CONVOTHERM®
A Welbilt Brand

maxx. just right.



Новое поколение пароконвектоматов Convotherm.
Для целеустремленных.

Advancing Your Ambitions

У вас большие планы? Convotherm maxx готов ко всему.

Успех любого предприятия общественного питания зависит от нескольких факторов: правильно подобранной концепции, ассортимента, времени и правильных инструментов. Convotherm maxx - это то, что нужно для вашего успеха. Ничего лишнего. Немецкий инжиниринг за оптимальную цену.

- **Электрический инжекторный**
  Генерация пара с помощью прямого впрыска воды.

- **7-дюймовый сенсорный TFT-дисплей высокого разрешения**
  Превосходное разрешение, интуитивное управление.

- **Дополнительный уровень**
  6.10 и 10.10 - в каждой модели имеется один дополнительный уровень.



- **Светодиодная подсветка**
  Оптимальное освещение всей жарочной камеры.

- **Доводчик двери**
  Дверца закроется сама.

- **Встроенная поваренная книга**
  6 различных категорий и быстрый доступ к любимым блюдам.

Press&Go
Кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки.

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

Дверца жарочной камеры с тройным стеклом
Энергоэффективность и безопасность.



Экологически чистая мойка
Полностью автоматическая программа мойки ConvoClean.

Гигиенические ручки
Антибактериальное покрытие.

Адаптивные ножки
Регулируются по высоте до 40 мм.

Convotherm maxx - все, что вам нужно.

- **Скорость и эффективность приготовления и выпечки**
- **Однородные результаты высокого качества**
- **Простое управление и передовая технология**
- **Экономичные эксплуатационные расходы и исключительная экологичность**
- **Высокая надежность и долгий срок службы**

Convotherm maxx. Именно то, что вы ждали от нас.

Convotherm maxx - пароконвектомат для всех, кто умеет считать свои инвестиции и получаемую выгоду. Люди, выбирающие Convotherm maxx, верят в собственный успех. И делают его возможным.



Convotherm.
Твердая гарантия

Более 40 лет Convotherm создает пароконвектоматы, зарекомендовавшие себя в требовательном повседневном использовании: в общественном питании, розничной торговле, кейтеринге и здравоохранении. Наши бескомпромиссные требования к качеству и техническому совершенству создали пароконвектоматам Convotherm уникальную репутацию среди профессионалов во всем мире. Решающим фактором является то, что не всем подходит одно и то же решение - каждому требуется именно то, которое лучше всего подходит именно для него. Convotherm предлагает три серии аппаратов и практически неограниченный спектр версий, что позволяет каждому выбрать свой пароконвектомат.

Немецкая разработка:
Искусство технического дизайна

Пароконвектоматы Convotherm - это результат постоянного стремления к техническому совершенству. Это бесконечный процесс, потому что мы знаем: всегда возможно лучшее и более изящное решение. В то же время передовые технологии побеждают тем, что находят самое простое решение для удовлетворения требований. Convotherm maxx воплощает этот принцип - он предлагает все необходимое для получения оптимальных результатов и одновременно устраняет все, что усложняет вашу работу. Немецкая инженерная мысль в лучшем виде.

Испытывайте каждый день: Убедительное качество

Convotherm maxx - это очевидное и ощутимое качество: прочные материалы, тщательная обработка, точность до мельчайших деталей. Он выпускается с такими же высокими требованиями к прочности и надежности, как и все пароконвектоматы Convotherm за последние десятилетия. Convotherm maxx - это решение на всю жизнь.



Сенсорный дисплей:
7-дюймовый сенсорный TFT-дисплей высокого разрешения обеспечивает превосходное изображение даже на большом расстоянии. Его функция прокрутки и пиктограммы делают работу такой же простой и интуитивно понятной, как на смартфоне.



Дополнительный уровень: В моделях 6.10 и 10.10 имеется дополнительный уровень загрузки. Увеличение производительности.



Светодиодная подсветка:
Мощная и долговечная светодиодная полоса встроена в дверь и оптимально освещает внутреннее пространство.

Доводчик двери:
Просто захлопните дверь.



Энергоэффективное тройное стекло: Прочное тройное стекло минимизирует потери тепла - для снижения энергопотребления и повышения безопасности и экологичности.



HygieniCare:
Ручки с антибактериальным и антимикробным покрытием снижают размножение микроорганизмов на протяжении всего срока службы аппарата.



Адаптивные ножки устройства:
Круглые ножки из нержавеющей стали имеют эстетичный вид и регулируются по высоте от 120 до 160 мм.

Управление функциями Convotherm: больше эффективности

Повседневная работа на кухне требует полной отдачи. Она состоит из самых разных задач, которые необходимо решить быстро и максимально качественно. Четыре основные функции CONVOTHERM помогают поддерживать постоянную максимальную производительность и обеспечивают оптимальные процессы и результаты.

управление **климатом**

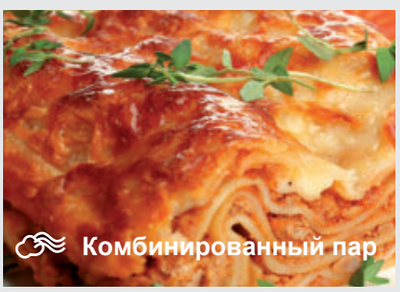
Правильный климат в жарочной камере имеет решающее значение для приготовления и выпечки. Как при автоматическом, так и при индивидуальном управлении Convotherm maxx гарантирует, что каждому типу выпекаемого или приготовляемого продукта будет гарантировано необходимое количество влаги, благодаря исключительно сложной системе контроля насыщения паром. Если потребуется хрустящая корочка, точно дозированный горячий воздух и удаление влаги обеспечат идеальный результат.

управление **производством**

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



Быстрое и полезное приготовление на пару: Пар сокращает время приготовления до минимума, в то же время сохраняя оптимальный уровень влажности продукта. Бережное приготовление на пару сохраняет витамины и другие ценные вещества. Кроме того, оно обеспечивает больше свежести в ваших продуктах.





управление **качеством**

Самые лучшие результаты приготовления и выпекания достигаются с помощью специальных функций Convotherm maxx: Усовершенствованная сенсорная технология, исключительно продуманный воздушный поток, а также интеллектуальное, индивидуально программируемое взаимодействие пара, горячего воздуха и времени для каждого блюда - Convotherm maxx гарантирует оптимальное качество.

управление **мойкой**

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 HygieniCare дополнительно повышает гигиену на кухне.

Комбинированный пар - нежный внутри, хрустящий снаружи продукт: Комбинация пара и горячего воздуха идеально подходит для жарки. Например, на пару мясо остается сочным внутри, а горячий воздух делает его снаружи идеально хрустящим.



Конвекция для хрустящих деликатесов: Приготовление на гриле, запекание или использование панировки всегда дают наилучшие результаты посредством чистого горячего воздуха при температуре с точностью до одной десятой.

Идеальный климат для каждого продукта.

Функция Convotherm Climate Management в Convotherm maxx всегда обеспечивает правильный климат для приготовления, независимо от того, тушите ли вы, готовите в панировке, на пару, на гриле или выпекаете. Нежные и сочные продукты всегда содержат необходимое количество влаги, а те, которые нужно подавать хрустящими и свежими, получают "последний штрих" дополнительным нагревом.



Автоматическая настройка влаги: Self ClimateControl

Функция Self ClimateControl в Convotherm maxx гарантирует, что каждый вид продукта поглощает идеальное количество влаги, в котором он нуждается сам по себе. Барьер автоматически закрывает систему в паровом режиме и режиме комбинированного пара при достижении требуемого уровня паронасыщения. Это позволяет функции саморегулирования постоянно поддерживать оптимальный уровень насыщения паром в жарочной камере.

Влага по желанию: HumidityPro

При температуре от 30°C функция HumidityPro дает возможность вручную установить точный уровень влажности в пароконвектомате в дополнение к автоматической регулировке. Получайте самые сочные результаты приготовления, доведенные до совершенства.

Также идеально подходит для хранения готовых блюд в горячем виде. Легко настраивается по трем уровням, не требуется вводить процентные значения.

Быстрое удаление влаги: Crisp&Tasty

Если вы хотите получить хрустящую корочку, то Crisp&Tasty в Convotherm maxx быстро обеспечит самый лучший результат. Активное удаление пара и одновременная подача свежего воздуха быстро осушают жарочную камеру. После этого блюдо становится аппетитно хрустящим благодаря конвекции. Три уровня удаления влаги можно выбрать вручную или запрограммировать.



Объем загрузки в Convotherm maxx 10.10:

Припущенное филе лосося
Способ приготовления:
Комбинированный пар
20 кг за 28 минут

управление
качеством

Оптимальные решения для лучшего результата.

Функция управления качеством Convotherm помогает подать блюда на стол или на прилавок с неизменно высочайшим качеством. Таким образом Convotherm maxx обеспечивает оптимальную однородность, подрумянивание и объем получаемых продуктов. Ради довольных гостей и клиентов, с нетерпением ожидающих повторного посещения.

От чувствительного к быстрому: Управление потоком воздуха

Требуется ли точная подача влажного или сухого воздуха или быстрое удаление влаги из микроклимата жарочной камеры. Благодаря трехступенчатой регулируемой скорости вращения вентилятора и автоматическому реверсу, а также сложной технологии воздушного потока, всегда можно получить идеально однородные высококачественные результаты даже с самыми чувствительными продуктами, используя Convotherm maxx.



Объем загрузки в
Convotherm maxx 10.10:

Круассаны (70 г)
Способ приготовления: BakePro
80 штук за 19 минут 30 секунд

BakePro: Функция традиционной выпечки

Благодаря функции трехуровневой выпечки BakePro пароконвектомат maxx позволяет создать идеальный, однородный климат в жарочной камере для всех выпекаемых продуктов, являются ли они предварительно расстоенными, замороженными, или полувыпеченными. Замороженную выпечку не нужно разогревать или размораживать. Функция BakePro в пароконвектомате Convotherm maxx обеспечивает идеальный подъем, оптимальную эластичность внутри и идеальный блеск снаружи.



Корочка на всех уровнях: Crisp&Tasty

Активное трехуровневое удаление влаги в жарочной камере в режиме горячего воздуха Hot-Air мгновенно создает исключительно хрустящую корочку, сохраняя при этом нежную сердцевину. И работает оно абсолютно одинаково на всех уровнях. Для блюд на вынос и доставки гарантируется, что заказанные блюда будут высокого качества.



Объем загрузки в
Convotherm maxx 10.10:

Картофель фри
Способ приготовления:
Конвекция **18 кг за 18 минут**

управление
производством

Умные технологии для эффективных процессов.

Комбинация интеллектуальных решений функции Convotherm Production Management облегчает вашу работу, делает ее более надежной и эффективной. Convotherm maxx помогает вам и вашей команде неизменно достигать максимальной производительности, даже при напряженной обстановке на кухне.

Автоматическое или ручное приготовление и выпечка: Это ваш выбор

Для профессионалов Convotherm maxx имеет ручной режим, позволяющий индивидуально настраивать время, температуру и режим приготов-ления. Полностью автоматические режимы с процес-сами приготовления и выпечки, сберегающими время и энергию, облегчают работу при частой сме-не персонала во время напряженного рабочего дня.



Автоматическое приготовление с помощью кнопок быстрого доступа: Press&Go

С помощью Press & Go можно сразу начинать работу с самыми разными категориями продуктов. Предварительный нагрев, компенсация потерь тепла, например, при открытии двери или при смешанной загрузке, а также выбор режимов приготовления и выпечки происходят автоматически.

Встроенная поваренная книга с восемью предуста-новленными категориями продуктов позволяет хранить до 399 программ с 20 этапами приготовле-ния. Доступ к рецептам путем нажатия кнопки. Программы приготовления, дополняющие друг друга, отображаются автоматически, и вы всегда можете сосредоточиться на своих избранных программах. Press&Go доступен опционально с защитой паролем – для создания отдельных режимов Manager и Crew.





Объем загрузки в Convotherm maxx 10.10:

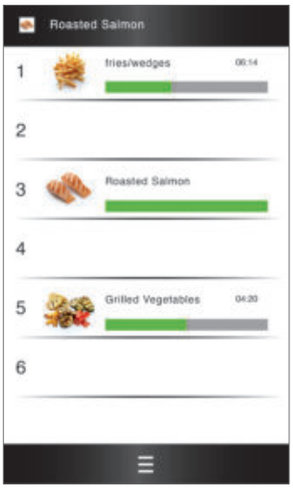
Курица на косточке
Способ приготовления: Crisp&Tasty
22 кг за 30 минут





Сохраняйте обзор во время автоматического приготовления: TrayView

С помощью прокрутки смешанных загрузок на дисплее высокого разрешения HiRes Convotherm maxx отображается точное описание того, что выпекается или готовится на каждом уровне, а также сколько времени осталось. Пароконвектомат сигнализирует вам визуально и акустически о готовности продукта. Для компенсации потерь тепла, при каждом открытии двери пароконвектомата TrayView пересчитывает время приготовления и выпекания для каждого уровня отдельно.

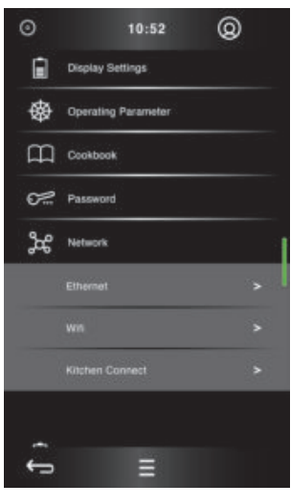


Ручное управление загрузкой: TrayTimer

Используя функцию управления загрузкой TrayTimer в Convotherm maxx и свою профессиональную интуицию, вы можете получить рекомендацию по идеальному времени каждого уровня. Даже для смешанных загрузок вы сможете индивидуально настроить время приготовления и выпекания для каждого продукта на каждом уровне в соответствии с вашими требованиями. Функция TrayTimer в Convotherm maxx обеспечивает непре-рывный обзор оставшегося времени приготовления всех продуктов на всех уровнях.

Современное управление данными: Сетевое приготовление

Будущее профессиональной кухни - за сетевыми технологиями. Вот почему Convotherm maxx может легко и везде подключаться к сети через последова-тельный интерфейс Wi-Fi или LAN. Например, обес-печивается доступ к обновлениям программного обеспечения, централизованная загрузка новых рецептов на несколько устройств или доступ к данным HACCP.



Чистота без ваших усилий и бескомпромиссная гигиена.

Чистота и гигиена очень важны на кухне. Функция Convotherm Cleaning Management в Convotherm maxx уникальным образом помогает добиться полной надежности мойки. Особенно эффективно, удобно и экологически чисто.

ConvoClean: Максимальная гибкость и минимальное потребление

Полностью автоматическая четырехуровневая система мойки ConvoClean в Convotherm maxx всегда обеспечивает оптимальную гигиену. В дополнение к двум обычным программам мойки, режим Express экономит время и обеспечивает сверхбыструю мойку в интервале между ними. Дополнительная функция ополаскивания повышает чистоту.

ConvoClean также обеспечивает максимальную безопасность, поскольку при запуске процесса мойки нет контакта с химикатами. Кроме того, чистящие жидкости являются биоразлагаемыми и экологически безопасными. Convotherm maxx сертифицирован для мойки без участия человека.

Гигиенический пар: Удобная стерилизация паром

Convotherm maxx оснащен функцией нетоксичной и экономичной паровой стерилизации кухонных принадлежностей. Тщательно очищенную посуду и другие термостойкие кухонные инструменты можно просто поместить в пароконвектомат и безопасно стерилизовать одним нажатием кнопки с помощью 30-минутной автоматической программы очистки паром при 130°C.

Работа без риска: Гигиенические ручки

Ручки в Convotherm maxx сделаны из антибактериального и антимикробного пластика и снижают размножение микроорганизмов в точках контакта на протяжении всего срока службы пароконвектомата.





Техническая поддержка Convotherm Service - всегда под рукой.

Хорошо известно, что лучшая техподдержка - это та, которая вообще никогда не потребуется. Поэтому мы разработали Convotherm maxx с максимальной надежностью и производим его с высочайшими требованиями к качеству. Тем не менее, при необходимости, ваши сервисные партнеры Convotherm всегда к вашим услугам.

Компетентная техподдержка: В любой время, в любом месте

Даже в случае технического отказа Convotherm maxx по-прежнему предлагает специальную аварийную программу для обеспечения высокой функциональной надежности. И, при необходимости, вам доступна наша всемирная сеть сервисных партнеров высшей квалификации, полученной в рамках нашей международной концепции обучения сервисному обслуживанию. Наша гарантия: Быстрое время отклика, вызов персонала и доступные запасные части.



Хорошо продуманный дизайн

Конструкция Convotherm maxx ориентирована на максимальное удобство обслуживания. Подключенные к сети пароконвектоматы не только отправляют сообщения об ошибках, но и позволяют проводить онлайн-диагностику. Два сервисных порта обеспечивают легкий доступ к внутренним компонентам пароконвектомата. Количество необходимых компонентов и инструментов минимизировано. Кроме того, конструк-ция важных компонентов в соответствии с подходами Plug&Play и "нулевой ошибки" помогает избежать ошибок при замене.



Оптимизация затрат по всем направлениям: Эксплуатация и техобслуживание

Convotherm maxx - идеальное вложение для всех, кто хотел бы сочетать производительность и экономичность. Многие продуманные детали помогают экономить воду и электроэнергию при повседневной эксплуатации. Благодаря этому вы не только экономите свой бюджет, но и защищаете окружающую среду. Все это упрощает сервисное обслуживание и сокращает затраты.



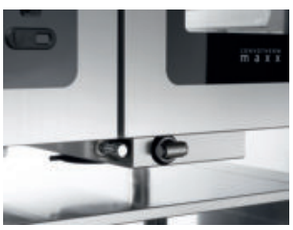
Оригинальные аксессуары. Лучшее для Convotherm maxx.

Оригинальные аксессуары от Convotherm расширяют возможности Convotherm maxx, соответствуя вашим нуждам и требованиям.





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



Ручной душ
Практичный ручной душ для быстрой ручной мойки между интервалами обслуживания имеет антибактериальное гигиеническое покрытие.



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





Конденсирующий вытяжной зонт
Эффективный вытяжной зонт ConvoVent 4/4+ также подходит для Convotherm maxx. Он обеспечивает постоянную безопасную и приятную рабочую среду со свежим климатом в помещении.



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

Технические характеристики





	6.10	10.10
Электрические		
Размеры (ШхГхВ)	875 x 797 x 794 мм	875 x 797 x 1066 мм
Объем загрузки (GN)	6+1	10+1
Интервал между уровнями	68 мм	68 мм
Частота	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Напряжение	3N~ 380-415 В	3N~ 380-415 В
Ном. потребляемая мощность	9,6 - 11,3 кВт	17,2 - 20,4 кВт
Вес	104 кг	125,5 кг

	6.10	10.10
Способы приготовления		
Пар (30-130 °C) с гарантированным насыщением паром	▶	▶
Комбинированный пар (30-250 °C) с автоматическим регулированием влажности	▶	▶
Конвекция (30-250 °C) с оптимизированной теплопередачей	▶	▶
Управляющий интерфейс пользователя easyTouch:		
Сенсорный экран 7"	▶	▶
Плавная функция прокрутки с быстрым откликом	▶	▶
Управление климатом		
Self ClimateControl	▶	▶
HumidityPro – 3 настройки влажности	▶	▶
Crisp&Tasty – 3 настройки удаления влаги	▶	▶
Управление качеством		
Управление потоком воздуха: 3 уровня скорости вентилятора	▶	▶
BakePro – 3 уровня традиционного выпекания	▶	▶
Управление производством		
Автоматическое приготовление с помощью Press & Go с поддержкой до 399 программ (режимы Manager и Crew)	▶	▶
Встроенная поваренная книга с 7 различными категориями	▶	▶
TrayTimer – управление одновременной загрузкой разными продуктами (ручной режим)	▶	▶
TrayView - управление загрузкой для автоматического приготовления разных продуктов с помощью Press&Go	▶	▶
Управление Favorites (Избранное)	▶	▶
Хранение данных режима HACCP	▶	▶
KitchenConnect® (WiFi/LAN), сетевое решение от Welbilt для обновления и контроля устройств из любого места - В облаке и в реальном времени	▶	▶
USB-порт на панели управления	▶	▶
Управление мойкой		
Полностью автоматическая система мойки с 4 программами мойки: Мойка, ополаскиватель, слабое загрязнение, сильное загрязнение и экспресс-режим	▶	▶
Решения HygieniCare:		
• Функция очистки Steam Disinfect	▶	▶
• Антибактериальные гигиенические ручки	▶	▶
Конструкция		
Ручка двери с доводчиком	▶	▶
Генерация пара с помощью впрыска воды в жарочную камеру	▶	▶
Регулируемые от 120 до 160 мм ножки пароконвектомата	▶	▶
Дверь с правой навеской	▶	▶
Опции		
Многоточечный термощуп	▶	▶
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 подносы, решетки и контейнеры стандарта Gastronorm	▶	▶
Монтажные наборы (для вертикальной установки)	▶	▶
Средства ухода для полностью автоматической системы мойки (многократное дозирование)	▶	▶
Ручной душ	▶	▶

Функции оборудования: Стандартно ▶ Не поставляется ▷

CONVOTHERM®

ВЭЛБИЛТ ФУДСЕРВИС РАША ООО
141407, МО, г.Химки, ул.Панфилова, д.21с.1, офис 5-02. info.ru@welbilt.com

WELBILT®

Welbilt предлагает полностью интегрированные кухонные системы, нашу продукцию поддерживает запасными частями и обслуживанием **KitchenCare®**. Портфель признанных брендов Welbilt включает в себя **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen℠, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®,Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

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

9018230 10/20

©2020 Welbilt Inc. Все права защищены