

 **CONVOTHERM**
A Welbilt Brand



CONVOTHERM MAXX



Мы рады представить вам нашу новую линейку в семье Convotherm – пароконвектоматы **Convotherm maxx**.

Как и линейки Convotherm 4 и mini, новый Convotherm maxx станет отличным выбором для наших клиентов.





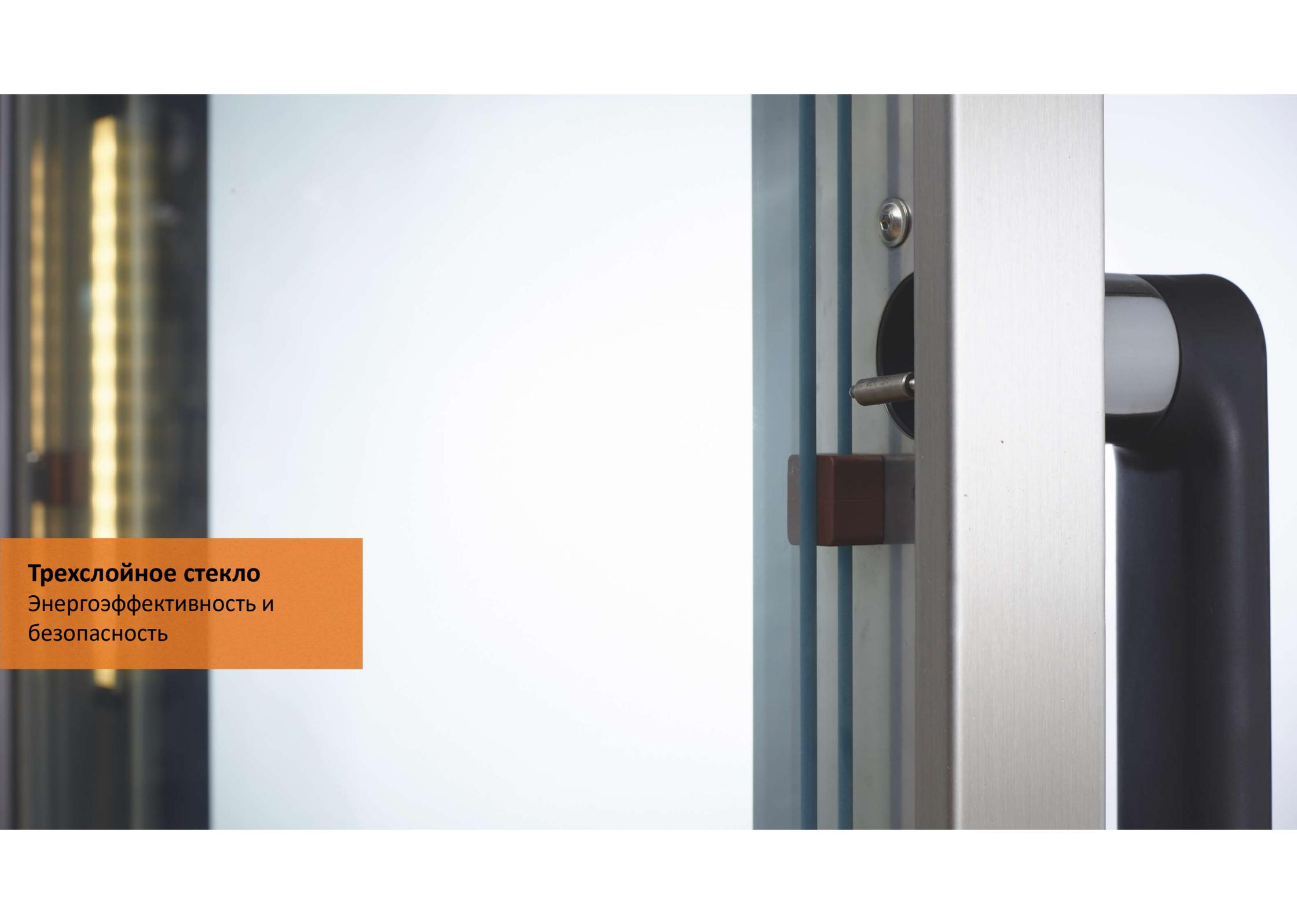
maxx 6.10



maxx 10.10

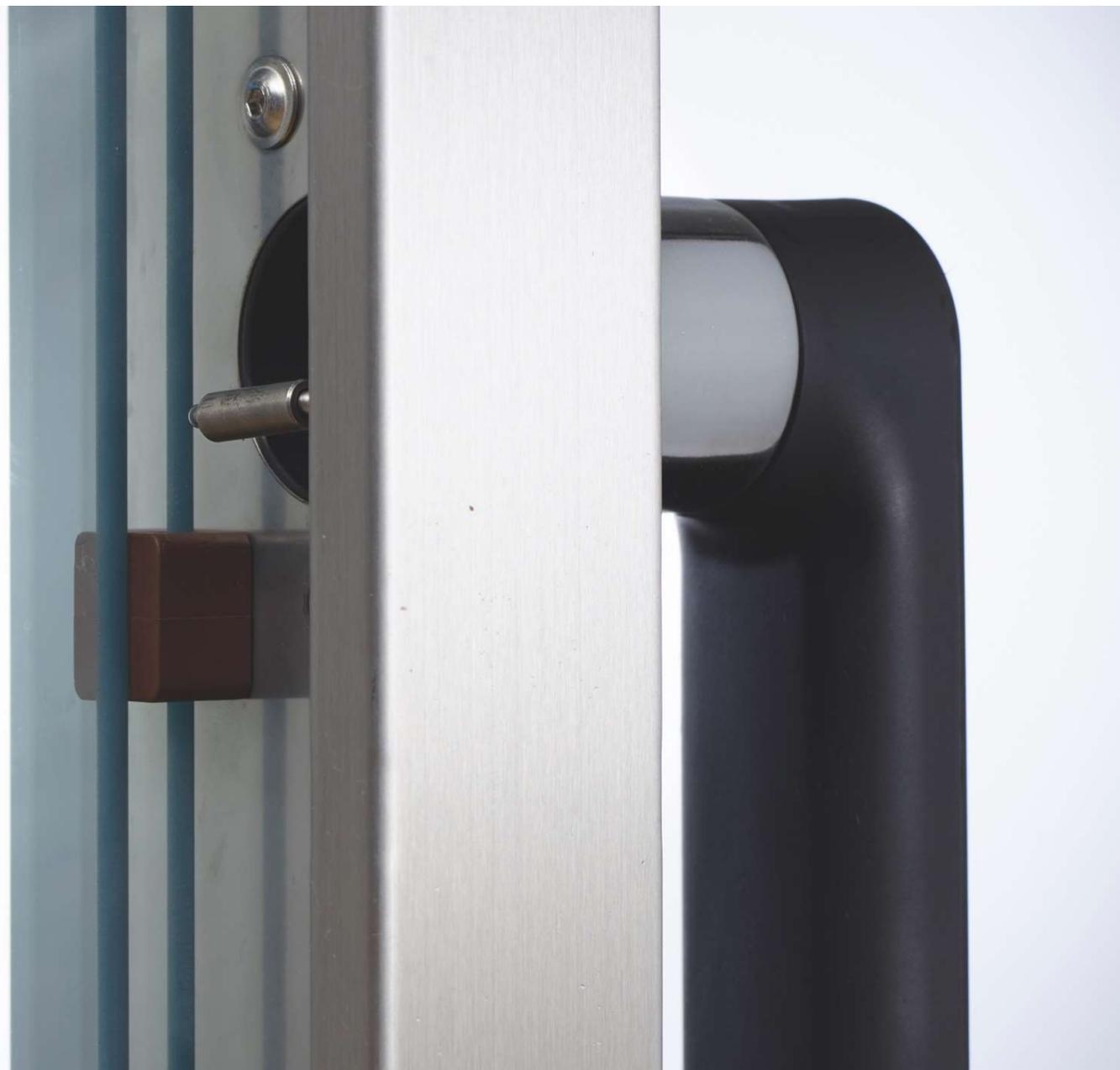


7-дюймовый TFT сенсорный дисплей
Превосходное разрешение, интуитивно-
понятное управление



Трехслойное стекло
Энергоэффективность и
безопасность

Функция захлопывания двери
Не требует фиксации вручную.





LED подсветка

Оптимальное освещение всей рабочей камеры.



Адаптивные ножки
Регулируются по высоте до 40 мм.



Дополнительный уровень

6.10 и 10.10 – каждая модель с дополнительным уровнем загрузки.



Гигиенические ручки
Антибактериальное покрытие.

 **CONVOTHERM**
A Welbilt Brand



maxx ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

Convotherm maxx – just right

Convotherm maxx. Все, что вам нужно.

- ▶ **Скорость и эффективность приготовления и выпекания**
- ▶ **Постоянство качества**
- ▶ **Простое управление и передовые технологии**
- ▶ **Экономичность эксплуатационных расходов и исключительная экологичность**
- ▶ **Высокая надежность и долгий срок службы**



Convotherm maxx: 6.10 и 10.10

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

▶ Press&Go

Кнопки быстрого доступа к автоматическому приготовлению и выпечке.

▶ Электрический шприцер

Быстрое производство пара за счет прямого впрыска воды.

▶ Связь

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

▶ 7" TFT сенсорный дисплей

Великолепное разрешение, интуитивно понятное управление.

▶ Тройное стекло рабочей камеры

Энергоэффективность и безопасность.

▶ Дополнительный уровень

6.10 и 10.10 – каждая модель с дополнительным уровнем.

▶ Экологичная мойка

Полностью автоматическая программа очистки ConvoClean.

▶ LED подсветка

Оптимальное освещение всей рабочей камеры.

▶ Гигиенические ручки

Антибактериальное покрытие.

▶ Автоматическое захлопывание двери

Не требует фиксации вручную.

▶ Адаптивные ножки

Регулируются по высоте до 40 мм.

▶ Встроенная книга рецептов

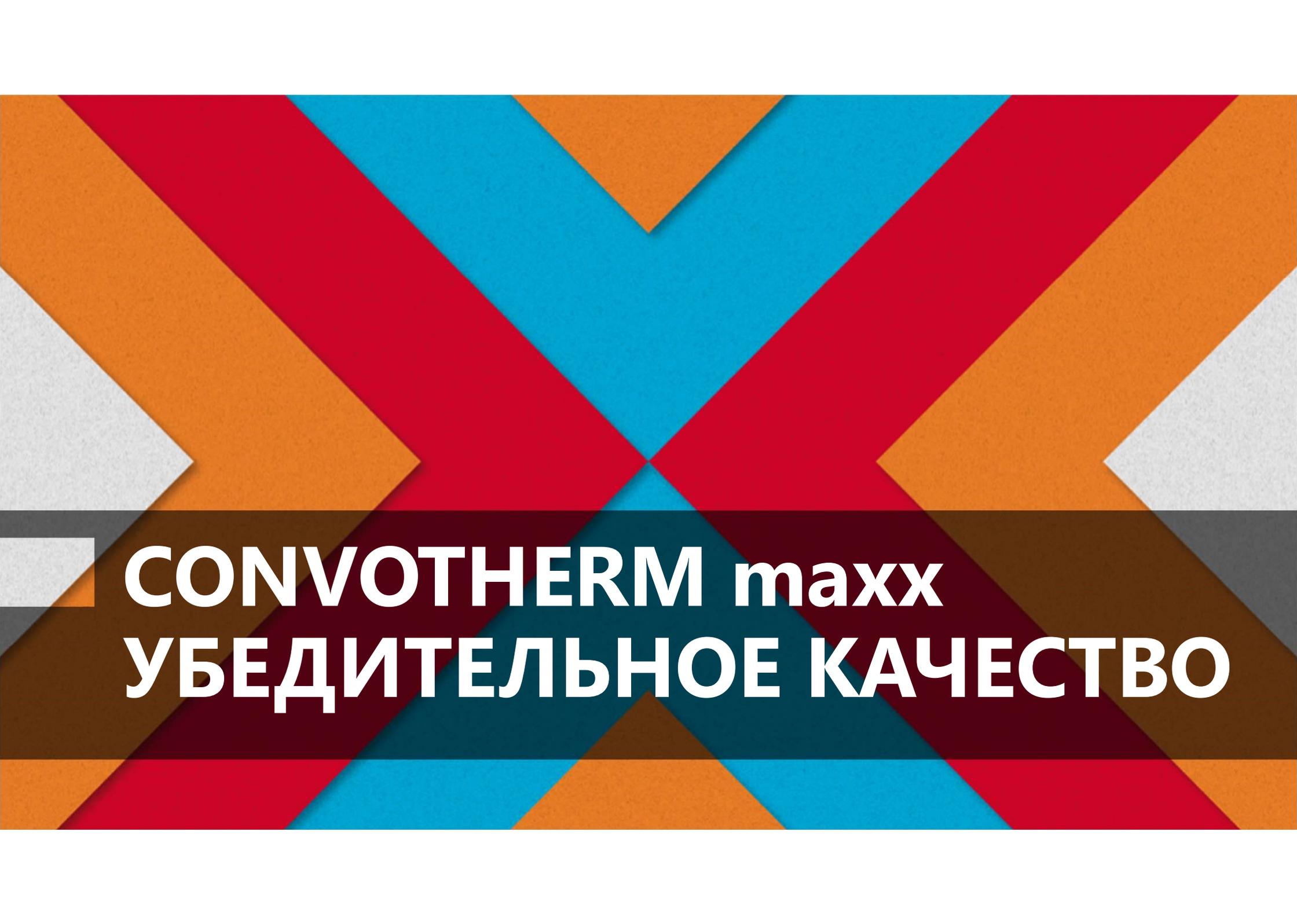
6 различных категорий и быстрый выбор из Избранного меню.



maxx 6.10



maxx 10.10



CONVOTHERM maxx
УБЕДИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

УНИКАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ БОЛЕЕ ДЕТАЛЬНО:



Сенсорный дисплей:
7" сенсорный TFT-дисплей HiRes обеспечивает великолепное изображение даже на больших расстояниях. Функция прокрутки и пиктограммы делает работу такой же простой и интуитивно понятной, как на смартфоне.



LED подсветка:
Мощная и долговечная светодиодная лента встроена в дверцу печи и оптимально освещает камеру.



HygieneCare:
Гигиенические ручки из антибактериального и антимикробного пластика уменьшают размножение микроорганизмов на протяжении всего срока службы прибора.



Дополнительный уровень:
Будь то 6.10 или 10.10 тахх предлагает вам большую вместимость за счет дополнительного уровня. Скорость приготовления и эффективность благодаря оптимальному использованию производственных мощностей.



Автоматическое захлопывание: Не нужно возиться с ручкой, закрывая дверцу пароконвектомата. Просто с силой захлопните ее.

Энергоэффективное тройное стекло:
Прочное тройное стекло минимизирует потери тепла - для снижения энергопотребления, а также высокого уровня безопасности и экологичности.



Адаптивные ножки:
Круглые ножки прибора из нержавеющей стали отлично смотрятся и регулируются по высоте от 120 до 160 мм.

Особенности программного обеспечения

дизайн и интерфейс

- Новый современный язык корпоративного дизайна
- Функция плавной прокрутки – как в смартфоне
- Улучшенное интуитивно-понятное руководство пользователя
- Высокое разрешение tft – улучшенный язык цвета и контраст
- Те же категории, знакомые пользователям по Convotherm 4
- Press&Go на главном экране

A close-up photograph of a Convotherm coffee machine's control panel. The panel features a large, dark touchscreen display. At the top of the screen, the time '12:02' is displayed in white, along with a signal strength icon and a settings gear icon. Below the time, there are several large, white icons: a coffee cup, a book, and a water drop. The text 'Press & Go' is prominently displayed in white and red. At the bottom of the screen, there is a white hamburger menu icon. The machine's body is a brushed metal finish, and a silver handle is visible on the right side. The Convotherm logo is printed at the bottom of the panel.

 CONVOTHERM®



**CONVOTHERM тахх
ФУНКЦИИ УПРАВЛЕНИЯ**

ДЕЛАЕТ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕ



управление КЛИМАТОМ

- Автоматический контроль климата
- HumidityPro (ручное управление)
- Crisp&Tasty



управление ПРОИЗВОДСТВОМ

- Press&Go
- TrayView
- Управление Избранным
- KitchenConnect
- Одиночные и смешанные загрузки с простой заменой (easy swap over)



управление КАЧЕСТВОМ

- Управление воздушным потоком
- BakePro
- Crisp&Tasty



управление ГИГИЕНОЙ

- Система ConvoClean, полностью автоматическая мойка
- Решения HygieniCare
 - Дезинфекция паром Hygienic Steam
 - Гигиенические ручки



управление
КЛИМАТОМ

Правильный климат в жарочной камере имеет решающее значение для приготовления и выпечки. Как при автоматическом, так и при индивидуальном управлении каждому типу продукта в Convotherm maxx будет гарантировано необходимое количество влаги, благодаря сложной системе контроля насыщения паром. Если потребуется хрустящая корочка, точно рассчитанное количество горячего воздуха и удаление влаги обеспечат идеальный результат.



управление
климатом

Идеальный климат для
каждого продукта.



Автоматическая настройка влажности

- ▶ Функция саморегуляции для обеспечения оптимального уровня насыщения паром жарочной камеры в любой момент времени
- ▶ Каждый тип продукта поглощает идеальное количество влаги

HumidityPro (ручная настройка)

- ▶ Настройка влажности нужного уровня в режиме комбинированного пара по вашему желанию в дополнение к автоматической регулировке
- ▶ трехуровневая настройка

- ▶ идеально для хранения готовых блюд

Crisp&Tasty

- ▶ активное трехуровневое удаление пара из жарочной камеры в режиме подачи горячего воздуха



управление
качеством

Лучшие результаты приготовления и выпекания достигаются с помощью специальных функций: усовершенствованная сенсорная технология, продуманный воздушный поток, а также интеллектуальное, индивидуально программируемое воздействие пара, горячего воздуха и времени для каждого блюда – Convothem maxx гарантирует оптимальное качество.



управление
качеством

Оптимальные решения
для лучших результатов.

Управление потоком воздуха

- ▶ идеально однородные высококачественные результаты даже с самыми чувствительными продуктами
- ▶ сложная технология воздушного потока
- ▶ Трехступенчатая регулируемая скорость вращения вентилятора с автоматическим реверсом

BakePro

- ▶ трехуровневая выпечка
- ▶ обеспечивает оптимальную расстойку, идеальную эластичность продукта внутри и блеск снаружи
- ▶ гибкая система работы с предварительно расстойным свежим или замороженным продуктом и с полуготовым
- ▶ замороженную выпечку не нужно разогревать или размораживать

Crisp&Tasty

- ▶ Создает исключительно хрустящую корочку в короткие сроки, сохраняя при этом нежную сердцевину
- ▶ работает абсолютно одинаково на всех уровнях



управление
производством

Является ли режим полностью автоматическим или ручным, а загрузка однородной или смешанной – интеллектуальные функции позволяют Convotherm maxх обеспечивать полный контроль даже самых сложных процессов. Это означает, что вы можете работать эффективно, с ясной целью и без стресса.



управление
производством

Умные технологии для
эффективных процессов.

Press&Go – автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого доступа

- ▶ вы можете сразу начать работать с 8 различными категориями продуктов
- ▶ до 399 программ с 20 этапами приготовления
- ▶ Автоматический предварительный нагрев и компенсация теплотерьер, например, при открытии двери или при смешанной загрузке
- ▶ программы приготовления, дополняющие друг друга, отображаются автоматически
- ▶ опционально доступен с защитой паролем – для создания отдельных режимов Manager и Crew

Управление Избранным

- ▶ держите Избранные рецепты под рукой
- ▶ быстрый и простой доступ к часто используемым профилям
- ▶ вкладка для дополнительной регистрации в Избранном



управление
производством

Умные технологии для
эффективных процессов.

TrayView – идеально для смешанной загрузки

- ▶ HiRes дисплей точно отображает, что вы готовите или выпекаете на каждом уровне и сколько времени осталось
- ▶ сигнализирует визуально и акустически, когда продукт готов
- ▶ пересчитывает время приготовления и выпекания отдельно для каждого уровня

KitchenConnect

- ▶ стандартный WiFi/LAN интерфейс
- ▶ возможность обновления
- ▶ загрузка новых рецептов централизованно на несколько устройств
- ▶ доступ к данным HACCP в любое время



управление
мойкой



 CONVOTHERM

Для приготовления блюд требуется идеальная чистота. Вот почему Convotherm maxx оснащен полностью автоматической простой, надежной и экологически чистой системой мойки, сертифицированной для работы без непосредственного контроля. Более того, инновационный пакет HygieneCare дополнительно повышает гигиену на кухне.



управление
мойкой

Чистота без ваших усилий и
бескомпромиссная гигиена.

Convoclean, полностью автоматическая система мойки

- ▶ полностью автоматическая мойка
- ▶ 5 программ: мойка, ополаскивание, для слабых загрязнений, для сильных загрязнений, экспресс-режим
- ▶ нет контакта персонала с химическими средствами при запуске мойки
- ▶ очень простая, надежная и экологичная система мойки с биоразлагаемыми чистящими средствами
- ▶ сертифицирован для мойки без участия человека



управление
мойкой

00:26:51

CONVOTHERM

Effortless cleanliness and
uncompromising hygiene.



Решения HygieneCare

Паровая дезинфекция

- ▶ нетоксичная и экономичная паровая стерилизация кухонных принадлежностей
- ▶ безопасная стерилизация одним нажатием кнопки с помощью 30-минутной автоматической программы очистки паром при 130 ° C

Гигиенические ручки (дверь и ручной душ)

- ▶ сделаны из антибактериального и антимикробного пластика
- ▶ снижают размножение микроорганизмов в точках контакта на протяжении всего срока службы пароконвектомата





CONVOTHERM maxx
АКСЕССУАРЫ

CONVOTHERM
maxx

- Ручной душ
- Вытяжной зонт
- Подставки для оборудования
- Монтажный набор
- Противни и решетки для выпечки

- Круглые ножки
- Регулирование по высоте 120 – 160 мм



Подставки

Простой переходник позволяет использовать подставки Convotherm 4 6.10 и 10.10 также с Convotherm maxx. В настольных моделях они обеспечивают оптимальную устойчивость. Можно выбрать открытую версию с 14 парами направляющих или полузакрытую мобильную конструкцию с 7 парами направляющих.

- ▶ Монтажный набор рамочного типа с фронтальной панелью
 - Нижний блок на стандартных ножках
 - Нижний блок на ножках высотой 220 мм
 - Нижний блок на опорной раме 200 мм на стандартных ножках

Монтажный набор

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





Вытяжной зонт

Эффективный вытяжной зонт ConvoVent 4/4+ подходит так же для ConvoTherm maxx. Обеспечивает приятный и безопасный климат в помещении.



Ручной душ

Практичный душ для быстрой ручной мойки в интервалах между приготовлениями. Имеет механизм сматывания и антибактериальное покрытие



Противни и решетки

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