

maxx. just right.



Les points forts en un coup d'œil

- ▶ **Press&Go**
Lancement de cuissons automatiques avec touches de raccourcis rapides.
- ▶ **Système à injection directe :**
Génération instantanée de vapeur par aspersion d'eau.
- ▶ **Connectivité**
Accès réseau en WiFi et Ethernet pour une gestion des données efficace.
- ▶ **Écran TFT tactile 7 pouces HiRes**
Haute brillance, utilisation intuitive.
- ▶ **Porte triple vitrage**
Sécurité et économies d'énergie
- ▶ **Glissière supplémentaire**
6.10 et 10.10 vous offrent un niveau supplémentaire.
- ▶ **Nettoyage respectueux de l'environnement**
Système ConvoClean entièrement automatique.
- ▶ **Éclairage à LED**
Éclairage optimal dans toute l'enceinte de cuisson.
- ▶ **Poignées hygiéniques**
Revêtement antibactérien.
- ▶ **Fonction fermeture de porte**
Sans enclenchement manuel requis.
- ▶ **Pieds réglables**
ajustables en hauteur jusqu'à 40 mm.
- ▶ **Livre de cuisine intégré**
Six familles différentes, sélection rapide des favoris.

Le Convotherm maxx. Tout ce qu'il vous faut.

- ▶ Vitesse et efficacité des cuissons
- ▶ Résultats uniformes, qualité élevée
- ▶ Simplicité d'utilisation et technologie de pointe
- ▶ Coûts de fonctionnement réduits et respect de l'environnement
- ▶ Fiabilité, robustesse et longévité

Que ce soit pour la production alimentaire ou la restauration rapide, la réussite dépend de nombreux facteurs : Le bon concept, la bonne gamme de produits et le bon timing et, de manière non négligeable, les bons outils. C'est là qu'intervient le nouveau Convotherm maxx. Il vous offre tout ce dont vous avez besoin pour réussir. Juste ce qu'il faut, mais tout ce qu'il faut... La qualité Allemande au meilleur prix.



Accessoires d'origine. Le meilleur pour le Convotherm maxx.



- ▶ Un simple adaptateur permet d'utiliser les supports des équipements des Convotherm 4 6.10 et 10.10 avec le Convotherm maxx également.
- ▶ Kit de superposition ouvert avec panneau de façade sur le châssis intermédiaire
 - ▶ Pieds de l'appareil standard pour l'appareil du bas
 - ▶ Pieds de l'appareil de 220 mm pour l'appareil situé du bas
 - ▶ Support sur pieds de 200 mm pour l'appareil du bas
- ▶ Compatible avec la hotte de condensation ConvoVent 4 / 4+
- ▶ Douchette à enrouleur
- ▶ Toutes les plaques, grilles de cuisson, etc. compatibles avec le GN 1/1



Quantités dans un Convotherm maxx 10.10 :



Filet de saumon poché
Procédés de cuisson :
Mode mixte
20 kg en 20 minutes



Cuisses de poulet
Procédé de cuisson :
Air pulsé Crisp&Tasty
22 kg en 18 minutes

Plus d'efficacité avec les fonctions Convotherm

Avec ses quatre fonctions Convotherm, le maxx allie la performance à la régularité. Il prend en charge les tâches fastidieuses et permet d'optimiser les processus et les résultats.



climate management

Le bon climat dans l'enceinte du four est décisif pour vos cuissons. En mode automatique ou contrôle manuel, le Convotherm maxx garantit que tous les types d'aliments reçoivent le bon degré d'humidité.

- ▶ Self ClimateControl
- ▶ HumidityPro
- ▶ Crisp&Tasty



quality management

Les meilleurs résultats de cuisson au four ne sont pas dus au hasard. Elles résultent des fonctions spécialisées du Convotherm maxx : le Convotherm maxx assure une qualité optimale de vos cuissons.

- ▶ Airflow Management
- ▶ Crisp&Tasty
- ▶ BakePro



production management

Que ce soit en mode automatique ou en mode manuel, en cuissons simples ou combinés, plusieurs fonctions intelligentes permettent au Convotherm maxx de vous assurer un suivi complet des processus de cuisson les plus complexes. Vous travaillez efficacement, avec précision et sans stress.

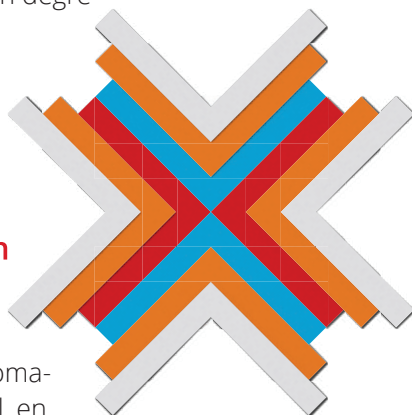
- ▶ Manuel ou automatique Press&Go
- ▶ Trayview
- ▶ TrayTimer
- ▶ Cuisson en réseau



cleaning management

Le Convotherm maxx est équipé d'un système de nettoyage entièrement automatique, simple, fiable et respectueux de l'environnement, destiné à un fonctionnement sans surveillance.

- ▶ ConvoClean
- ▶ Hygienic Steam
- ▶ Poignées hygiéniques



Croissants (80g)
Procédé de cuisson :
BakePro Automatique
80 pièces en 17 minutes



Frites (7x7)
Procédé de cuisson :
Air pulsé Crisp&Tasty
18 kg en 13 minutes



Données techniques

6.10



10.10



Appareils électriques

Dimensions (LxPxH)	875 x 797 x 794 mm	875 x 797 x 1066 mm
Capacité d'enfournement (GN)	6+1	10+1
Espacement entre niveaux	68 mm	68 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Consommation assignée	9,6 - 11,3 kW	17,2 - 20,4 kW
Poids	104 kg	125,5 kg

6.10



10.10



Procédés de cuisson

Vapeur (30-130 °C) à saturation de vapeur garantie	▶	▶
Vapeur mixte (30-250 °C) à contrôle automatique de l'humidité	▶	▶
Air pulsé (30-250 °C) à transfert de chaleur optimisé	▶	▶

Manipulation Interface utilisateur easyTouch :

Écran tactile capacitif 7"	▶	▶
Fonction de défilement fluide et réactive	▶	▶

Climate Management

Self ClimateControl	▶	▶
HumidityPro – 3 réglages de l'humidité de l'air	▶	▶
Crisp&Tasty – 3 réglages de suppression de l'humidité	▶	▶

Quality Management

Airflow management: 3 niveaux de vitesse du ventilateur	▶	▶
BakePro – 3 niveaux de cuisson au four traditionnelle	▶	▶

Production Management

Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils (mode manager et mode équipier)	▶	▶
Livre de cuisine intégré avec 6 catégories différentes	▶	▶
TrayTimer – Gestion des plats pour différents produits simultanément (mode manuel)	▶	▶
TrayView – Gestion des plats pour la cuisson automatique des différents produits utilisant Press&Go	▶	▶
Gestion des favoris	▶	▶
Stockage des données ARMPC	▶	▶
kitchenconnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt de mise à jour et de surveillance des appareils depuis n'importe où – Dans le cloud et en temps réel	▶	▶
Port USB intégré dans le panneau de service	▶	▶

Cleaning Management

Système de nettoyage tout automatique avec 4 programmes de nettoyage : Nettoyage, produit de rinçage, saleté peu importante, saleté importante et mode express	▶	▶
Solutions HygieniCare :		
• Fonction de nettoyage Steam Disinfect	▶	▶
• Poignées hygiéniques antibactériennes	▶	▶

Conception

Poignée de porte à fonction de fermeture sécurisée	▶	▶
Génération de vapeur par injection d'eau dans l'enceinte de cuisson	▶	▶
Pieds de l'appareil réglables en hauteur de 120 mm à 160 mm	▶	▶
Porte à charnière à droite	▶	▶
Capteur multipoint de température à cœur	▶	▶
Douchette à enrouleur	▶	▶

Accessoires

Connectivité - WiFi et Ethernet	▶	▶
Hotte de condensation ConvoVent 4 à filtre à graisse	▶	▶
Hotte de condensation ConvoVent 4+ à filtre à graisse et à odeurs	▶	▶
Supports en plusieurs dimensions et designs	▶	▶
Divers plateaux, grilles et conteneurs dans Gastronorm	▶	▶
Kits de superposition	▶	▶
Produits de soin pour le système de nettoyage tout automatique (dosage multiple)	▶	▶

Fonctions des équipements : Standard ▶ Non disponible ▷