



Convotherm maxx pro BAKE



BAKE

Snack e alimenti cotti al forno sempre freschi e di qualità professionale.



Advancing Your Ambitions

Convotherm maxx pro BAKE

Per risultati di cottura al forno perfetti.

La cottura al forno è un'attività artigianale e un'arte, e gli amatori in particolare hanno standard di qualità piuttosto esigenti quando si tratta di prodotti freschi cotti al forno. È qui che potete distinguervi con deliziosi prodotti cotti al forno di qualità imbattibile: grazie al Convotherm maxx pro BAKE, che combina il know-how della cottura al forno tradizionale con le tecniche ingegneristiche del forno Combi all'avanguardia per offrire risultati unici.

Il Convotherm maxx pro BAKE offre tutto ciò che in quanto professionisti vi aspettate da un eccellente forno Combi. Qualità "Made in Germany" senza compromessi. Funzioni sofisticate e dettagli di progettazione. Grande attenzione ai punti importanti in ogni dettaglio e in ogni innovazione. Un unico concetto complessivo progettato per assicurare risultati perfetti nella cottura al forno, efficienza, sostenibilità e massima affidabilità.

Il Convotherm maxx pro BAKE porta la qualità professionale a un livello completamente nuovo.

maxx pro.
alta definizione.



Convotherm maxx pro BAKE: cottura al forno di qualità professionale.

BAKE

Fornitore ufficiale
di attrezzature

Bocuse d'Or



- ▶ **Ricettario di cottura integrato**
Semplifica il vostro lavoro con ricette preprogrammate di cottura e cottura al forno.
- ▶ **Connettività**
Accesso alla rete tramite WiFi e LAN per una gestione versatile dei dati.
- ▶ **Tripla vetratura**
Maggiore efficienza energetica e miglioramento della sicurezza ottenuti grazie a un isolamento ottimale dal calore.
- ▶ **Profili di fermentazione Rise&Ready**
Tre livelli di fermentazione specialmente per pasta di lievito fresco, assicurano uno sviluppo ottimale dell'aroma e del volume, nonché croste perfette.
- ▶ **Sportello a scomparsa**
Scorre lungo una rotaia sul fianco quando è aperto. Ciò impedisce il contatto con una lastra calda e i passaggi restano liberi.
- ▶ **Velocità del ventilatore variabile**
Disponibile con 5 impostazioni - una pausa totale può essere programmata in BakePro. Per risultati imbattibili, anche con i cibi più delicati.
- ▶ **BakePro**
La funzione di cottura al forno a più fasi assicura lievitazione ideale, elasticità ottimale nella mollica e una lucentezza ideale nei piccoli alimenti cotti al forno.
- ▶ **Grate di aspirazione ottimizzate**
Le aperture specialmente adattate garantiscono una circolazione ideale dell'aria per risultati uniformi nell'intera camera di cottura.
- ▶ **Teglie e accessori, di dimensioni euro-norm**
Perfettamente intercambiabili con le rastrelliere da fornaio.
- ▶ **Iniezione invece di un boiler**
Generazione di vapore da professionisti: cottura al forno anche migliore utilizzando l'iniezione diretta di acqua nella camera di cottura calda.
- ▶ **Funzionamento comodo**
Il funzionamento full-touch a icone easyTouch® può essere compreso da chiunque.



Ispirato dai maestri della loro arte.

Da oltre 40 anni analizziamo meticolosamente i segreti del successo nell'arte della cottura al forno; assieme a fornai di tutto il mondo, abbiamo incorporati questi segreti nella tecnica ingegneristica all'avanguardia alla base dei nostri forni Combi. Il risultato genera entusiasmo sia nei professionisti sia negli amatori: Il Convotherm maxx pro BAKE.

Apprezzamento come con un panificio tradizionale

La combinazione di aria calda e vapore nel Convotherm maxx pro BAKE, adattata singolarmente per ogni prodotto, assicura una lievitazione ottimale, un intero carico uniformemente abbrustolito e una mollica morbida e voluminosa nonché una crosta croccante. E grazie all'esclusivo Natural Smart Climate™ che è reso possibile dal sistema di cottura chiuso Convotherm, potete beneficiare di freschezza pronta per la vendita, di durata significativamente maggiore, nei vostri prodotti cotti al forno.

Gli alimenti freschi cotti al forno sono sempre richiesti

Da apprezzare in loco o da portar via: gli alimenti freschi cotti al forno sono un classico senza tempo per la colazione, un pasto leggero o un boccone rapido tra un pasto e l'altro. Oggi i clienti si aspettano uno standard uguale a quello dei panifici, freschi anche all'esterno dei panifici tradizionali. Potete offrire proprio questo: con il Convotherm maxx pro BAKE.

Grande varietà con qualità costante

Pasticcini danesi, freselle o croste perfette sul pane: con una selezione saporita di alimenti cotti al forno, vi distinguerete dalla concorrenza. Ciò che conta di più è che la qualità e la freschezza sono garantite in ogni momento. Il Convotherm maxx pro BAKE assicura risultati ottimali con qualità professionale anche con personale senza formazione. Prodotti costantemente al loro livello di picco.

Un vero extra: preparazione perfetta di snack e alimenti da cucinare

Laddove gli alimenti freschi cotti al forno sono richiesti, un desiderio di snack e piccoli piatti segue sempre. Anche se è ottimizzato per la cottura al forno, il Convotherm maxx pro BAKE è anche un prodotto per tutti gli usi che offre l'intera gamma di prestazioni dell'ultima generazione di forni Combi Convotherm. Che si tratti di grigliare, cuocere a fuoco lento, preparare arrostiti, cuocere al vapore o altro ancora: Dalla colazione ai pasti serali, il Convotherm maxx pro BAKE offre anche il massimo in termini di metodi di preparazione diversi.

Le gestione delle funzioni Convotherm: Dare più spazio all'efficienza.

Con le sue quattro gestioni delle funzioni Convotherm, il Convotherm maxx pro BAKE vi aiuta a mantenere sempre il massimo delle prestazioni: Si occupa dei compiti più duri e fornisce processi e risultati ottimizzati.



climate management

Funzioni ben ponderate che garantiscono il giusto clima nella camera di cottura durante la cottura e la cottura al forno con il Convotherm maxx pro BAKE.

- Natural Smart Climate™
- HumidityPro
- Crisp&Tasty



quality management

Funzioni speciali che consentono al Convotherm maxx pro BAKE di assicurare livelli ottimali di uniformità, colore marrone e volume nei prodotti risultanti.

- Airflow Management
- Crisp&Tasty
- BakePro



production management

Con le sue funzioni intelligenti, il Convotherm maxx pro BAKE assicura di lavorare sempre in modo più efficiente, concentrato e con meno stress, sia manualmente sia in modalità automatica. Per risultati con affidabilità ottimale.

- Press&Go manuale o automatico
- TrayView
- TrayTimer
- kitchenconnect



cleaning management

Il Convotherm maxx offre una pulizia completamente automatica della camera di cottura e funzioni innovative progettate per massimizzare l'igiene nella vostra cucina.

- ConvoClean
- Hygienic Steam
- Maniglie igieniche

IntelligentSimplicity: semplicemente migliore.

Noi di Convotherm siamo convinti che le soluzioni tecniche non siano davvero complete fino a quando non forniscono benefici nel modo più semplice, più efficiente e più conveniente. Infatti, questo principio è tanto importante per noi da avere un suo nome proprio: IntelligentSimplicity. Non c'è bisogno di dire che il Convotherm maxx pro BAKE lo esemplifica sotto ogni punto di vista: È semplice da comprendere. Semplice da utilizzare. Semplice da pulire. Semplice da sottoporre a manutenzione. E (nei rari casi in cui ciò si renda necessario) semplice da riparare.

Il clima perfetto per risultati ottimali di cottura al forno.

Temperatura, umidità dell'aria, movimento dell'aria e tempo sono i fattori decisivi nella cottura al forno quando si tratta di stabilire un clima ottimale per la camera di cottura. È per questo motivo che è cruciale adeguare questi parametri in base alle richieste per il lo specifico prodotto cotto al forno. E con la funzione Climate Management nel Convotherm maxx pro BAKE, potete essere certi di farlo bene. Grazie alla sua superiore tecnologia... ma anche alle immutabili leggi della natura.

Naturalmente superiore: Natural Smart Climate™

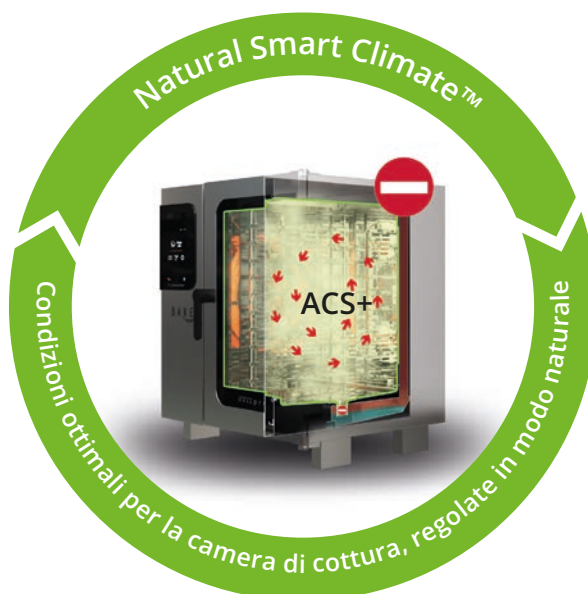
Natural Smart Climate™ nel Convotherm maxx pro BAKE assicura che ogni tipo di alimento da cucinare assorba la quantità ideale di umidità, in maniera completamente autonoma. Ciò è reso possibile dal nostro esclusivo sistema chiuso. Questo garantisce il corretto clima della camera di cottura, sempre e per tutti i prodotti per cui l'umidità ottimale è importante per una freschezza durevole. Ad esempio con pesce, carne o verdure, ma specialmente con il pane e alimenti di dimensioni maggiori cotti al forno.

Per una freschezza durevole, pronta alla vendita

Natural Smart Climate™ assicura il rispettivo grado di umidità ottimale nei prodotti senza necessità di regolazioni e controlli complicati, in modo completamente naturale. Gli alimenti cotti al forno completati restano freschi per un periodo significativamente maggiore grazie a questo metodo semplice e ingegnoso. Non si asciugano prematuramente nell'area di vendita né reagiscono con l'umidità, il che causerebbe una crosta morbida.

Risparmio energetico e grande velocità: il nostro sistema chiuso

Il sistema di cottura chiuso ACS+ nel Convotherm maxx pro BAKE conserva il calore e l'umidità in maniera ottimale. La temperatura cresce più rapidamente ed è necessario aggiungere meno potenza e acqua. Ciò assicura una saturazione del vapore perfetta, una regolazione automatica dell'umidità per la cottura combinata a vapore e un trasferimento di calore rapido e uniforme con aria calda, per ottenere risultati ottimali anche a pieno carico.



Panini, 70 g

120 pezzi¹
15 minuti²
480 pezzi³



Pane in forno di pietra, 500 g

40 pezzi
17 minuti
120 pezzi



Girelle all'uvetta, 140 g

96 pezzi
20 minuti
288 pezzi

¹ Dimensione del carico per apparecchio

² Tempo di cottura al forno per carico

³ Esempio di carico all'ora.

Valido per l'apparecchio 10.10



Convothem maxx pro BAKE – I vostri vantaggi in breve.

- **Condizioni perfette per la camera di cottura**
Natural Smart Climate™: gli alimenti cotti al forno assorbono l'umidità in maniera ideale con mezzi completamente naturali, per una freschezza particolarmente di lunga durata.
- **Elevata affidabilità del processo**
La cottura al forno automatica con tasti di scelta rapida Press&Go assicura risultati ottimali e costantemente riproducibili.
- **Cottura al forno gestita tramite rete**
Connettività tramite interfaccia WiFi o LAN, per una facile gestione dei dati con uno o più apparecchi.
- **Efficienti carichi misti**
Preparazione simultanea di diversi tipi di alimenti cotti al forno con risultati ottimali, grazie al Natural Smart Climate™.
- **Cottura al forno e cottura al forno graduale**
Una panoramica intelligente di ciascuna singola teglia con carichi misti. Potete vedere al secondo cosa sarà pronto in ogni momento.
- **Utilizzo alla capacità massima**
Essere in grado di utilizzare tutta la capacità disponibile consente di risparmiare tempo e denaro e assicura la disponibilità ininterrotta del prodotto, anche durante le ore di picco.
- **Funzione ulteriore di cottura al forno**
È sufficiente aggiungere altri tre minuti premendo un pulsante.



Grano o grano integrale? Comprendiamo la differenza.

Gli alimenti cotti al forno non sono tutti uguali. Fa una grande differenza il fatto che si stiano cuocendo delicati pasticcini danesi o robusto e croccante pane del contadino. È per questo motivo che il Convotherm maxx pro BAKE li tratta diversamente... e assicura risultati perfetti con modalità di cottura al forno specifiche per i singoli prodotti.

Ottenere il successo con piccoli alimenti cotti al forno

Specialmente per alimenti cotti al forno piccoli o di grano, il Convotherm maxx pro BAKE offre un elevato livello di comodità e risparmi, nonché di massima affidabilità del processo e risultati costanti. Con la speciale funzione di cottura al forno BakePro, è possibile ottenere risultati pari a quelli di un tradizionale forno da panetteria: i prodotti lievitano uniformemente e ottengono una lucentezza appetitosa. Gli alimenti cotti al forno congelati non devono essere riscaldati o scongelati. Saturazione perfetta del vapore, regolazione automatica dell'umidità nella cottura combinata a vapore e trasferimento di calore veloce e uniforme con aria calda riducono significativamente i tempi di cottura al forno.



BakePro: funzione di cottura al forno tradizionale

- **All'inizio:** La giusta quantità di vapore per il prodotto è introdotta nella camera di cottura, con 5 livelli di precisione.
- **Periodo di riposo successivo:** i prodotti possono svilupparsi in maniera ideale con il ventilatore spento.
- **Il risultato:** Condizioni ideali e costanti della camera di cottura per tutti gli alimenti cotti al forno, indipendentemente dal fatto che siano freschi, pre-lievitati, cotti parzialmente o congelati!
- **Opzione:** aggiungete un ulteriore passaggio BakePro alla fine del profilo di cottura per ottenere una lucentezza ottimale con vapore extra.



Per risultati splendenti: Gestione del flusso dell'aria

L'orgoglio di ogni fornaio è una crosta splendente e croccante sugli alimenti a base di grano cotti al forno. Il segreto: umidità che è lasciata condensare sugli alimenti cotti al forno per un periodo di tempo definito. Ciò che è possibile ottenere solo con un vero forno da panificio è riprodotto perfettamente nel Convotherm maxx pro BAKE con BakePro: dopo il preriscaldamento, una quantità di acqua precisamente misurata è spruzzata nella camera di cottura e quindi il ventilatore è spento completamente. Questo punto è cruciale in quanto l'umidità può precipitare perfettamente sugli alimenti cotti al forno solo se l'aria è completamente ferma.

Rise&Ready: Livelli di fermentazione per impasti freschi

Progettati specialmente per impasti di lievito fresco, tre profili di fermentazione possono essere attivati nel ricettario di cottura al forno: periodi di riposo precisamente controllato per lo sviluppo ottimale di aroma e volume, nonché di una crosta ideale.

Cottura al forno combinata a vapore: La cosa migliore per il grano integrale e il pane del contadino

Una crosta spaccata, spolverata di farina e appetitosa: questa vista trasforma ogni pane scuro del contadino in una tentazione irresistibile. Il Convotherm maxx pro BAKE offre una soluzione ingegnosa per questo: profili di cottura al forno programmabili singolarmente che utilizzano strettamente aria calda all'inizio del processo. Successivamente è spruzzata acqua, che evapora immediatamente e non si condensa sulle superfici. Ciò mantiene la crosta asciutta e la spolveratura di farina resta appetitosamente fresca. Contemporaneamente, la mollica mantiene la sua elasticità ottimale durante la cottura al forno combinata a vapore grazie al Natural Smart Climate™.



L'extra intelligente: Snack rapidi e specialità gastronomiche.

Il Convotherm maxx pro BAKE è più di uno specialista per la cottura al forno. In quanto vero prodotto per tutti gli usi, offre massima versatilità in uno spazio ridotto, che apre molte possibilità per ampliare le attività in settori attraenti. Viziate i vostri clienti con snack e alimenti da cucinare extra, 24 ore su 24. È così facile!

Varietà che ripaga

Che si tratti di colazione, pranzo o cena, che si tratti di appetiti grandi o piccoli: Quando sono in giro, le persone desiderano tutti i tipi di snack e di alimenti oltre agli alimenti cotti al forno. Anche questi possono essere preparati facilmente, rapidamente e con grande flessibilità con il Convotherm maxx pro BAKE. Ciò vi consente di offrire ai vostri clienti un'ampia varietà di delizie culinarie da un singolo apparecchio.

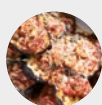
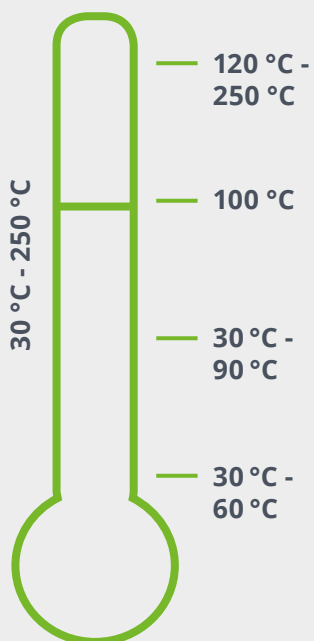
Utilizzo del vapore per la preparazione rapida degli alimenti da cucinare

Il vapore trasferisce il calore agli alimenti da cucinare, in modo non solo eccezionalmente delicato, ma anche molto rapido. Ciò consente di risparmiare energia e tempo prezioso, nonché di proteggere le vitamine: Il risultato è che, rispetto alle procedure di cottura convenzionali, è possibile cuocere il triplo della quantità nello stesso tempo. È esattamente ciò di cui avete bisogno nei momenti di picco.

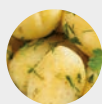
Tutti i vantaggi della cottura combinata a vapore

Quando si cuoce con il forno Combi nel Convotherm maxx pro BAKE, l'umidità, i sapori e le vitamine sono mantenuti grazie al Natural Smart Climate™, il tutto riducendo al minimo le perdite di peso. La combinazione di vapore e aria calda è perfetta per gli arrostiti, ad esempio: con il vapore, la carne resta succulenta all'interno e per la finitura, l'aria calda rende l'esterno perfettamente croccante.

La versatilità persuasiva del vapore:



La cottura combinata a vapore assicura risultati ottimali con qualità professionale, ad esempio con gli arrostiti di maiale.



Particolarmente adatto per alimenti da cucinare di grande volume, come le patate.



La gamma a bassa temperatura da 30 a 90 °C, a cui si fa talvolta riferimento come cottura sotto vuoto, è perfettamente adatta per alimenti da far sobbollire delicatamente come pesce o uova.



Utilizzate il Convotherm maxx pro BAKE come armadietto di lievitazione con controllo di precisione di temperatura e umidità.





Aria calda per alimenti da cucinare croccanti

Che si tratti di grigliatura o di cottura au gratin, il Convotherm maxx pro BAKE ottiene costantemente risultati ottimali con pura aria calda e accuratezza della temperatura a una sola cifra. Nel sistema chiuso, è assicurato un trasferimento di calore rapido e uniforme fino al centro dell'alimento da cucinare. Potete regolare in dettaglio la formazione e la croccantezza della crosta semplicemente abilitando la funzione Crisp&Tasty.

Molte funzioni di cottura per risultati ottimali

A parte le sue versatili funzioni di cottura al forno, il Convotherm maxx pro BAKE facilita anche il vostro lavoro con numerose funzioni automatizzate di cottura per arrostiti, grigliate, cottura al vapore, ricette au gratin, comoda frittura profonda, cottura al forno e rigenerazione. Press&Go offre costantemente qualità elevata nei vostri snack e alimenti da cucinare, indipendentemente da chi utilizzi l'apparecchio.

Varietà rapida grazie ai carichi misti

Quando la pressione aumenta a colazione, a mezzogiorno o a ora di cena, molti diversi pasti sono richiesti contemporaneamente. Grazie alla capacità di cucinare carichi misti flessibili con la modalità combinata a vapore, potete preparare ali di pollo, quiche, verdure congelate e una torta margherita simultaneamente nel Convotherm maxx pro BAKE. Rapidamente, con tempistiche individualizzate e, naturalmente, senza alcuna miscelazione di sapori o di aromi.



Funzionamento estremamente semplice per chiunque.

Con il suo touchscreen completo intuitivo easyTouch®, eccezionalmente facile da utilizzare, il Convotherm maxx pro BAKE semplifica il vostro lavoro di cottura o di preparazione di snack e altri alimenti da cucinare.

Semplice e intuitivo, per una massima affidabilità del processo

Le modalità di preparazione manuali e automatiche per processi di cottura e cottura al forno consentono di risparmiare tempo ed energia e ridurre i carichi di lavoro per un personale soggetto a cambiamenti frequenti. La cosa migliore? Grazie ai programmi preimpostati di cottura e cottura al forno, i risultati possono essere coerentemente riprodotti con il semplice tocco di un dito e qualità uniforme.

Cottura e cottura al forno automatiche con Press&Go

Con Press&Go potete iniziare immediatamente in molte diverse categorie di prodotto. Il preriscaldamento compensa la dispersione di calore, ad esempio quando lo sportello è aperto o con carichi di quantità diverse, e le modalità di cottura e cottura al forno sono selezionate automaticamente. Press&Go con protezione tramite password è disponibile opzionalmente, per la creazione di modalità separate Manager e Crew.

Operare in sicurezza

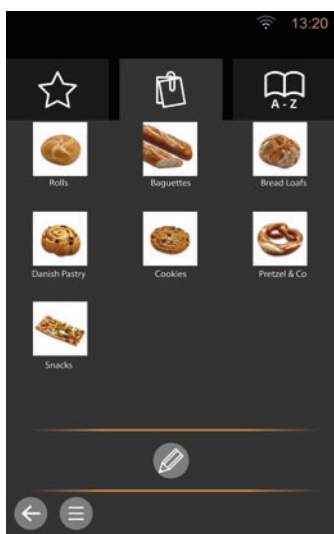
Il funzionamento a icone, programmabile e personalizzabile offre un elevato livello di comodità e affidabilità del processo. Qualsiasi membro del vostro team, anche se straniero, sarà in grado di eseguire le attività di routine dopo brevi istruzioni.

Funzione aggiuntiva di cottura al forno per un tocco in più

Se gli alimenti cotti al forno hanno bisogno di un po' più di tempo alla fine di un profilo di cottura al forno, è sufficiente premere un pulsante sul pannello touch-screen per aggiungere 3 minuti di tempo di cottura al forno a 200 gradi.

Tenete d'occhio tutto con TrayView

Con carichi misti gradualmente, il display vi mostra precisamente ciò che è cotto o cotto al forno su ogni teglia e quanto tempo manca ancora. L'apparecchio segnala quando il prodotto è pronto. Ogni volta che lo sportello dell'apparecchio è aperto, TrayView ricalcola il tempo di cottura al forno per ciascuna teglia separatamente.



Il ricettario della cottura al forno semplifica il vostro lavoro con ricette preprogrammate di cottura e cottura al forno.



TrayView: semplifica i passaggi di lavoro con carichi misti

- Tenete traccia di ciò che sta cuocendo al forno su ogni teglia
- Indicazione precisa del tempo residuo di cottura al forno per ogni teglia
- Il tempo residuo di cottura al forno è automaticamente riadattato ogni volta che lo sportello è aperto.
- Indicatore visivo e acustico non appena i prodotti su una teglia sono pronti

Funzionamento individualizzato per risultati imbattibili.

Per gestire requisiti professionali, il Convotherm maxx pro BAKE ha una modalità manuale per impostazioni personalizzate di tempo e temperatura, nonché per le modalità di cottura e cottura al forno. Inoltre, le funzioni intelligenti supplementari assicurano risultati perfetti e costanti di cottura e cottura al forno.

Per esperti, proprio come piace a loro

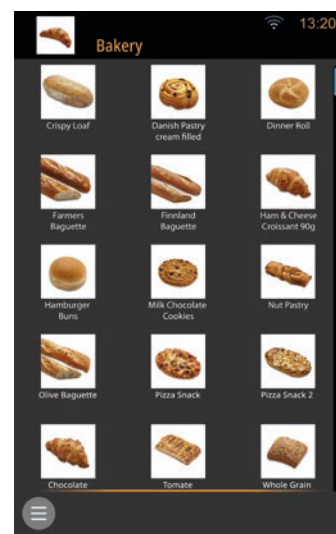
Con il Convotherm maxx pro BAKE, potete mantenere il comando della situazione esatta che vi piace nella cottura e nella cottura al forno. Potete intervenire su qualsiasi parametro del processo di cottura al forno in qualsiasi momento, anche quando utilizzate profili di cottura al forno preimpostati. Tutti i parametri di cottura e cottura al forno possono anche essere specificati manualmente in anticipo indipendentemente dal fatto che utilizzate vapore, cottura combinata a vapore o aria calda. Con carichi misti gradualmente, potete utilizzare TrayTimer per impostare i tempi di cottura e cottura al forno per ogni prodotto su ogni teglia con precisione e singolarmente, per soddisfare i vostri requisiti esatti.

Press&Go+: i vostri preferiti, proprio sulla punta delle vostre dita

Con Press&Go+ potete portare le vostre personali creazioni culinarie alla produzione di serie. Create i vostri profili di cottura e salvateli con un'immagine personalizzata nell'apparecchio. Le vostre creazioni saranno sempre disponibili al semplice tocco di un dito. Con la pratica funzione aggiuntiva di cottura al forno, potete aggiungere manualmente 3 minuti se necessario alla fine di un profilo.

Crisp&Tasty

Grazie alla deumidificazione attiva del clima di cottura ad aria calda, potete ottenere una crosta croccante immediatamente... con un centro tenero e succulento.



Facile accesso con un semplice tocco a singoli profili di cottura e cottura al forno impostandoli come preferiti.

Pulizia senza sforzo e igiene senza compromessi.

Ovunque sia in corso una cottura o una cottura al forno, la pulizia e l'igiene sono una preoccupazione importante. La funzione Convotherm Cleaning Management nel Convotherm maxx pro BAKE offre assistenza unica in modo che possiate ottenere affidabilità totale e senza compromessi quando si tratta di pulizia: Particolarmente efficace, conveniente e rispettosa dell'ambiente.

ConvoClean: Massima flessibilità, minimi consumi

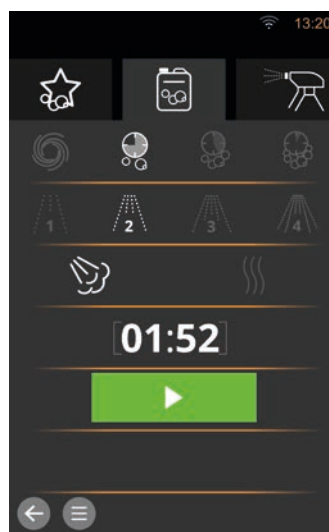
Il sistema di pulizia completamente automatica della camera di cottura nel Convotherm maxx pro BAKE garantisce sempre un'igiene ottimale. Con quattro livelli di pulizia selezionabili, ConvoClean offre sempre le giuste prestazioni di pulizia. Una speciale modalità eco consente di risparmiare fluidi di pulizia, energia e acqua. La modalità express consente di risparmiare tempo e consente una pulizia ultrarapida in appena sette minuti, anche durante gli orari di lavoro.

Personalizzato e straordinariamente sicuro

Con il piano di pulizia Convotherm maxx pro BAKE, è possibile definire quale programma di pulizia è eseguito e quando, fino allo specifico minuto di ciascun giorno: infatti, anche l'avvio di un programma automatico è una delle opzioni disponibili. Potete inoltre creare profili di pulizia personalizzati con un nome e un'icona personalizzati e avviarli toccando semplicemente un pulsante. ConvoClean assicura anche sicurezza massima in quanto non vi è alcun contatto con le sostanze chimiche quando si avvia la procedura di pulizia. Inoltre, i liquidi di pulizia sono biodegradabili e rispettosi dell'ambiente. Il Convotherm maxx pro BAKE è certificato per la pulizia non presidiata.

Hygienic Steam: Facile sterilizzazione con vapore

Il Convotherm maxx pro BAKE è dotato di una funzione per la sterilizzazione a vapore, non velenosa ed economica, degli utensili da cucina. Utensili accuratamente puliti e altri utensili da cucina resistenti al calore possono essere semplicemente inseriti nell'apparecchio e sterilizzati in modo sicuro con il programma di pulizia a vapore automatico di 30 minuti a 130 °C, con il semplice tocco di un pulsante.



Operare in sicurezza: Maniglie igieniche

Le maniglie igieniche del Convotherm maxx pro BAKE sono costituite da plastica antibatterica e antimicrobica e riducono la moltiplicazione dei microrganismi sui punti di contatto a comando manuale per tutta la durata dell'apparecchio.



Ancora meglio: economico ed ecologico

Il Convotherm maxx pro BAKE è estremamente efficiente quando si tratta di consumo di energia e di acqua; e si tratta di un aumento complessivo del 10% dell'efficienza energetica rispetto al suo predecessore record. Ciò che conta di più è che l'acqua di scarico non è dannosa per l'ambiente dal momento che il fluido di pulizia è biodegradabile. La nostra struttura di produzione a Eglfing stabilisce anche nuovi standard di rispetto dell'ambiente e di sostenibilità: Da quando siamo passati all'energia verde nel 2009, abbiamo ridotto le nostre emissioni di un milione di kg di CO₂ all'anno. Questo impegno è stato riconosciuto nel 2017 con il 1° posto nei premi Lean & Green Management Awards (Premi di semplicità e gestione ambientale).



KOSTEN SENKEN · UMWELT SCHONEN · MITARBEITER SENSIBILISIEREN

Lean & Green ist eine Initiative von GreenIT Consulting Europe GmbH, die Lean Management Fähigkeiten und Ressourcen für alle Prozesse eines Unternehmens hinweg anbietet.

- * Consumo di energia senza carico in modalità aria calda (potenza di riscaldamento sensibile) [kWh] in conformità a DIN 18873-1 2012-06 6.3
I seguenti valori sono stati verificati dall'istituto indipendente TÜV.
- ** Convotherm 4 10.10 livello di pulizia 3, modalità regular



Qualità perfetta, giorno dopo giorno.

Il Convotherm maxx pro BAKE incorpora i più elevati standard dell'ingegneria tedesca. La nostra ricerca di innovazione e perfezione va molto oltre la pura tecnologia: ciò grazie alle nostre uniche soluzioni di progettazione. Queste forniscono vantaggi giorno dopo giorno e rendono l'assistenza quanto più semplice possibile. Un investimento in qualità di classe eccellente si ripaga sempre. In qualsiasi modo lo si guardi.

Qualità massima da ogni punto di vista

L'alta qualità senza compromessi del Convotherm maxx pro BAKE è evidente a tutti i livelli: materiali eccellenti e lavorazione senza confronti rendono l'apparecchio non solo solido e durevole, ma anche una gioia assoluta per gli occhi. Tutte le funzioni sono particolarmente semplici, ben progettate e facili da utilizzare. Che siano utilizzate da uno chef di cucina o da membri del team in costante cambiamento: ogni singolo apparecchio può ottenere risultati di prima classe per la cottura e la cottura al forno con il Convotherm maxx pro BAKE. Inoltre, IntelligentSimplicity come approccio di progettazione assicura la massima facilità di efficienza nell'assistenza e nell'efficienza dei consumi, comportando costi operativi costantemente bassi.

Affidabilità e durata "Made in Germany"

Sin dal 1976, Convotherm si distingue per qualità e durata senza compromessi. In stretta collaborazione con i professionisti del settore e con una tradizionale grande spinta per la perfezione, lavoriamo senza sosta e con passione illimitata per soluzioni innovative concentrate sulle attività centrali dei nostri clienti. Di conseguenza, nel 1995 Convotherm è divenuta il primo produttore al mondo di forni Combi a essere certificato DIN ISO 9001. Sviluppato e prodotto in Germania, ogni singolo forno Combi Convotherm è sottoposto a un test funzionale completo che dura diverse ore prima di lasciare la fabbrica.



Ben pensato: Design che non disturba l'assistenza

Il design Convotherm maxx pro BAKE si concentra sulla massima facilità di assistenza. Gli apparecchi collegati in rete non solo inviano messaggi di errore, ma abilitano anche la diagnostica online. Cinque porte di assistenza consentono di accedere facilmente al funzionamento interno dell'apparecchio. Il numero di componenti e utensili necessari è stato mantenuto al valore più piccolo possibile. Inoltre, la progettazione di componenti importanti in linea con Plug&Play e la nostra filosofia IntelligentSimplicity contribuiscono a evitare errori nelle sostituzioni.



Assistenza competente: In qualsiasi momento, in qualsiasi luogo

In caso di guasto tecnico, il Convotherm maxx pro BAKE offre comunque uno speciale programma di emergenza per un'elevata affidabilità funzionale. E, se necessario, la nostra rete mondiale di partner di assistenza è a vostra disposizione, offrendo le migliori qualifiche ottenute attraverso il nostro concetto di formazione internazionale di assistenza. La nostra garanzia: tempi di risposta ridotti, personale sempre pronto e parti di ricambio disponibili.

Sempre a vostra disposizione: il nostro servizio di assistenza tecnica

Che si tratti di ordinare parti di ricambio, di fissare un appuntamento di assistenza o di ottenere supporto telefonico: Quando conta realmente, il nostro servizio di assistenza tecnica Convotherm è pronto a rispondere alle vostre richieste 24 ore su 24 con consigli e risorse.

Ottimizzazione dei costi su tutta la linea: Funzionamento e assistenza

Quando si tratta di Convotherm maxx pro BAKE, l'efficienza è il collegamento ottimale tra prestazioni ed economicità. Molti dettagli ben studiati aiutano a risparmiare acqua ed elettricità nel funzionamento quotidiano. Tutto torna... e non è solo un bene per il budget, ma anche per l'ambiente. E tutte le misure che abbiamo adottato per rendere le operazioni di assistenza quanto più facili possibile contribuiscono a mantenere i costi notevolmente bassi.

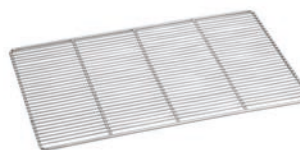
Un'ampia varietà di accessori. Perfettamente sintonizzati con le vostre esigenze.

Che sia per utilizzo in negozi di alimentari, presso stazioni di servizio, minimarket o panifici, in sale di esposizione, dietro il banco o in cucina: Offriamo gli accessori perfetti per ogni esigenza e applicazione per il vostro Convotherm maxx pro BAKE.



Basamenti

Questi offrono stabilità per gli apparecchi da banco. Potete optare per una versione aperta con 14 coppie di rotaie per teglie o un design mobile semi-chiuso con 7 coppie di rotaie per teglie.



Teglie della dimensione euronorm

Tutto funziona perfettamente qui:

Cinque teglie per 6.10 o otto teglie per 10.10 conformi alla dimensione euronorm.

Le teglie in acciaio inossidabile con un rivestimento non aderente, nonché le rastrelliere, sono disponibili per il Convotherm maxx pro BAKE nella dimensione euronorm.

Cappa di condensazione

Con l'efficiente cappa di condensazione, Convo-Vent 4, potete lavorare sempre in sicurezza e con un clima fresco nella stanza.

Struttura porta-teglie

Movimentazione rapida e facile. Le teglie di dimensione euronorm possono essere caricate e rimosse contemporaneamente. Non è necessario alcuna singola infornata manuale. A questo scopo sono necessari un carrello con ripiani e un telaio di introduzione.



Kit di stoccaggio

Maggiore flessibilità e capacità doppia con lo stesso ingombro: Con il kit di stoccaggio, posizionare due apparecchi da banco Convotherm maxx pro BAKE impilati è semplicissimo.



Detergenti e prodotti per la cura

Tutti i detergenti e i prodotti la cura Convotherm sono bilanciati in maniera ottimale per l'utilizzo con il sistema completamente automatico di pulizia ConvoClean+. Sono anche biodegradabili e certificati halal e kosher.

Dettagli tecnici / dell'apparecchio



6.10



10.10

Funzionalità standard

Design		
Grata di aspirazione ottimizzata per l'uniformità, per la rastrelliera EN		✓
Set di rastrelliere (600 x 400 mm) EN con profilo a L		✓
Setaccio nella vasca di raccolta dell'apparecchio		✓
Sportello incernierato a destra		✓
Climate Management		
HumidityPro (5 impostazioni di umidità)		✓
Natural Smart Climate™ con sistema chiuso ACS+ C&T		✓
Quality Management		
BakePro (5 livelli di cottura al forno tradizionale)		✓
Ulteriore di cottura al forno alla fine di un profilo (Tempo+)		✓
Ventilatore controllabile (5 impostazioni di velocità)		✓
Production Management		
Press&Go integrato (modalità Manager e Crew)		✓
TrayView		✓
35 profili di cottura al forno e 14 profili per il banco Snacks&Hot		✓
Memorizzazione dati per cifre HACCP e di pastorizzazione		✓
Interfaccia USB, interfaccia Ethernet (LAN), WIFI		✓
Cook&Hold (cottura e tenuta in un solo processo)		✓
Funzione di rigenerazione flessibile con preselezione		✓
kitchenconnect		✓
Cleaning Management		
Pulizia completamente automatica della camera di cottura ConvoClean+ con modalità eco, regular ed express (opzionalmente con dosaggio singolo)		✓
Interfaccia FilterCare		✓
Programmi di pulizia		✓
Funzione Hygienic Steam	Funzione Hygienic Steam	✓
	Maniglie igieniche	✓

Opzioni

Sonda per la temperatura al cuore dell'alimento
Sportello a scomparsa: più spazio e maggiore sicurezza di lavoro
Tensioni personalizzate

Specifiche tecniche

	6.10 5 x EN	10.10 8 x EN
Dimensioni con cardine destro* (L x P x A) in mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
Dimensioni con sportello a scomparsa* (L x P x A) in mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058
Peso a vuoto senza opzioni**/accessori in kg	Sportello incernierato a destra	ES: 111
	Sportello a scomparsa	ES: 119
Potenza assorbita in kW (iniezione elettrica) (trifase 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))	11,0	19,5

* Consultare il foglio delle specifiche tecniche per ulteriori dettagli ** peso delle opzioni, max. 15 kg

Soggetto a modifiche senza obbligo di preavviso.

CONVOTHERM[®]

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

BAKE

Fornitore ufficiale
di attrezzature

Bocuse d'Or

 **WELBILT**[®]

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare[®] aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland**[™], **Convotherm**[®], **Delfield**[®], **Frymaster**[®], **Garland**[®], **Kolpak**[®], **Lincoln**[™], **Merco**[®], **Merrychef**[®] and **Multiplex**[®].

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