

CONVOTHERM MAXX PRO



La nouvelle génération de fours mixtes
Convotherm de qualité supérieure



SOMMAIRE

Caractéristiques	4
Les plus produit	6
Fonctions	8
ConvoSmoke	18
ConvoGrill	20
ConvoServe	22
Convotherm maxx pro Bake	24
Accessoires maxx pro	26

CARACTÉRISTIQUES



NATURAL SMART CLIMATE™

Ambiance parfaite dans l'enceinte de cuisson grâce au ACS+ closed system.

PORTE À 2 CRANS

Avec fonction fermeture. Sans enclenchement manuel requis.

PRESS&GO

Accès programme grâce à sélection rapide des touches.

CONVOGRILL

Résultats parfaits du grill, système de séparation des graisses breveté : cuisson intensive des poulets.

AFFICHEUR TACTILE 10"

Écran TFT Hires. Haute résolution type LED. Manipulation intuitive et rapide.

ÉCLAIRAGE LED

Éclairage optimal dans toute l'enceinte de cuisson.

POIGNÉES HYGIÈNIQUES

Revêtement antibactérien.

CONVOSERVE

Servez de grandes quantités tout en préservant la meilleure qualité.

PORTE ESCAMOTABLE

Plus d'espace et de sécurité au travail.

TRIPLE VITRAGE

Économie en énergie et enceinte de cuisson sécurisée.

CONNECTIVITÉ

Accès réseau en WIFI et réseau local.

CONVOSMOKE

Mode fumer : fumage à chaud et à froid, permet la fumaison et la cuisson en simultané. Pilotage à la sonde possible.

IntelligentSimplicity : Se concentrer sur l'essentiel

IntelligentSimplicity : Le Convotherm maxx pro incarne IntelligentSimplicity sous tous les aspects : il est simple à comprendre. Simple à manipuler. Simple à nettoyer. Simple à entretenir. Partie technique facile d'accès. Il fonctionne efficacement et économiquement.

Un concept global qui fonctionne, simplement

Le Convotherm maxx pro est la solution parfaite pour répondre aux exigences des professionnels.

- » Une fabrication optimale qui lui confère une robustesse, une durabilité et une esthétique.
- » Toutes les fonctions sont particulièrement simples, et facile d'utilisation.
- » Sa facilité de maintenance sans égal, son efficacité, en termes de temps économisé et de consommation d'énergie, garantissent un rapport optimal entre l'investissement et les coûts d'exploitation pendant toute sa longue durée de vie.

IntelligentSimplicity - aperçu

- » Une simplicité bien pensée comme principe de conception
- » Un maximum d'avantages pour des efforts et un temps aussi faibles que possible

Des avantages pour vous !

- » Simple à manipuler - pour tous les utilisateurs
- » Très efficace en termes de temps, de consommation d'eau et d'énergie
- » Très facile et efficace à nettoyer
- » Sa qualité supérieure réduit la maintenance et les réparations
- » Une conception de service pratique inégalée

LES PLUS PRODUIT



Afficheur sur écran tactile

L'afficheur tactile en verre TFT haute résolution en 10" fournit des images brillantes même de loin. Sa fonction de défilement et ses pictogrammes rendent la manipulation aussi simple et intuitive que celle d'un smartphone



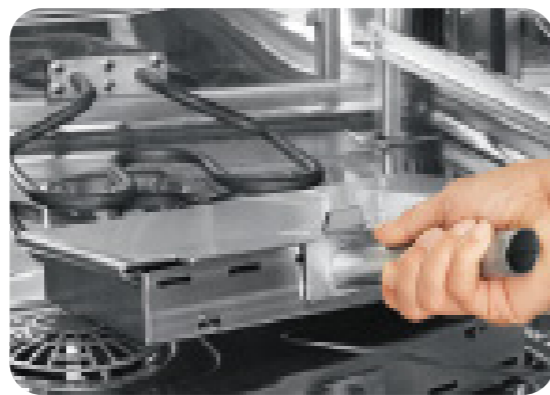
HygieniCare

Les poignées hygiéniques en plastique antibactérien et antimicrobien réduisent la multiplication des microorganismes pendant toute la durée de vie de l'appareil.



Niveau supplémentaire

Le Convothem maxx pro offre une capacité maximum plus importante grâce à un niveau supplémentaire. Plus efficace et plus rapide grâce à l'exploitation maximale de la capacité du four : 7 et 11 niveaux.



ConvoSmoke

Nouveau système de fumage à chaud et à froid.



Éclairage LED

La bande lumineuse LED est intégrée à la porte de l'appareil pour un meilleur éclairage intérieur.



Triple vitrage

Le triple vitrage robuste réduit la dissipation thermique - pour une consommation d'énergie réduite ainsi qu'un niveau élevé de sécurité et de respect de l'environnement.



FONCTIONS

1

CLIMATE MANAGEMENT

Le Convotherm maxx pro fournit la bonne gestion en humidité, dans l'enceinte de cuisson pour chaque produit. Il le fait automatiquement, sans réglage ou commande. Cela garantit à la fois des résultats de cuisson parfaits, mais aussi une plus faible consommation en énergie.

2

PRODUCTION MANAGEMENT

Entièrement automatique ou manuel, pour des charges simples ou combinées. Des fonctions intelligentes parfaitement assorties qui garantissent une manipulation simple du Convotherm maxx pro. Cela signifie que vous pouvez travailler efficacement et de manière ciblée.

3

QUALITY MANAGEMENT

Avec son vaste éventail de fonctions innovantes, le Convotherm maxx pro vous aide à atteindre les meilleurs résultats de cuisine et de cuisson. Une technologie de capteurs intelligente, un flux d'air bien étudié ainsi qu'une fonction programmable individuellement. Le Convotherm maxx pro assure une qualité optimale.

4

CLEANING MANAGEMENT

Une propreté parfaite à tout instant est intégrée au Convotherm maxx pro. Son système de nettoyage entièrement automatique et simple, fiable et respectueux de l'environnement est même certifié pour un fonctionnement sans surveillance. Par ailleurs, le pack HygieniCare assure un plus en matière d'hygiène dans la cuisine.



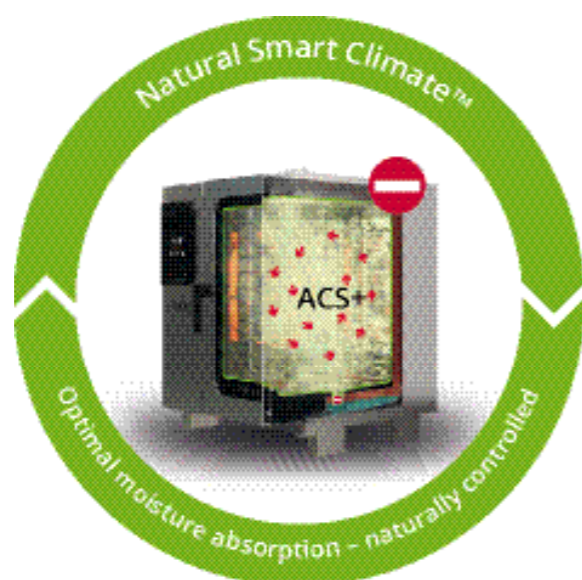
FONCTIONS

1

CLIMATE MANAGEMENT

La fonction Climate Management de Convotherm maxx pro garantit toujours le bon climat de cuisson pour gratiner, cuire à la vapeur, griller ou cuire au four.

Sa fonction permet également d'économiser du temps, de l'eau et de l'énergie pour de meilleurs résultats.



Natural Smart Climate™ - ACS génération hybride

La fonction Natural Smart Climate™ du Convotherm maxx pro assure le degré optimal d'humidité dans chaque produit sans réglage ni commande. L'ACS+ closed system retient l'humidité et la chaleur idéales, assurant un niveau parfait de saturation de vapeur et une température qui augmente plus rapidement en demandant moins d'eau et d'énergie.



Humidité à la demande : HumidityPro

En plus du contrôle automatique de l'humidité, vous pouvez également préciser le niveau d'humidité manuellement en cuisson à vapeur mixte à 30°C grâce aux 5 niveaux proposés par la fonction HumidityPro. Obtenez des résultats de cuisson les plus succulents, personnalisés pour la perfection. Idéal également pour la conservation des aliments à cuire. Facilement réglable à cinq niveaux, aucune valeur en pourcentage ne doit être saisie.



Déshumidification rapide : Crisp&Tasty

La Convotherm maxx pro fournit des résultats élevés pour tous les aliments à cuire nécessitant une fin de cuisson croustillante, à l'aide de la fonction Crisp&Tasty finalement ajustable à 5 niveaux. L'élimination active de la vapeur et l'introduction simultanée d'air frais déshumidifient l'enceinte de cuisson en un rien de temps. Les aliments à cuire atteignent ensuite une croustillance appétissante grâce à l'air pulsé pur. Les 5 niveaux de déshumidification peuvent être sélectionnés manuellement ou bien programmés.

Climate management

- » **Natural Smart Climate™** : gestion idéale de l'apport en humidité
- » **Efficacité énergétique optimale** : amélioration d'environ 10% par rapport au modèle précédent (d'après la mesure sur le Convotherm maxx pro 10.10 ES en mode air pulsé).
- » **HumidityPro** : contrôle de l'humidité sur mesure à 5 niveaux.
- » **Crisp&Tasty** : déshumidification rapide à 5 niveaux et air pulsé pour des résultats croustillants.
- » **ecoCooking** : peut être allumé à 30°C - température idéale pour les aliments à cuire avec un temps de cuisson prolongé.
- » **Cuisson Delta-T** : une cuisson douce dans les températures basses ou les plages sous-vide, même pendant la nuit.

FONCTIONS

2

QUALITY MANAGEMENT

Grâce à la fonction Quality Management de Convotherm, le Convotherm maxx pro garantit les meilleurs résultats de cuisine et de cuisson au four à chaque instant. Qu'il s'agisse de cuisine traditionnelle, de restauration collective ou de snacking : la régularité, la fraîcheur ou le volume de vos plats sont idéaux.



Airflow Management

Que vous ayez besoin d'introduire avec précision l'humidité ou l'air sec ou de retirer rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson, grâce à la vitesse du ventilateur finement réglable à 5 niveaux et à la technologie de flux d'air, vous pouvez toujours obtenir d'excellents résultats, même avec les produits les plus délicats.



Humidité à la demande : HumidityPro

La fonction de cuisson traditionnelle à 5 niveaux BakePro du Convotherm maxx pro crée des conditions d'enceinte de cuisson constantes et idéales pour toutes les pâtisseries, qu'elles soient fraîches, pré-poussées, surgelées ou pré-cuites. Les pâtisseries surgelées n'ont pas besoin d'être réchauffées ou décongelées. BakePro assure une levée optimale, une élasticité idéale de la mie et une pousse parfaite. Les produits finis restent croustillants et frais beaucoup plus longtemps.



Le croustillant à tous les niveaux : Crisp&Tasty

La déshumidification à 5 niveaux dans l'enceinte de cuisson en mode air pulsé crée une croûte croustillante en un rien de temps en conservant une tendreté avec une régularité sur tous les niveaux. Pour les plats à emporter et les livraisons.

Quality management

- » **Airflow Management** : un contrôle précis et flexible pour des résultats de cuisson parfaits.
- » **BakePro** : une fonction de cuisson traditionnelle à 5 niveaux pour tous les produits cuits au four.
- » **Crisp&Tasty** : des résultats croustillants parfaits et de longue durée.
- » **Vitesse du ventilateur variable** : avec 5 niveaux et une position arrêt pour garantir les meilleurs résultats possibles.
- » **ConvoSmoke** : une fonction en option pour le fumage à chaud et à froid, intégrable dans les profils de cuisson.
- » **ConvoServe** : un concept de production intégré incluant des accessoires pour les banquets, les buffets et les services traiteurs.

FONCTIONS



PRODUCTION MANAGEMENT

Le Convotherm maxx pro facilite tout particulièrement le travail, de manière efficace et sécurisée pour l'ensemble de l'équipe, réduit le stress et garantit un excellent niveau de performances et la fiabilité.

Cuisson en réseau via LAN et WIFI

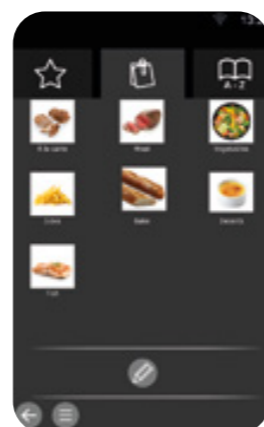
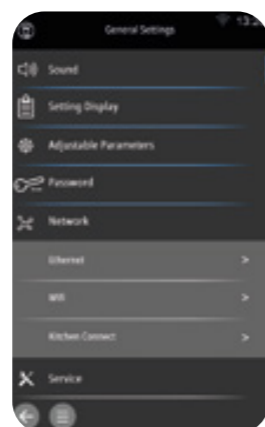
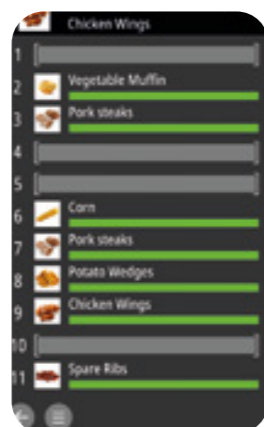
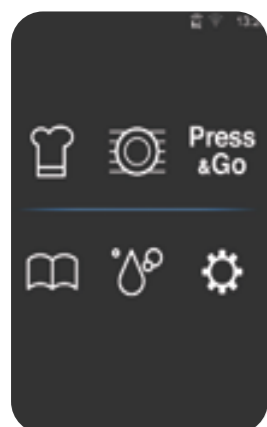
La mise en réseau est l'avenir de la cuisine professionnelle. C'est la raison pour laquelle le Convotherm maxx pro peut passer en ligne en toute simplicité et partout grâce à son interface WIFI et LAN de série. Ceci permet d'accéder aux mises à jour logicielles de manière centralisées vers des appareils multiples, ou d'accéder aux données ARMPC.

Livre de cuisine intégré

Le livre de cuisine intégré avec 6 catégories de produits prédéfinies permet de stocker jusqu'à 399 profils de cuisson avec un maximum de 20 étapes de cuisson. Ces profils peuvent être récupérés en appuyant sur un seul bouton. Les profils de cuisson qui se complètent s'affiche automatiquement et vous pouvez toujours garder vos favoris en mémoire. Press&GO est disponible en option avec une protection par mot de passe - afin de créer des modes manager (Manager mode).

Mode manuel pour les experts

Avec le Convotherm maxx pro, vous gardez toujours le contrôle lors de la cuisson au four et de la cuisine. Si vous le souhaitez, vous pouvez intervenir sur toutes les spécifications du procédé de cuisson même lorsque vous utilisez des profils de cuisson prédéfinis. Tous les paramètres de cuisine et de cuisson au four peuvent également être spécifiés manuellement à l'avance. De même, les charges combinées alternées vous permettent d'utiliser le TrayTimer pour régler de manière précise et individuelle les temps de cuisine et de cuisson pour chaque produit sur chaque niveau et à votre convenance.



Press
&Go

Press&Go : cuisson automatique

Avec Press&Go, vous pouvez déclencher immédiatement des cuissons de plusieurs produits simultanément. Le préchauffage, la compensation thermique dû à l'ouverture de porte s'opère de manière automatique.



TrayView : vue d'ensemble

Avec les plats combinés alternés, l'écran HiRes du Convotherm maxx pro vous montre précisément ce qui est en cours de cuisson sur chaque niveau ainsi que le temps de chaque produit restant. Les fins de cuisson sont signalées par des signaux sonores et visuels. Compensation thermique automatique : à chaque ouverture de porte, TrayView recalcule le temps de chauffe et de cuisson nécessaires la cuisson.

Production management

- » **Press&Go** : cuisson automatique dans différentes catégories de produits en appuyant simplement sur l'interface.
- » **Livre de recettes intégré** : enregistrez jusqu'à 399 profils de cuisson et accédez-y en appuyant sur un seul bouton.
- » **TrayView** : contrôle total des plats mixtes alternés.
- » **Gestion HACCP / ARMPC** : évaluation et analyse des données.
- » **Connectivité** : cuisson en réseau à l'aide des interfaces WIFI ou LAN de série.
- » **Cook&Hold** : réduit automatiquement la température à la fin d'un cycle de cuisson pour combiner la cuisson et le maintien au chaud.

FONCTIONS

4

CLEANING MANAGEMENT

Pour la cuisson au four, la propreté et l'hygiène sont la priorité. La fonction Convotherm Cleaning Management dans le Convotherm maxx pro offre une assistance unique vous assurant une fiabilité totale pour vos opérations de nettoyage : efficace, facile d'utilisation et respectueux de l'environnement.



HygienicSteam : stérilisation facile à la vapeur



Le Convotherm maxx pro est équipé d'une fonction de stérilisation à la vapeur fiable et économique des ustensiles de cuisine. Il suffit de placer les ustensiles de cuisine soigneusement nettoyés et les autres ustensiles résistants à la chaleur dans l'appareil et de les stériliser en toute sécurité en appuyant sur un bouton grâce au programme de nettoyage automatique à la vapeur de 30 minutes à 130°C.

Poignées hygiéniques : la sécurité est de rigueur



Les poignées hygiéniques du Convotherm maxx pro sont constituées de plastique antibactérien et antimicrobien de manière à réduire la multiplication des microorganismes sur les points de contact, actionnés manuellement.

Pour un nettoyage externe performant : projection certifiée contre les projections d'eau



Le Convotherm maxx pro est entièrement protégé contre les projections d'eau conformément à l'indice de protection IPX5. Cela permet d'éviter toute contamination de l'intérieur de l'appareil, par des agents de nettoyage ou de désinfection, même lorsque l'environnement de travail est soumis à une désinfection intensive. En outre, le boîtier de l'appareil est particulièrement résistant aux nettoyants conventionnels.



ConvoClean : flexibilité maximum, consommation minimum



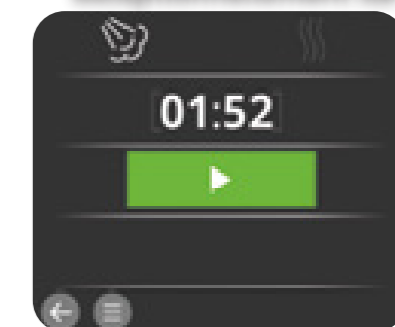
Lesystèmedenettoyagetout automatique de l'enceinte de cuisson ConvoClean dans le Convotherm maxx pro assure toujours une hygiène optimale avec 4 niveaux de nettoyage et 3 modes de nettoyage. Le mode Éco économise les produits de nettoyage, l'énergie et l'eau, tandis que le mode Express permet de gagner un temps précieux.

Une programmation simple et personnalisée de l'interface



Possibilité de planifier de manière automatique les sessions de nettoyage journalière. Création de profils personnalisés des modes de nettoyage.

Un nettoyage respectueux de l'environnement et exceptionnellement sûr



ConvoClean assure une sécurité maximum également grâce à l'absence de contact avec les produits chimiques lors du démarrage du cycle de nettoyage. En outre, les liquides de nettoyage sont biodégradables et respectueux de l'environnement. Le Convotherm maxx pro est certifié pour un nettoyage sans surveillance.

Cleaning management

- » **Flexibilité** : 4 niveaux de nettoyage et 3 modes de nettoyage au choix.
- » **Mode éco** : économe en produits de nettoyage, énergie et eau.
- » **Mode express** : nettoyage en seulement 38 minutes, rinçage complet (Quick Rinse) en 5 minutes.
- » **Plan de nettoyage** : programmez vos temps de nettoyage à l'avance
- » **Profils de nettoyage personnalisés** : créez les vôtres et lancez-les grâce à un seul bouton.
- » **HygienicSteam** : stérilisation à la vapeur simple pour des ustensiles de cuisine.
- » **Poignées hygiéniques** : réduisent la multiplication des microorganismes.
- » **Protection contre les projections d'eau** : certifiée selon la classe de protection IPX5.

CONVOSMOKE

Les viandes, poissons et légumes peuvent être fumés de manière délicate grâce au ConvoSmoke. Possibilité de fumage à froid et à chaud dans un espace réduit (système intégré au four).



Le mode fumage

ConvoSmoke vous permet d'intégrer l'étape de fumage, dans le profil de cuisson personnalisé pour une intégration homogène dans le procédé de cuisson. Le fumage à chaud est possible dans les trois modes de cuisson. Un système de démarrage automatique est possible sans interruption, même pendant la nuit.



HotSmoke pour un fumage à chaud

Une fois équipé de l'option ConvoSmoke, le Convotherm maxx pro propose un mode HotSmoke pour un fumage à chaud efficace.

L'intensité de l'arôme de fumée dépend de la phase de profil de cuisson à laquelle vous avez intégré le procédé de fumage.



Fumage à froid pour les aliments délicats

Pour les produits délicats comme le saumon, la truite ou le fromage, ConvoSmoke, vous offre la possibilité d'un fumage délicat à froid. L'intensité est contrôlée par la durée du fumage ainsi que par le nombre de galets utilisés dans le smoker. Le procédé de fumage à froid peut également être intégré dans un profil de cuisson à plusieurs étapes. Contrôle à la sonde possible. Utilisation bac de glace.



Installé en permanence pour plus de sécurité, de propreté et d'efficacité

ConvoSmoke est installé en permanence dans le Convotherm maxx pro. Cela signifie qu'aucun branchement électrique supplémentaire n'est nécessaire pour le chauffage du smoker. En outre, le chauffage est également nettoyé au cours du nettoyage de routine de l'appareil, de sorte qu'il ne peut pas y avoir d'accumulation de résidus de combustion sur les surfaces et que la performance reste optimale et constante. Le compartiment séparé pour les galets du smoker est supprimé grâce à ConvoSmoke - cette solution brevetée signifie que les niveaux du four mixte peuvent être utilisés sans perte de capacité.

Pratiques & sûres : les galets de fumage

ConvoSmoke fonctionne grâce à des galets de fumage qui peuvent être réparties plus facilement et précisément que des copeaux de bois ou des pellets de fumage. Ils peuvent être disposés sur l'élément chauffant sans système de fixation supplémentaire, ils brûlent de manière homogène et conservent leur forme même après utilisation, de sorte qu'il n'y a pas de tourbillon de cendres au cours de la cuisson. Les galets du smoker sont disponibles avec différents arômes.

Fumage intense sans odeur de fumée

Grâce au ACS+ closed system dans le Convotherm maxx pro, la concentration de fumée dans l'enceinte de cuisson est plus importante que d'habitude. Grâce à ce procédé les odeurs sont réduites au maximum.

Uniquement avec Convotherm

- » **Fumage intégré dans les profils de cuisson** : dans chaque phase du procédé de cuisson et dans tous les modes de cuisson.
- » **Éléments chauffants en place en permanence** : plus de sécurité et nettoyage.
- » **Nettoyer facilement le compartiment du smoker à l'eau du réseau**
- » **Réduction des émissions d'odeur grâce au ACS+ closed system (hotte fortement conseillée)**

CONVOGRILL

Que ce soit des poulets ou des jarrets : grâce à ConvoGrill, le nouveau Convotherm maxx pro vous permet de réaliser des grillades parfaites en tout temps - et de travailler plus vite, de manière plus économique et écologique grâce au système intelligent de séparation des graisses.



Des grillades uniformes, de qualité élevée

Le Convotherm maxx pro, vous épargne le besoin d'ajouter un grill rotatif supplémentaire dans votre cuisine ou votre espace de vente. En effet, même avec des rendements élevés, l'option d'équipement ConvoGrill garantit des résultats constants de haute qualité. Avec Press&Go, sélectionnez le profil de cuisson idéal pour vos grillades. Votre poulet, par exemple, sera grillé de manière entièrement automatique. Cela garantit des résultats optimaux et de qualité constante.



Capacité de poulet grillé* :

- 6.10 : 16 pièces par cycle de grillade
- 10.10 : 24 pièces par cycle de grillade
- Kit de superposition 6.10 + 10.10 : 40 pièces par cycle de grillade

*poids/poulet 1.2 / 1.4 kg

Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur

Grâce à Natural Smart Climate™, les aliments à cuire comme le poulet absorbent la bonne quantité d'humidité pendant la grillade pendant la cuisson - pour une viande appétissante et tendre à coeur sans perte de saveur. En outre, le Cooking Climate Management intelligent réduit la consommation d'énergie de manière optimale. Au cours de la phase finale de la grillade, Crisp&Tasty s'assure que toute humidité soit retirée de l'enceinte de cuisson et que la surface extérieure des aliments grillés atteigne le croustillant idéal en utilisant la quantité exacte d'air pulsé nécessaire.

Système breveté de séparation des graisses

Les systèmes de grill professionnels sont confrontés à un dilemme : il ne doit pas y avoir d'excès de graisse dans le réseau d'assainissement, alors que de grandes quantités de jus de cuisson sont problématiques dans les systèmes de recyclage des graisses. Avec le système breveté de séparation des graisses ConvoGrill, le Convotherm maxx pro résout ce problème avec une technique parfaite.

Séparation de la graisse et du jus de grillade

Le système intelligent de pompe sépare la graisse des aliments à cuire grillés des autres jus de cuisson de manière entièrement automatique. Concentrée et pompée dans des bidons pour un traitement ultérieur. Les particules des aliments à cuire sont parfaitement traitées par le broyeur haute performance de la pompe, de manière à réduire les blocages dans les tuyaux du séparateur de graisse. Le reste des liquides, essentiellement sans graisse, peut être éliminé dans les eaux usées sans risque de colmatage.



Le Convotherm maxx pro avec ConvoGrill... réduit les frais :

- » Jusqu'à 50% de consommation d'énergie en moins par rapport aux grills rotatifs
- » Élimination des liquides purifiés grâce au réseau d'assainissement
- » Pas de conduite d'assainissement bouchée, des coûts de maintenance plus faibles

Le Convotherm maxx pro avec ConvoGrill...économise temps, travail et respect de l'environnement

- » Procédé entièrement automatique grâce au profil de cuisson souhaité
- » Préparation des cycles de nettoyage sans manipulation manuelle
- » Aucune contamination des eaux usées par la graisse
- » Permet le recyclage judicieux des graisses

CONVOERVE

ConvoServe

- » Le concept de production intelligent pour les grandes quantités
- » Idéal pour le service à la carte, les buffets et les banquets sur assiette
- » Une production sans stress, à l'avance, suivie d'une finition au timing impeccable pour le service
- » Un procédé de remise en température sophistiqué - pas de maintien au chaud ni de réchauffage
- » Des résultats parfaits grâce à Natural Smart Climate™



Housse isotherm

La housse isotherme Convothem recouvre complètement le chariot. La réduction de la perte de chaleur signifie que les aliments à cuire peuvent être conservés jusqu'à 20 minutes sans perte de qualité. Grâce au système de fermeture magnétique, il est particulièrement facile à nettoyer pour une hygiène maximale.



Chariot à glissières

Avec le chariot à glissières, les conteneurs Gastronorm peuvent être déplacés sans effort dans la cuisine. Des rails de guidage aident la glissière à glisser dans l'enceinte de cuisson. À utiliser avec le cadre d'enfournement et le casier à glissières.



Cadre d'enfournement

Équipement reçu afin de permettre l'utilisation du casier à glissières de sorte que les assiettes ou les conteneurs Gastronorm puissent être placés et sortis du Convothem maxx. À utiliser avec le chariot à glissières.



Chariot d'assiettes de banquet

Le chariot d'assiettes de banquet avec un espace entre assiettes (entre 66 et 80 mm) assure une place pour les plats. Capacité : de 74 à 122 assiettes suivant échelles.



Structure à glissières mobile

À utiliser avec le cadre d'enfournement et le chariot à glissières.



CONVOTHERM MAXX PRO BAKE

Inspiré par les artisans boulangers et pâtisseries : le Convotherm maxx pro Bake combine le savoir faire de la pâtisserie traditionnelle avec les principes modernes du four mixte. Ainsi, vous pouvez toujours proposer des produits, des snacks et des plats tout juste sortis du four et de la meilleure qualité.



BAKE

BAKEPRO

Garantit une pousse parfaite, un centre moelleux et une dorure idéale de la croûte pour les aliments cuits au four.

LIVRET DE CUISINE INTÉGRÉ

Simplifie votre travail grâce aux recettes de cuisson au four et de cuisine pré-programmées intégrées.

RISE&READY

Trois niveaux de fermentation spécialement pour la levure fraîche afin d'assurer un développement optimal de l'arôme et du volume.

PLAQUES ET ACCESSOIRES

Taille Euronorm (600 x 400). Compatibles avec l'équipement professionnel des boulangeries.

Convotherm maxx pro pour la pâtisserie professionnelle

Ce qui caractérise le Convotherm maxx pro, en général, est particulièrement vrai pour le modèle BAKE, ce qui garantit des résultats de pâtisserie haut de gamme. Natural Smart Climate™ assure l'absorption idéale de l'humidité dans les aliments cuits au four – ce qui garantit une fraîcheur longue durée. Cuisson automatique avec Press&Go avec des modes de cuisson spécifiques au produit garantissant les meilleurs résultats reproductibles.

Spécialiste des pâtisseries - Polyvalent pour les snacks

Au petit-déjeuner, déjeuner ou dîner pour les petites ou les grandes faims : l'éventail des plats à consommer à l'extérieur comprend tous les types de snacks et d'aliments à cuire en plus des pâtisseries. Le Convotherm maxx pro BAKE offre une flexibilité maximum dans un espace compact.

TÔLES D'ASPIRATION

Pour des résultats uniformes dans toute l'enceinte de cuisson.



ACCESSOIRES MAXX PRO

Les accessoires d'origine de Convotherm augmentent le potentiel de performances du Convotherm maxx pro en ligne directe avec vos besoins et exigences.



Supports

Assurent une stabilité optimale du Convotherm maxx pro. Vous avez le choix entre une version ouverte avec 14 paires de glissières ou une version mobile semi-fermée avec 7 paires de glissières. Le compartiment pour les liquides de nettoyage / le bidon de collecte de graisse augmentent encore la propreté.



Kit de superposition

Le kit de superposition pratique vous permet de superposer en toute simplicité et sécurité deux appareils Convotherm maxx pro.



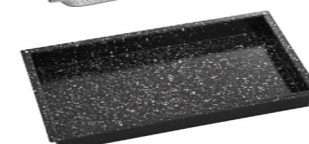
Nettoyants et produits d'entretien

Tous les produits de nettoyage et d'entretien Convotherm sont optimisés pour être utilisés avec le système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson et sont biodégradables. Rangés de manière commode et pratique dans le tiroir du kit de superposition.



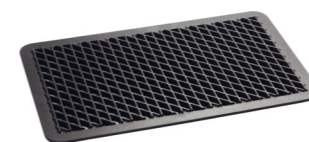
Hotte de condensation

La hotte de condensation performante ConvoVent 4/4+. ConvoVent 4+ : module de filtrage permettant de réduire le dégagement de fumée et d'odeur.

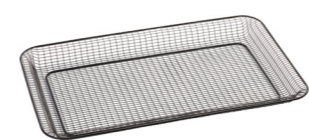


Platerie

Plaques et grilles en inox et accessoires spécifiques avec des revêtements anti-adhésifs.



Grille de cuisson (marquage), revêtement anti-adhésif



Panier à frites

CONVOTHERM MAXX PRO



La nouvelle génération de fours mixtes
Convotherm de qualité supérieure

