)	▷	▷
Аксессуары		
kitchenconnect® (WiFi/LAN), сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - в облаке и в реальном времени	▶	
Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4 с жировым фильтром	▶	▶
Конденсирующий вытяжной зонт ConvoVent 4+ с жировым фильтром и фильтром запаха	▶	▶
Подставки для оборудования различных размеров и дизайнов	▶	▶
Различные стеллажи, GN и BM	▶	▶
Различные комплекты для штабелирования на ножках, колесах или опцион. с ящиком для чистящих средств	▶	▶
Средства ухода для полностью автоматической системы мойки (многократное и однократное дозирование)	▶	▶

* Вместо Regeneration+ оборудована функцией регенерации ** не в комбинации с удалением пара (встроенный конденсирующий вытяжной зонт)

Функции оборудования: Стандартная ▶ Опция ▷