

# CONVO THERM®



maxx. just right.



Nowa linia pieców konwekcyjno-parowych od Convothem.  
Dla wszystkich o dużych ambicjach.



*Advancing Your Ambitions*

# Czy masz wielkie plany? Convotherm maxx jest gotowy na wszystko.

Czy to w branży gastronomicznej, czy w produkcji przekąsek, sukces zależy od wielu czynników: odpowiedni pomysł, odpowiednia oferta produktów, odpowiedni czas, ale nie bez znaczenia są również odpowiednie narzędzia. To tutaj ważną rolę odgrywa Convotherm maxx. Oferuje wszystko, czego potrzebujesz do odniesienia sukcesu. Nie w nadmiarze i nie zbyt mało. Niemiecka inżynieria w zaskakująco niskiej cenie.

- ▶ **Spryskiwacz elektryczny**  
Szybkie wytwarzanie pary przy użyciu bezpośredniego wtryskiwania wody
- ▶ **7-calowy szklany wyświetlacz dotykowy TFT HiRes**  
Doskonała rozdzielczość, intuicyjna obsługa.
- ▶ **Dodatkowa półka**  
6.10 oraz 10.10 – każdy z jedną dodatkową półką.



- ▶ **Oświetlenie LED**  
Optymalne oświetlenie całej komory pieca.
- ▶ **Funkcja zatraskiwania drzwi**  
Nie wymaga ręcznego zatraskiwania.
- ▶ **Wbudowana książka kucharska**  
Z 6 różnymi kategoriami i szybkim wyborem Ulubione.

▶ **Press&Go**

Automatyczne przyciski szybkiego wyboru dla gotowania i pieczenia.

▶ **Łączność**

Dostęp do sieci poprzez WiFi oraz LAN dla wszechstronnego zarządzania danymi.

▶ **Potrójne szklane drzwi komory pieca**

Energooszczędne i bezpieczne.



▶ **Czyszczenie przyjazne dla środowiska**

W pełni automatyczny program czyszczenia ConvoClean.

▶ **Higieniczne uchwyty**

Powłoka antybakteryjna.

▶ **Elastyczne nogi urządzenia**

Regulacja wysokości do 40 mm.

**Convotherm maxx.  
Właśnie to, czego potrzebujesz.**

- ▶ Prędkość i wydajność w gotowaniu i pieczeniu
- ▶ Równomierne rezultaty wysokiej jakości
- ▶ Łatwa obsługa i nowatorska technologia
- ▶ Niskie koszty eksploatacji i niespotykana troska o środowisko
- ▶ Niezawodność i długa żywotność

# Convotherm maxx. Wszystko, czego masz prawo od nas oczekiwać.

Convotherm maxx to odpowiedni piec konwekcyjno-parowy dla każdego, kto potrafi dobrze ocenić sytuację: wie, czego potrzebuje, a czego nie. Chce tego, co najlepsze dla jego inwestycji. Wie, że opłaca się polegać na doświadczeniu i jakości marki premium. Ci, którzy decydują się na Convotherm maxx, wierzą we własny sukces. I osiągają go.



## Convotherm. Solidna obietnica

Convotherm od ponad 40 lat tworzy piec konwekcyjno-parowe, które sprawdzają się w wymagających, codziennych zastosowaniach: w gastronomii, handlu detalicznym, cateringu oraz sektorze opieki. Nasze bezkompromisowe wymagania w zakresie jakości i technicznej perfekcji sprawiły, że piec konwekcyjno-parowe Convotherm zyskały wyjątkową renomę wśród profesjonalistów z całego świata. Decydującym czynnikiem jest to, że: nie każdy potrzebuje takiego samego rozwiązania – każdy potrzebuje rozwiązania, które jest najlepsze dla niego. Dzięki trzem seriom urządzeń oraz prawie nieograniczonej liczbie wersji Convotherm oferuje odpowiednie urządzenie dla indywidualnych potrzeb wszystkich klientów.

4

## Niemiecka inżynieria: sztuka projektowania technicznego

Piec konwekcyjno-parowe Convotherm są efektem ciągłych dążeń do technicznej perfekcji. To proces, który nigdy się nie kończy, ponieważ wiemy, że zawsze może być lepiej i zawsze można opracować bardziej zaawansowane rozwiązanie. Jednocześnie sekret zaawansowanej technologii tkwi w spełnianiu wymagań w najprostszy możliwy sposób. Convotherm maxx odzwierciedla tę zasadę: oferuje wszystko, czego potrzebujesz do uzyskania optymalnych rezultatów. Ponadto eliminuje wszystko, co może komplikować pracę. Pomysłowość niemieckich inżynierów w najlepszym wydaniu.

## Doświadczaj tego każdego dnia: przekonująca jakość

Convotherm maxx sprawia, że obietnica jakości ze strony Convotherm jest widoczna i uchwytna w trudnych warunkach codziennej pracy: solidne materiały, precyzyjne wykonanie, dokładność co do najmniejszego szczegółu. Urządzenie to jest produkowane z uwzględnieniem tych samych rygorystycznych wymagań w zakresie wytrzymałości i niezawodności, co w przypadku wszystkich pozostałych pieców konwekcyjno-parowych Convotherm na przestrzeni minionych dekad. Convotherm maxx sprawdza się każdego dnia: decyzja o wyborze Convotherm jest decyzją na całe życie.



**Dotykowy wyświetlacz:** 7-calowy szklany wyświetlacz dotykowy TFT HiRes zapewnia doskonałą jakość obrazu nawet z dużej odległości. Funkcja przewijania i piktoqramy sprawiają, że obsługa jest tak łatwa i intuicyjna jak korzystanie ze smartfona.



**Oświetlenie LED:** wydajna i trwała listwa oświetleniowa jest wbudowana w drzwi urządzenia i optymalnie oświetla jego wnętrze.



**HygieneCare:** higieniczne uchwyty wykonane z antybakteryjnego i antymikrobowego tworzywa sztucznego ograniczają namnażanie mikroorganizmów przez cały czas eksploatacji urządzenia.



**Dodatkowa półka:** czy 6.10, czy 10.10 – dzięki dodatkowej półce maxx oferuje większą pojemność maksymalną. Dla większej wydajności i prędkości dzięki optymalnemu wykorzystaniu pojemności.



**Energooszczędne potrójne przeszklenie:** solidne potrójne przeszklenie ogranicza wydzielanie ciepła – dla mniejszego zużycia energii oraz większego poziomu bezpieczeństwa i ochrony środowiska.



**Elastyczne nogi urządzenia:** okrągłe nogi urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej są atrakcyjne wizualnie i regulowane w zakresie od 120 mm do 160 mm.



# Zarządzanie funkcjami Convotherm: więcej miejsca dla wydajności

W kuchni codziennością jest ciężka praca. Konieczna jest różnorodność, wszystko musi zawsze iść szybko i oczywiście niezbędne jest zachowanie odpowiedniej jakości. Dzięki czterem opcjom zarządzania funkcjami Convotherm, Convotherm maxx pomaga stale utrzymywać najwyższą wydajność: przejmuje uciążliwe zadania i dostarcza zoptymalizowane procesy i rezultaty.



## climate management

Odpowiedni klimat w komorze pieca jest decydujący dla gotowania i pieczenia. Automatyczny albo sterowany indywidualnie – Convotherm maxx gwarantuje, że każdy rodzaj wypieku albo przyrządzonego produktu otrzyma odpowiednią ilość wilgoci dzięki wyjątkowo zaawansowanemu systemowi sterowania nasycaniem parą. Jeśli dodatkowo wymagana jest chrupiąca skórka, precyzyjnie dozowane gorące powietrze oraz odwilżanie zapewnią doskonałe rezultaty.

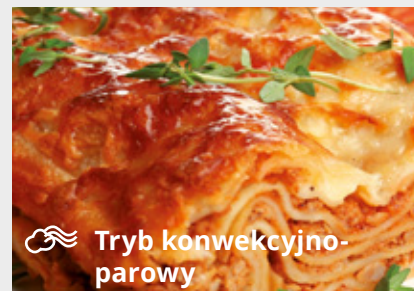


## production management

Nieważne, czy urządzenie pracuje w trybie całkowicie automatycznym, czy ręcznym, nieważne, czy z pojedynczym, czy z mieszanym wsadem – wiele inteligentnych cech umożliwia Convotherm maxx zapewnienie pełnego wglądu, nawet w skomplikowane procesy. Oznacza to, że możesz pracować wydajnie i z wyraźnym skupieniem oraz z mniejszym stresem.



**Szybkie i zdrowe gotowanie na parze:** para maksymalnie skraca czas przyrządzenia produktu, a jednocześnie utrzymuje jego optymalną wilgotność. Delikatne gotowanie na parze pozwala produktom zachować witaminy oraz inne wartościowe składniki. Dodatkowo zapewnia to bardziej długotrwałą świeżość posiłków.





## quality management

Doskonałe rezultaty gotowania i pieczenia nie są dziełem przypadku, lecz można je uzyskać dzięki specjalnym funkcjom Convotherm maxx: dopracowana technologia czujników, wyjątkowy, dobrze przemyślany przepływ powietrza oraz inteligentna, indywidualnie programowana dla każdego produktu interakcja pary, gorącego powietrza i czasu – Convotherm maxx gwarantuje idealną jakość.



## cleaning management

Podczas gotowania i pieczenia idealna czystość jest niezbędna. To dlatego Convotherm maxx jest wyposażony we w pełni automatyczny i wyjątkowo prosty, niezawodny i przyjazny dla środowiska system czyszczenia, który ma certyfikat nawet do pracy bez nadzoru. Ponadto innowacyjny pakiet HygieniCare dodatkowo wspomaga higienę w kuchni.

**Tryb konwekcyjno-parowy – miękkie w środku, chrupiące na zewnątrz:** połączenie pary i gorącego powietrza jest idealne do smażenia, na przykład: dzięki parze mięso pozostaje soczyste w środku, natomiast gorące powietrze sprawia, że jest chrupiące z zewnątrz.



≈ Gorące powietrze

**Gorące powietrze z myślą o chrupiących przysmakach:** podczas grillowania, pieczenia i zapiekania gorące powietrze o temperaturze regulowanej co do stopnia zawsze zapewnia najlepsze, równomierne rezultaty.

# Idealny klimat dla wszystkich produktów.

Funkcja Convotherm Climate Management w Convotherm maxx zawsze zapewnia odpowiedni klimat gotowania, niezależnie od tego, czy dusisz, zapiekasz, gotujesz na parze, grillujesz czy pieczesz. Miękkie i soczyste produkty zawsze otrzymują odpowiednią ilość wilgoci, a te, które mają być serwowane jako chrupiące i świeże, są traktowane optymalną porcją gorącego powietrza.



idealne do przechowywania produktów. Łatwość regulowania na 3 poziomach, bez konieczności wprowadzania wartości procentowych.

## Szybkie odwilżanie: Crisp&Tasty

Jeśli pragniesz uzyskać chrupiące wykończenie, opcja Crisp&Tasty w Convotherm maxx szybko zapewni doskonałe rezultaty. Aktywne usuwanie pary wraz z jednoczesnym wprowadzaniem świeżego powietrza błyskawicznie usuwa wilgoć z komory pieca. Następnie dzięki czystemu, gorącemu powietrzu, produkt zyskuje apetyczną chrupkość. Trzy poziomy odwilżania można wybierać ręcznie albo zaprogramować.

## Odpowiednia ilość wilgoci automatycznie: self ClimateControl

Convotherm maxx oferuje Self ClimateControl, dzięki której każdy rodzaj produktu samodzielnie wchłania optymalną ilość wilgoci. W trybie pary oraz w trybie konwekcyjno-parowym bariera automatycznie zamyka system przy określonym poziomie nasycenia parą. Dzięki temu funkcja samoregulacji przez cały czas utrzymuje optymalny poziom nasycenia parą w komorze pieca.

## Wilgotność na żądanie: HumidityPro

Powyżej 30 °C poza regulacją automatyczną funkcja HumidityPro daje możliwość ręcznego ustawienia wilgotności w trybie konwekcyjno-parowym na wybranym poziomie. Ciesz się soczystymi, perfekcyjnymi potrawami. To rozwiązanie jest również



Ilości w  
Convotherm maxx 10.10:

## duszony filet z łososia

Proces przyrządzenia: tryb konwekcyjno-parowy  
**20 kg w 28 minuty**



# Optymalne rozwiązania dla jak najlepszych wyników.

Funkcja Convothem Quality Management pomaga serwować produkty na stół i wydawać posiłki z zachowaniem najwyższej jakości. Właśnie w ten sposób Convothem maxx zapewnia optymalną równomierność, poziom wypieczenia oraz objętość produktów. Z myślą o zadowoleniu gości i klientów, którzy będą niecierpliwie wyczekiwać ponownej wizyty.

## Od delikatności po szybkość: Airflow Management

Niezależnie od tego, czy konieczne jest precyzyjne wprowadzenie wilgoci albo suchego powietrza, czy szybkie odwilżanie komory pieca: dzięki 3-poziomowej, regulowanej prędkości wentylatora oraz automatycznej zmianie kierunku obrotów i zaawansowanej technologii przepływu powietrza Convothem maxx zapewnia stale równomierne rezultaty najwyższej jakości, nawet przy najbardziej wymagających produktach.



Ilości przetwarzane w  
Convothem maxx 10.10:

**Croissanty** (70 g)  
Proces przyrządzania: BakePro  
**80 sztuk w 19 min 30 s**

## BakePro: tradycyjna funkcja pieczenia

Dzięki 3-poziomowej funkcji pieczenia BakePro, maxx pomaga uzyskać idealny, równomierny klimat w komorze pieca dla wszystkich wypieków – świeżych, mrożonych i zapieczonych. Nie trzeba podgrzewać ani rozmrażać zamrożonych wypieków. BakePro w Convothem maxx zapewnia optymalne wyrastanie, idealną elastyczność miększu oraz perfekcyjny połysk.



## Chrupkość na wszystkich poziomach: Crisp&Tasty

Aktywne, 3-poziomowe odwilżanie komory pieca w trybie gorącego powietrza sprawia, że błyskawicznie powstaje wyjątkowo chrupiąca skórka, natomiast środek pozostaje miękki. Działa w całkowicie jednolity sposób na wszystkich półkach. W przypadku dań na wynos i z dostawą do domu gwarantuje, że spożywane posiłki nadal będą smaczne, świeże i będą miały odpowiednią konsystencję.



Ilości w  
Convothem maxx 10.10:

**frytki**  
Proces przyrządzania: gorące powietrze  
**18 kg w 18 minut**

# Inteligentna technologia dla wydajnych procesów.

Funkcja Convotherm Production Management dzięki połączeniu inteligentnych rozwiązań odciąża pracowników, czyniąc ich pracę bardziej niezawodną i skuteczną. Convotherm maxx pomaga całemu zespołowi osiągnąć maksimum wydajności, nawet jeżeli sytuacja w kuchni zdaje się nieco wymykać spod kontroli.

## Automatyczne albo manualne gotowanie i pieczenie: to Twój wybór

Z myślą o profesjonalnych wymaganiach Convotherm maxx wyposażono w tryb ręczny, który umożliwia indywidualne ustawienie czasu, temperatury i trybu gotowania. W pełni automatyczne tryby gotowania dla oszczędzających czas i energię procesów gotowania i pieczenia odciążają często zmieniających się pracowników w trakcie stresującego dnia pracy.

## Automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru: Press&Go

Dzięki Press&Go możesz od razu wystartować z wieloma różnymi kategoriami produktów. Rozgrzewanie, kompensacja wydzielania ciepła (np. gdy drzwi są otwarte albo przy różnych rozmiarach załadunku) oraz wybór trybu przyrządzania i pieczenia odbywają się automatycznie.

Zintegrowana książka kucharska z 6 zdefiniowanymi wstępnie kategoriami produktów umożliwia zapisanie nawet 399 profili przyrządzania z maksymalnie 20 krokami przyrządzania. Można je przywrócić, naciskając przycisk. Profile przyrządzania, które się uzupełniają, są wyświetlane automatycznie, a ulubione profile można zawsze mieć pod ręką. Funkcja Press&Go jest dostępna opcjonalnie z ochroną hasłem, co daje możliwość utworzenia trybów Manager i Crew mode.



Ilości w  
Convotherm maxx 10:10:

### kurczak z kością

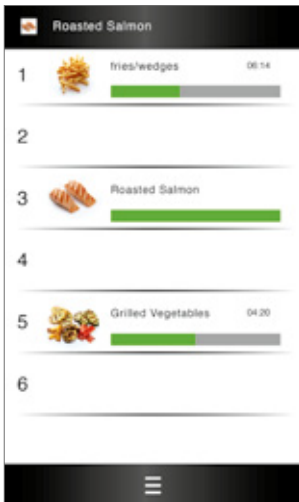
Proces przyrządzania: Crisp&Tasty

**22 kg w 30 minut**



### Podczas automatycznego przyrządzania należy zatrzymać przegląd: TrayView

W przypadku załadunku mieszanej wysokiej rozdzielczości wyświetlacz Convotherm maxx dokładnie pokazuje, co jest pieczone albo gotowane na poszczególnych półkach i ile czasu pozostało do zakończenia procesu. Gdy produkt jest gotowy, urządzenie emituje sygnał wizualny i akustyczny. Aby wyrównać straty w związku z wydzielaniem ciepła, gdy drzwi urządzenia są otwarte, TrayView ponownie oblicza czas gotowania i pieczenia dla każdej półki.

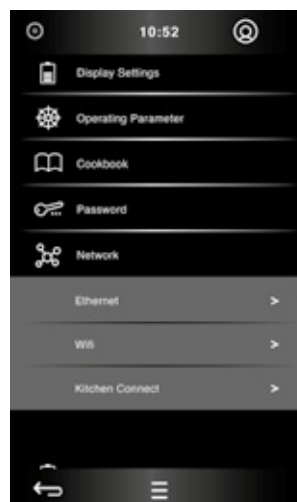


### Ręczne zarządzanie załadunkiem: TrayTimer

Dzięki funkcji zarządzania wsadem TrayTimer w Convotherm maxx możesz zdać się na swoją zawodową intuicję, by pomogła Ci idealnie dobrać czas od pierwszej półki do ostatniej. Nawet przy załadunku mieszanych wsadów masz możliwość indywidualnego ustawienia czasów pieczenia i gotowania dla każdego produktu na każdej półce zgodnie z wymaganiami. Funkcja TrayTimer w Convotherm maxx zapewnia stały przegląd pozostałych czasów przyrządzania dla wszystkich potraw na wszystkich półkach.

### Przyszłościowe zarządzanie danymi: gotowanie w sieci

Przyszłość profesjonalnego gotowania opiera się na sieci. Właśnie dlatego Convotherm maxx można łatwo i w dowolnym miejscu podłączyć do sieci za pomocą interfejsu szeregowego wi-fi albo LAN. Umożliwia to na przykład dostęp do aktualizacji oprogramowania, centralne wczytywanie nowych receptur do wielu urządzeń albo dostęp do danych HACCP.



# Bezproblemowa czystość i bezkompromisowa higiena.



Czystość i higiena są w kuchni bardzo ważne. Funkcja Convotherm Cleaning Management w Convotherm maxx w wyjątkowy sposób pomaga dążyć do całkowitej niezawodności w kwestii czyszczenia: wyjątkowo wydajny, wygodny i przyjazny dla środowiska.

## ConvoClean: maksymalna elastyczność, minimalne zużycie

W pełni zautomatyzowany, 4-stopniowy system czyszczenia ConvoClean w Convotherm maxx zapewnia optymalny poziom higieny. Poza dwoma standardowymi programami czyszczenia zawiera tryb express, który pozwala zaoszczędzić czas i umożliwia ultraszybkie czyszczenie pomiędzy czynnościami. Funkcja dodatkowego płukania zapewnia jeszcze większą czystość.

ConvoClean zapewnia również maksymalne bezpieczeństwo, ponieważ podczas uruchamiania procesu czyszczenia nie dochodzi do kontaktu z płynem czyszczącym. Dodatkowo płyny do czyszczenia są biodegradowalne i przyjazne dla środowiska. Convotherm maxx ma certyfikat zezwalający na czyszczenie bez nadzoru.

## Hygienic Steam: łatwa sterylizacja parą

Convotherm maxx jest wyposażony w funkcję nietrującej, ekonomicznej sterylizacji naczyń kuchennych parą. Dokładnie wyczyszczone naczynia i inne narzędzia żaroodporne można po prostu umieścić w urządzeniu i bezpiecznie wysterylizować, naciskając przycisk i korzystając z 30-minutowego, automatycznego programu czyszczenia parą w 130 °C.

## Bezpieczeństwo nade wszystko: higieniczne uchwyty

Higieniczne uchwyty Convotherm maxx są wykonane z antybakteryjnego i antymikrobowego tworzywa sztucznego oraz ograniczają namnażanie mikroorganizmów w newralgicznych, obsługiwanych ręcznie miejscach przez cały czas eksploatacji urządzenia.



# Serwis Convotherm – zawsze pod ręką.

Powszechnie wiadomo, że najlepszy serwis to taki, z którego nigdy nie trzeba korzystać. Dlatego zaprojektowaliśmy Convotherm maxx z myślą o jak największej niezawodności i wyprodukowaliśmy go zgodnie z najbardziej rygorystycznymi wymaganiami co do jakości. Jednak jeśli tylko pojawi się taka potrzeba, partnerzy serwisowi Convotherm zawsze służą pomocą.

## **Kompetentny serwis: dowolny czas, dowolne miejsce**

Nawet w przypadku usterki technicznej Convotherm maxx nadal oferuje specjalny program awaryjny, gwarantujący wysoką niezawodność działania. Ponadto, jeśli zajdzie taka konieczność, do dyspozycji pozostaje nasza globalna sieć partnerów serwisowych z najwyższymi kwalifikacjami pozyskanymi w naszym międzynarodowym programie szkoleń serwisowych. Nasza gwarancja: szybki czas reakcji, pracownicy na telefon i dostępne części zamienne.

## **Dobrze przemyślane: projekt przyjazny dla serwisu**

Głównym celem projektu Convotherm maxx jest maksymalne ułatwienie serwisu. Urządzenia sieciowe nie tylko wysyłają komunikaty o błędach, ale również umożliwiają diagnostykę online.

Dwa porty serwisowe pozwalają na łatwy dostęp do wnętrza urządzenia. Liczba wymaganych podzespołów i narzędzi została ograniczona do minimum. Ponadto zaprojektowanie ważnych podzespołów zgodnie z filozofią Plug&Play oraz Poke Yoke pomaga uniknąć błędów podczas wymiany.

## **Optymalizacja kosztów w różnych obszarach: obsługa i serwis**

Convotherm maxx to idealna inwestycja dla wszystkich, którzy chcą połączyć wydajność z oszczędnością. Wiele dobrze przemyślanych szczegółów pomaga oszczędzać wodę i prąd podczas codziennej eksploatacji. Wszystko składa się w całość – i jest to dobre nie tylko dla budżetu, ale również dla środowiska. Wszystkie środki wdrożone w celu maksymalnego uproszczenia prac serwisowych wpływają na znaczne obniżenie kosztów.



# Akcesoria oryginalne. Najlepsze dla Convotherm maxx.

Akcesoria oryginalne Convotherm rozwijają potencjał wydajności Convotherm maxx w bezpośrednim związku z potrzebami i wymaganiami klienta.



## Podstawy sprzętu

Dzięki prostemu adapterowi podstawy dla Convotherm 4 6.10 i 10.10. można zastosować również dla Convotherm maxx. Oferują one optymalną stabilność w przypadku urządzeń stołowych. Można wybrać wersję otwartą z 14 parami prowadnic albo półzamkniętą wersję mobilną z 7 parami prowadnic.



## Samozwijalna myjka ręczna

Praktyczna myjka ręczna do szybkiego czyszczenia ręcznego pomiędzy czynnościami jest pokryta powłoką antybakteryjną dla zapewnienia optymalnej higieny.



## Zestaw-stos

Większa elastyczność i wydajność na tej samej powierzchni: praktyczny zestaw-stos pozwala w łatwy i bezpieczny sposób umieścić dwa urządzenia Convotherm maxx jedno na drugim.



## Okap kondensacyjny

Wydajny okap kondensacyjny ConvoVent 4/4+ pasuje również do Convotherm maxx. Zapewnia stale bezpieczne i przyjazne środowisko pracy ze świeżym klimatem pomieszczenia.



## Blachy i ruszty

Wszystko płynnie tu działa: blachy oraz ruszty wykonane ze stali nierdzewnej oraz specjalne akcesoria z powłoką nieprzywierającą są dostępne w rozmiarach GN.

# Dane techniczne

6.10



10.10



## Urządzenie elektryczne

Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	875 x 797 x 794 mm	875 x 797 x 1066 mm
Pojemność załadunku (GN)	6+1	10+1
Odległość pótek	68 mm	68 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Pobór znamionowy	9.6 - 11,3 kW	17,2 - 20,4 kW
Masa	104 kg	125,5 kg

6.10



10.10



## Proces przyrządzenia

Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem parą	▶	▶
Tryb konwekcyjno-parowy (30-250 °C) z automatyczną kontrolą wilgotności	▶	▶
Gorące powietrze (30-250 °C) z optymalną wymianą ciepła	▶	▶

## Interfejs obsługi easyTouch:

W pełni dotykowy pojemnościowy ekran 7"	▶	▶
Płynna, szybko reagująca funkcja przewijania	▶	▶

## Climate Management

Self ClimateControl	▶	▶
HumidityPro – 3 ustawienia wilgotności powietrza	▶	▶
Crisp&Tasty – 3 ustawienia odwilżania	▶	▶

## Quality Management

Airflow management: prędkość wentylatora z 3 poziomami	▶	▶
BakePro – 3 poziomów tradycyjnego pieczenia	▶	▶

## Production Management

Automatyczne przyrządzenie z Press&Go i możliwością zapisania maks. 399 profili (tryby Manager mode i Crew mode)	▶	▶
Wbudowana książka kucharska z 6 różnymi kategoriami	▶	▶
TrayTimer – zarządzanie zawartością podczas przygotowywania różnych produktów w tym samym czasie (tryb ręczny)	▶	▶
TrayView – zarządzanie załadunkiem dla automatycznego gotowania różnych produktów z zastosowaniem Press&Go	▶	▶
Zarządzanie Ulubionymi	▶	▶
Przechowywanie danych HACCP	▶	▶
kitchenconnect® (WiFi/LAN) – rozwiązanie sieciowe od Welbilt do aktualizacji i monitorowania urządzeń z dowolnego miejsca, oparte na chmurze i działające w czasie rzeczywistym	▶	▶
Port USB wbudowany w panel obsługi	▶	▶

## Cleaning Management

W pełni zautomatyzowane czyszczenie komory pieca z 4 programami czyszczenia: czyszczenie, środek płuczący, lekkie zabrudzenia, silne zabrudzenia i tryb express	▶	▶
Rozwiązania HygieniCare:		
• funkcja czyszczenia Steam Disinfect	▶	▶
• antybakteryjne, higieniczne uchwyty	▶	▶

## Projekt

Uchwyt drzwiowy z funkcją bezpiecznego zamykania	▶	▶
Para generowana poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca	▶	▶
Nogi urządzenia regulowane w zakresie od 120 mm do 160 mm	▶	▶
Drzwi prawe	▶	▶

## Opcje

Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia	▶	▶
--	---	---

## Akcesoria

kitchenconnect® (WiFi/LAN) – rozwiązanie sieciowe od Welbilt do aktualizacji i monitorowania urządzeń z dowolnego miejsca – oparte na chmurze i działające w czasie rzeczywistym	▶	▶
Okap kondensacyjny ConvoVent 4 z filtrem przeciwtłuszczowym	▶	▶
Okap kondensacyjny ConvoVent 4+ z filtrem przeciwtłuszczowym i przeciwapachowym	▶	▶
Podstawy urządzenia w różnych rozmiarach i formach	▶	▶
Różne blachy, kratki i pojemniki zgodnie z Gastro Norm	▶	▶
Zestawy-stosy	▶	▶
Produkty do pielęgnacji dla w pełni zautomatyzowanego czyszczenia komory pieca (wielokrotne dawkowanie)	▶	▶
Samozwijalna myjka ręczna	▶	▶

Cechy sprzętu: Standardowy ▶ Niedostępny ▷

**CONVOTHERM**<sup>®</sup>

WELBILT DEUTSCHLAND GMBH  
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414  
WWW.CONVOTHERM.COM

 **WELBILT**<sup>®</sup>

Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland**<sup>™</sup>, **Convotherm**<sup>®</sup>, **Crystal Tips**<sup>®</sup>, **Delfield**<sup>®</sup>, **Frymaster**<sup>®</sup>, **Garland**<sup>®</sup>, **Lincoln**<sup>™</sup>, **Merco**<sup>®</sup>, **Merrychef**<sup>®</sup>, **Multiplex**<sup>®</sup> and **Wmaxx**<sup>™</sup>. Supported by service brands: **KitchenCare**<sup>®</sup>, aftermarket service and **KitchenConnect**<sup>®</sup>, cloud-based open platform.

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