



maxx pro. high definition.



Die neue Generation Convotherm Kombidämpfer
der Premiumklasse.



Advancing Your Ambitions

maxx pro. high definition. Für höchste Ansprüche und alle Einsatzgebiete.

Innovativ, hochwertig, leistungsfähig und zugleich energieeffizient: Der Convotherm maxx pro ist unser Premium-Kombidämpfer für professionelle Ansprüche.

In zahlreichen Varianten unterstützt er Anwender aus unterschiedlichsten Einsatzgebieten bei ihrer täglichen Arbeit. German Engineering – für beste Ergebnisse.



Convotherm maxx pro
Die Profiklasse neu definiert.



Convotherm maxx pro BAKE
Für perfekte Backergebnisse.

IntelligentSimplicity

Wir bei Convotherm sind davon überzeugt, dass technische Lösungen erst dann vollkommen sind, wenn sie ihren Nutzen auf die einfachste, effizienteste und intelligenteste Weise verwirklichen. Dieses Prinzip ist uns so wichtig, dass es einen eigenen Namen hat: IntelligentSimplicity.

Offizieller Ausstatter von

Bocuse d'Or

Über 20 Jahre von Bocuse d'Or
Champions benutzt



Convotherm maxx pro ConvoSense
Der weltweit erste KI-gesteuerte Kombidämpfer.



Convotherm maxx pro Standgeräte
Wenn es auch auf die Größe ankommt.

Der Convotherm maxx pro verkörpert IntelligentSimplicity in jeder Hinsicht:

- ▶ Er ist einfach zu verstehen.
- ▶ Einfach zu bedienen.
- ▶ Einfach zu reinigen.
- ▶ Einfach zu warten.
- ▶ Und (wenn überhaupt nötig)
einfach zu reparieren.

Verfügbare Varianten:

- ▶ 6.10, 6.20
- ▶ 10.10, 10.20
- ▶ 20.10, 20.20

Alle Modelle verfügbar als Boiler
oder Spritzer, Gas oder Elektro.

Der maxx pro: Technisch führend. Kompromisslos zuverlässig.

Der Convotherm maxx pro ist mehr als die Summe seiner einzelnen Vorteile. Er verkörpert ein einmaliges Gesamtkonzept von A bis Z: Innovationen, die wirklich Sinn machen. Smarte Lösungen für vielfältige Anforderungen. Top-Qualität. Kurz: high definition.

Ein Gesamtkonzept, das rundum aufgeht

Der hohe Anspruch des Convotherm maxx pro beweist sich in jeder Hinsicht:

- ▶ **Höchste Bedienfreundlichkeit**
Alle Funktionen sind besonders einfach, durchdacht und bedienfreundlich.
- ▶ **Beste Ergebnisse**
Ob Küchenchef oder oft wechselnde Teammitglieder: Jeder erzielt mit dem Convotherm maxx pro erstklassige Koch- und Backergebnisse.
- ▶ **Zuverlässige Qualität**
Seine erstklassige Verarbeitung macht ihn robust, langlebig – und zu einer Augenweide.
- ▶ **Umfassende Nachhaltigkeit**
Umweltfreundlich in Produktion und Betrieb. Spart Zeit, Energie und Wasser.
- ▶ **Optimale Gesamtkostenbilanz**
Konkurrenzlos hohe Servicefreundlichkeit sowie maximale Zeit- und Verbrauchseffizienz sichern über die hohe Gesamtlebensdauer ein optimales Verhältnis von Investitions- und Betriebskosten.

Das alles meinen wir, wenn wir sagen:

maxx pro. high definition.

Highlights auf einen Blick

- ▶ **Viele Varianten**
Spritzer & Boiler, Elektro & Gas, BAKE, ConvoSense, Marine, Gefängnis.
- ▶ **Einzigartiges geschlossenes System**
Optimale Energieeffizienz und geringer Wasserverbrauch.
- ▶ **Natural Smart Climate™**
Optimales Garraumklima für jedes Produkt.



- ▶ **4 Funktions-Managements**
Für optimale Effizienz und Umweltfreundlichkeit.
- ▶ **Press&Go**
Automatisches Kochen und Backen mit Schnellwahltasten.
- ▶ **Connectivity**
Vernetzbar via WiFi und LAN.
- ▶ **KitchenConnect®**
Welbilt's Open-cloud Netzwerklösung für vielfältiges Datenmanagement
- ▶ **Einzigartige Verschwindetür**
Für mehr Platz und Arbeitssicherheit.

- ▶ **10" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay**
Brillante Darstellung, intuitive Bedienung.
- ▶ **LED-Beleuchtung**
Optimale Ausleuchtung des Garraums.
- ▶ **Dreifachverglasung der Garraumtür**
Energieeffizient und sicher.
- ▶ **Türanlüftstellung und Türzuschlagfunktion**
Kein manuelles Verriegeln notwendig.
- ▶ **HygieniCare**
Hygienische Griffe, Bediendisplays und HygienicSteam Serilisation.

Optionen:

- ▶ **ConvoSmoke**
Heiß- und Kalträuchern integriert in Garprofile.
- ▶ **ConvoGrill**
Perfekte Grillergebnisse, patentiertes Fettmanagementsystem.
- ▶ **ConvoSense**
Das weltweit erste KI-gesteuerte Assistenzsystem für vollautomatisches Kochen.

Sinnvolle Innovationen. Und Nachhaltigkeit als Prinzip.

Der Convotherm maxx pro steht für beste deutsche Ingenieurskunst: Durchdachte Innovationen, die im harten Arbeitsalltag rundum Sinn machen. Qualität, die sich über viele Jahre bei jedem Handgriff beweist. Und konsequente Nachhaltigkeit über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg.

Zuverlässigkeit und Langlebigkeit „made in Germany“

Die Ingenieure und Techniker von Convotherm arbeiten mit kompromisslos hohem Perfektionsanspruch und in enger Zusammenarbeit mit Branchenprofis ständig an innovativen Lösungen für unsere Kunden weltweit. So war Convotherm 1995 auch der weltweit erste Kombidämpfer-Hersteller mit Zertifizierung nach DIN ISO 9001. Entwickelt und gefertigt in Deutschland, verlässt jeder Convotherm maxx pro erst nach einem mehrstündigen, 100-prozentigen Funktionstest unser Werk.

Zertifizierte Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit.

Bereits seit 2012 nutzt Convotherm zu 100 % erneuerbare Energiequellen: So kommt die Heizwärme für unseren Produktionsstandort aus einem Biomasseheizkraftwerk. Und unseren Strom beziehen wir ebenfalls aus regenerativen Quellen (Wind, Sonne, Wasserkraft). Dieses Engagement von Convotherm im Bereich CO₂-neutraler, ressourceneffizienter Produktion wurde 2017 und 2021 mit dem renommierten Lean & Green Management Award ausgezeichnet.



Verschwindetür: Wird beim Öffnen platzsparend auf einer Schiene an die Seite des maxx pro geschoben. Dies bietet optimalen Schutz vor Verbrennungen. Zudem werden Laufwege nicht durch die Tür des geöffneten Geräts blockiert.



Touchscreen-Display: Das 10" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay liefert auch auf größere Entfernung ein brillantes Bild. Dank Scroll-Funktion und Piktogrammen macht es die Bedienung so leicht und intuitiv wie ein Smartphone.



Zusätzlicher Einschub: Ob 6.10 oder 10.10 – der Convotherm maxx pro bietet Ihnen eine höhere maximale Kapazität durch einen zusätzlichen Einschub. Für mehr Effizienz und Geschwindigkeit durch optimale Auslastung.



Schon bei seiner Herstellung leistet der Convotherm maxx pro seinen Beitrag für die Umwelt: Das Produktionswerk im bayerischen

Eglfing ist in Sachen Nachhaltigkeit mehrfach ISO-zertifiziert und hat verschiedene internationale Auszeichnungen erhalten.



LED-Beleuchtung: Die leistungsstarke und langlebige LED-Lichtleiste ist in die Gerätetür integriert und leuchtet den Innenraum optimal aus.

Türzuschlagfunktion: Kein lästiges Hantieren mit dem Griff beim Schließen der Gerätetür. Schlagen Sie die Tür einfach mit einem kräftigen Stoß zu – so wie es sich für ein Profigerät gehört.



Energieeffiziente Dreifachverglasung: Die robuste Dreifachverglasung der Tischgeräte minimiert Wärmeverluste – für geringeren Energieverbrauch sowie hohe Sicherheit und Umweltfreundlichkeit.



HygieniCare: Hygienische Griffe aus antibakteriellem und antimikrobiellem Kunststoff vermindern über das gesamte Geräteleben hinweg die Vermehrung von Mikroorganismen.

Die Convotherm Funktions-Managements: Für optimales Arbeiten und beste Ergebnisse.

Sie und Ihr Team erbringen tagtäglich Höchstleistungen in Sachen Tempo, Qualität und Flexibilität. Mit seinen vier Convotherm Funktions-Managements unterstützt Sie der Convotherm maxx pro dabei wirkungsvoll.



Im Convotherm maxx pro herrscht für jedes Produkt stets genau das richtige Garraumklima. Und das ganz natürlich – ohne kompliziertes Steuern und Regeln, einfach und zugleich intelligent. Das garantiert nicht nur perfekte Gar- und Backergebnisse, sondern sorgt zugleich für geringstmöglichen Energieverbrauch.

- **Natural Smart Climate™**
- **HumidityPro**
- **Crisp&Tasty**
- **ecoCooking**
- **Delta-T-Garen**



Ob vollautomatisch oder manuell, ob Einfach- oder Mischbeschickung: Dank perfekt aufeinander abgestimmter intelligenter Funktionen übernimmt der Convotherm maxx pro bei der Produktion viele Abläufe automatisch und transparent. So arbeiten Sie besonders effizient, zielführend und zugleich stressfreier.

- **Press&Go**
- **Integriertes Koch- bzw. Backbuch**
- **Tray View**
- **HACCP-Management**
- **Connectivity**
- **Cook&Hold**
- **ConvoServe**

Ganz gleich, ob kreative Spitzengastronomie, Catering oder durchsatzstarkes Business mit diversen Snacks und Backwaren – der Convotherm maxx pro nimmt Ihnen viel Mühe ab und sichert optimale Prozesse sowie beste Ergebnisse.



quality management

Mit einer Vielzahl innovativer Funktionen unterstützt Sie der Convotherm maxx pro dabei, stets beste Ergebnisse beim Kochen und Backen zu erzielen. Smarte Sensorik, besonders durchdachte Luftführung sowie ein intelligentes, individuell programmgesteuertes Zusammenspiel von Dampf, Heißluft und Zeit für jedes Gar- und Backgut – so sorgt der Convotherm maxx pro für optimale Qualität.

- **AirFlow Management**
- **BakePro**
- **Crisp&Tasty**
- **Variable Lüftergeschwindigkeit**
- **ConvoSmoke**
- **ConvoServe**



cleaning management

Perfekte Sauberkeit zu jeder Zeit ist beim Convotherm maxx pro gleichsam fest eingebaut. Sein vollautomatisches sowie besonders einfaches, sicheres und umweltfreundliches Reinigungssystem ist sogar für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen. Das innovative HygieniCare Paket sorgt zudem für ein zusätzliches Hygiene-Plus in der Küche.

- **4 Reinigungsstufen und 3 Reinigungsmodi**
- **Eco-Modus**
- **Express-Modus**
- **Cleaning Scheduler**
- **Individuelle Reinigungsprofile**
- **HygienicSteam**
- **Hygienegriffe**
- **Zertifizierter Spritzwasserschutz**



climate
management

Prima Klima für jedes Gargut.

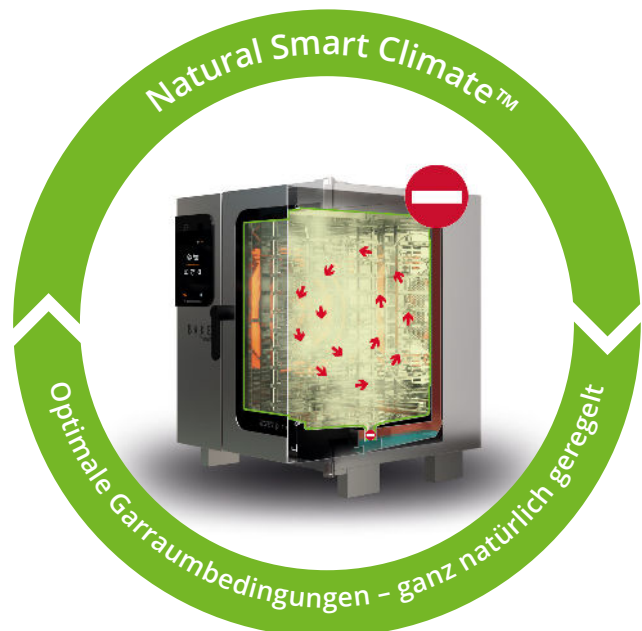
Das Convotherm Climate Management garantiert stets das passende Garklima in Ihrem Convotherm maxx pro, ganz gleich, ob Sie dünsten, gratinieren, dämpfen, grillen oder backen. Seine natürliche Klimaregelung spart zudem Zeit, Wasser und Energie – bei stets besten Ergebnissen.

Automatisch richtig: Natural Smart Climate™

Das Natural Smart Climate™ im Convotherm maxx pro garantiert ganz natürlich, ohne kompliziertes Regeln und Steuern, den jeweils optimalen Feuchtegrad für jedes Produkt. Das geschlossene System sorgt stets für eine perfekte Dampfsättigung. Automatische Feuchteanpassung im Kombidampf sowie schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung bei Heißluft garantieren beste Ergebnisse auch bei Vollbeschickung.

Patentierte Effizienz: Das geschlossene System

Das einzigartige geschlossene System von Convotherm hält Wärme- und Feuchtigkeit optimal zurück und sorgt so für perfekte Garergebnisse bei besonders geringem Energie- und Wasserbedarf. Zugleich dringen keine Gerüche nach außen.





Feuchtigkeit nach Wunsch: HumidityPro

Zusätzlich zur automatischen Feuchteregelung können Sie mit der Funktion HumidityPro bereits ab 30 °C den Feuchtegrad im Kombidampf in 5 Stufen manuell bestimmen. Für saftigste Garergebnisse, individuell nach Ihren Wünschen. Ideal auch zum Warmhalten. Einfach in fünf Stufen einstellbar, keine Eingabe von Prozentwerten notwendig.



Schnelle Entfeuchtung: Crisp&Tasty

Spitzenergebnisse rund ums knusprige Finish erzielt der Convotharm maxx pro mit der fein abstimmbaren, 5-stufigen Funktion Crisp&Tasty. Durch die aktive Ableitung von Dampf und das gleichzeitige Zuführen von Frischluft wird der Garraum in kürzester Zeit entfeuchtet. Anschließend wird das Gargut in reiner Heißluft appetitlich kross. Die fünf Entfeuchtungsstufen können manuell angewählt oder programmiert werden.

Convotharm Climate Management auf einen Blick:

- ▶ **Natural Smart Climate™:** Für jedes Gar- und Backgut automatisch das richtige Klima
- ▶ **Optimale Energieeffizienz:** Um rund 10 % gegenüber Vorgängermodell verbessert*
- ▶ **HumidityPro:** Individuelle Feuchteregelung in 5 Stufen
- ▶ **Crisp&Tasty:** Schnelle Entfeuchtung in 5 Stufen und reine Heißluft für knusprige Ergebnisse
- ▶ **ecoCooking:** Ab 30 °C zuschaltbar, ideal für Lebensmittel mit langen Garzeiten
- ▶ **Delta-T-Garen:** Sanftestes Garen im Niedertemperatur- bzw. Sous-Vide-Bereich, auch über Nacht

* gemessen beim Convotharm maxx pro 10.10 ES im Heißluft-Modus.

Optimale Unterstützung für Ergebnisse in Top-Qualität.

Das Convotherm Quality Management des Convotherm maxx pro sichert stets beste Koch- und Backergebnisse. Ob Haute Cuisine, Gemeinschaftsverpflegung oder Snack-Geschäft: Optimale Gleichmäßigkeit, Frische oder Bräune und Volumen der Gerichte und Backwaren sorgen für zufriedene Gäste und Kunden, die gerne wiederkommen.

Von empfindlich bis schnell: Airflow Management

Ganz gleich, ob es um die präzise Zufuhr von feuchter oder trockener Luft oder um eine schnelle Entfeuchtung des Garraumklimas geht: Dank seiner variablen, fein abgestimmten Lüftergeschwindigkeit in fünf Stufen mit automatischer Richtungsumkehr und der ausgefeilten Luftströmungstechnik erzielen Sie mit dem Convotherm maxx pro stets absolut gleichmäßige Spitzenergebnisse, selbst bei sensibelsten Produkten.



BakePro: Traditionelle Backfunktion

Die fünfstufige Backfunktion BakePro im Convotherm maxx pro erzeugt ein ideales, gleichbleibendes Garraumklima für alle Backprodukte, ob vorgegärt frisch, vorgegärt tiefgefroren oder halb- gebacken. Tiefkühlbackware muss nicht an- bzw. aufgetaut werden. BakePro garantiert bestes Aufgehen, optimale Elastizität der Krume und optimalen Glanz. Nicht zuletzt bleiben die fertigen Produkte deutlich länger knusprig und frisch.



Knusprigkeit auf allen Ebenen: Crisp&Tasty

Die aktive, fünfstufige Entfeuchtung des Garraums in Heißluft sichert in kürzester Zeit eine besonders knusprige Kruste bei gleichzeitig saftigem Kern – absolut gleichmäßig über alle Einschübe hinweg. So kommt speziell bei Takeaway und Lieferungen zuhause alles noch schmackhaft, frisch und mit der gewünschten Textur auf den Teller.





Convotherm Quality Management auf einen Blick:

- ▶ **AirFlow Management:** Präzise und flexible Luftsteuerung für perfekte Ergebnisse
- ▶ **BakePro:** Traditionelle, 5-stufige Backfunktion für alle Backprodukte
- ▶ **Crisp&Tasty:** Perfekte und langanhaltend knusprige Ergebnisse
- ▶ **Variable Lüftergeschwindigkeit:** In 5 Stufen und ganz ausschaltbar, sichert Spitzenresultate
- ▶ **ConvoSmoke:** Optionale Funktion zum Heiß- und Kalträuchern, in die Kochprofile integrierbar
- ▶ **ConvoServe:** Integriertes Produktionskonzept samt Zubehör für Banqueting, Buffets und Catering



Durchdachte Technik für effiziente Abläufe.

Ganz gleich, ob beim automatischen oder beim manuellen Kochen und Backen – mit seiner ausgefeilten Kombination intelligenter Lösungen macht der Convotherm maxx pro Ihnen und Ihrem Team das Arbeiten besonders leicht, sicher und effizient. Das vermindert Stress und sichert verlässliche Spitzenleistungen.



Automatisches Kochen mit Schnellwahltasten: Press&Go

Mit Press&Go legen Sie in vielen verschiedenen Produktkategorien sofort los. Das Vorheizen, die Kompensation von Wärmeverlusten z.B. beim Öffnen der Tür oder bei unterschiedlichen Beschickungsmengen sowie die Auswahl von Gar- und Backmodi geschieht automatisch.

Im integrierten Kochbuch mit 6 voreingestellten Produktkategorien lassen sich bis zu 399 Garprofile mit jeweils bis zu 20 Garschritten speichern und auf Tastendruck abrufen. Zueinander passende Garprofile werden Ihnen automatisch angezeigt und Ihre Favoriten haben Sie stets besonders gut im Blick. Press&Go ist optional mit Passwort-schutz – für die Unterscheidung von Manager- und Crewmodus.

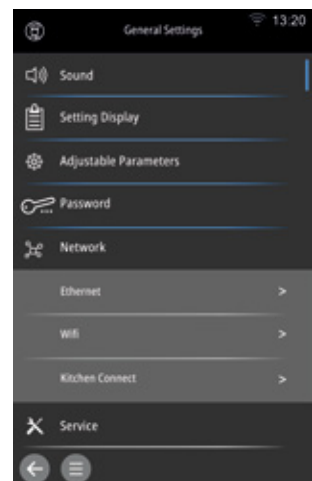
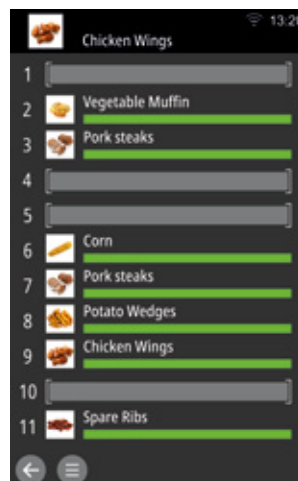
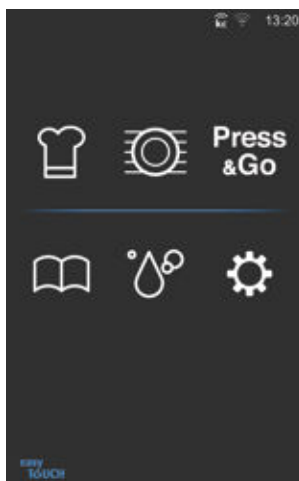


Alles im Blick beim automatischen Kochen: TrayView

Bei rollierender Mischbeschickung zeigt Ihnen der Convotherm maxx pro auf seinem großen 10-Zoll HiRes-Display präzise an, was auf jedem Einschub gegart bzw. gebacken wird und wie lang die jeweilige Restlaufzeit ist. Das Gerät signalisiert Ihnen optisch und akustisch, sobald ein Produkt fertig ist. Zur Kompensation von Wärmeverlusten berechnet TrayView z.B. nach jedem Öffnen der Gerätetür die Gar- und Backzeit separat für jeden Einschub neu.

Vernetztes Kochen via LAN und WiFi

Die Zukunft des professionellen Kochens ist vernetzt. Deshalb geht der Convotherm maxx pro über seine serienmäßige WiFi- oder LAN-Schnittstelle

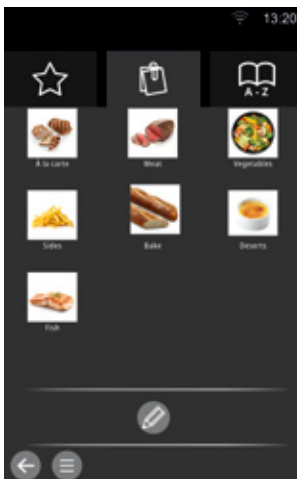




einfach und überall online. So lassen sich beispielsweise Software-Updates, aber auch neue Rezepte zentral auf mehrere Geräte aufspielen oder HACCP-Daten abrufen.

Manueller Modus für Könner

Mit dem Convotherm maxx pro bleiben Sie beim Kochen und Backen immer Herr der Lage. Auf Wunsch können Sie auch bei vorgegebenen Garprofilen jederzeit in alle Parameter des Prozesses eingreifen. Ebenso lassen sich von vorneherein alle Gar- bzw. Backparameter manuell festlegen. Und auch bei der rollierenden Mischbeschickung haben Sie mit dem TrayTimer die Möglichkeit, die Gar- und Backzeiten für jedes Produkt auf jedem Einschub nach Ihren Wünschen manuell einzustellen.



Convotherm Production Management auf einen Blick:

- ▶ **Press&Go:** Automatisches Kochen in verschiedenen Produktkategorien, einfach auf Fingertipp
- ▶ **Integriertes Koch- bzw. Backbuch:** Bis zu 399 Garprofile speichern und auf Tastendruck abrufen
- ▶ **Tray View:** Volle Kontrolle bei rollierender Mischbeschickung
- ▶ **HACCP-Management:** Ganz einfach HACCP-Daten auswerten und Arbeitsabläufe analysieren
- ▶ **Connectivity:** Vernetztes Kochen via serienmäßiger WiFi- oder LAN-Schnittstelle
- ▶ **Cook&Hold:** Senkt zum Ende des Garvorgangs die Temperatur automatisch – Kochen und Warmhalten in einem
- ▶ **ConvoServe:** Der intelligente Produktionsprozess: Kochen, Chillen, Regenieren, Servieren

Mühelose Sauberkeit und kompromisslose Hygiene.

Wo gebacken oder gekocht wird, ist Sauberkeit und Hygiene ein zentrales Thema. Das Convotherm Cleaning Management des Convotherm maxx pro unterstützt Sie auf einzigartige Weise dabei, in Sachen Reinigung auf Nummer Sicher zu gehen: Besonders effektiv, komfortabel und umweltfreundlich.

ConvoClean: Maximale Flexibilität, minimaler Verbrauch

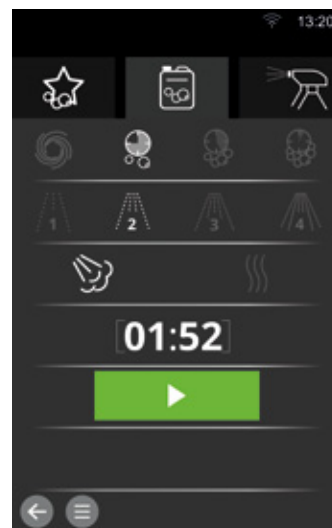
Das vollautomatische Reinigungssystem ConvoClean des Convotherm maxx pro sorgt mit 4 Reinigungsstufen und 3 Reinigungsmodi stets für optimale Hygiene. Der Eco-Modus spart Reiniger, Energie und Wasser, der Express-Modus spart Zeit.

Individuell und mühelos planbar

Mit dem Cleaning Scheduler legen Sie für jeden Tag minutengenau fest, wann welches Reinigungsprogramm automatisch startet. Individuelle Reinigungsprofile mit eigener Bezeichnung und Symbolbild lassen sich leicht erstellen und auf Fingertipp starten.

Umweltfreundlich und besonders sicher

ConvoClean garantiert maximale Sicherheit, da es beim Start des Reinigungsprozesses zu keinem Kontakt mit Chemikalien kommt. Die Reinigungsflüssigkeiten sind zudem biologisch abbaubar und umweltfreundlich. Der Convotherm maxx pro ist für die unbeaufsichtigte Reinigung zertifiziert.



HygieniCare-Lösungen für maximale Sicherheit:

HygienicSteam: Einfach sterilisieren mit Dampf

Der Convotherm maxx pro verfügt über eine Funktion zur sicheren und kostengünstigen Dampfsterilisation von Küchenutensilien. Gründlich gereinigtes Besteck und andere hitzebeständige Küchenutensilien werden einfach ins Gerät gelegt und auf Fingertipp im 30-minütigen, automatischen Dampfreinigungsprogramm bei 130 °C sicher sterilisiert.



Sicher ist sicher: Die Hygienegriffe

Die hygienischen Griffe des Convotherm maxx pro aus antibakteriellem und antimikrobiellem Kunststoff vermindern über das gesamte Geräteleben hinweg die Vermehrung von Mikroorganismen auf den neuralgischen, manuell berührten Kontaktpunkten des Geräts.



Für kraftvolle Außenreinigung: Zertifizierter Spritzwasserschutz

Der Convotherm maxx pro ist gemäß Schutzklasse IPX5 rundum gegen das Eindringen von Spritzwasser geschützt. Das vermeidet auch bei intensiver Desinfektion der Arbeitsumgebung eine Kontaminierung des Geräteinneren mit Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel. Zudem ist sein Gehäuse besonders unempfindlich gegen übliche Reinigungsmittel.



Convotherm Cleaning Management auf einen Blick:

- ▶ **Flexibel wie kein anderer:** 4 Reinigungsstufen und 3 Reinigungsmodi nach Wahl
- ▶ **Eco-Modus:** spart Reiniger, Energie und Wasser
- ▶ **Express-Modus:** Reinigung in nur 38 Minuten; Durchspülen (Quick Rinse) in nur fünf Minuten
- ▶ **Cleaning Scheduler:** Planen Sie Ihre Reinigungszeiten im Voraus
- ▶ **Individuelle Reinigungsprofile:** Selbst erstellt und auf Fingertipp gestartet
- ▶ **HygienicSteam:** Einfache Dampfsterilisation von Küchenutensilien
- ▶ **Hygienegriffe:** Vermindern die Vermehrung von Mikroorganismen
- ▶ **Spritzwasserschutz:** Zertifiziert gemäß Schutzklasse IPX5

Vernetzt mit KitchenConnect®: Schnell und effizient planen, überwachen und arbeiten.

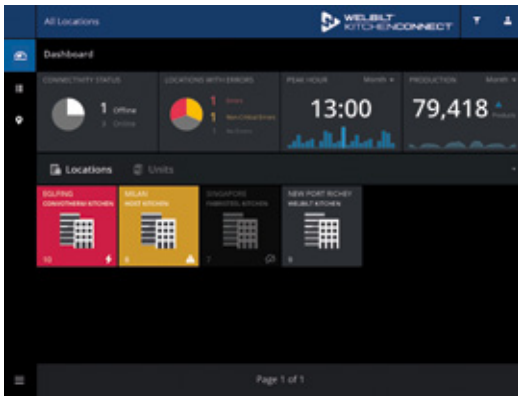
Der Convotherm maxx pro ermöglicht Ihnen den Anschluss an die smarte Welt des Kochens und Backens – mit KitchenConnect®, der innovativen, zukunftsicheren Vernetzungslösung von Welbilt. Damit steuern, überwachen und updaten Sie Ihre Geräte von überall aus, Cloud-basiert und in Echtzeit.

Das ganze Potenzial der Digitalisierung beim Kochen

In der modernen Küche fällt eine Vielzahl an Daten und Informationen an – die perfekte Basis, um alle Prozesse in der Küche optimal zu analysieren, auszuwerten und zu planen. KitchenConnect® ermöglicht einen maßgeschneiderten und übersichtlichen Online-Remote-Zugriff auf diese Gerätedaten, Cloud-basiert und sicher. Erledigen Sie mit KitchenConnect® bequem am Bildschirm das gesamte

- Asset-Management
- Effizienz- und Qualitäts-Management
- Menü- und Software-Management





Umfassende Geräteinformationen, z.B. Filialen- und Geräte-ID, Standort, Status und Installationsdaten.

Asset- und Service-Management: Volle Kontrolle Ihrer Küche

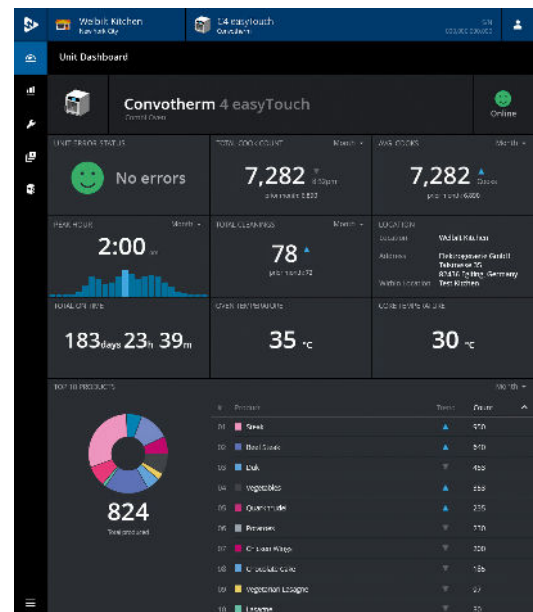
Über verschiedene, individuell gestaltete Dashboards haben Sie alle Informationen rund um Ihre Geräte für Planung, Kontrolle und Service jederzeit im Blick.

- Anbindung von 1–1000 Geräte oder mehr
- Einfaches Verwalten aller Geräte an verschiedenen Standorten
- Darstellung aller relevanten Produktionsinformationen für jedes Gerät
- Erkennung standortspezifischer Trends
- Sofortige detaillierte Fehlermeldungen
- Möglichkeit zur Fernanalyse vieler Störungen
- Präzise Informationen für Service-Profis über Störungen, benötigte Ersatzteile etc.

Effizienz- und Qualitäts-Management: Aus Daten lernen

Nutzen Sie die Daten- und Informationsbasis, um Ihre Prozesse rund ums Kochen und Backen stetig zu optimieren. Mit Hilfe von KitchenConnect® werden Sie täglich noch besser.

- Steigerung der kontinuierlichen Auslastung aller Geräte
- Schnelles Erkennen und Reagieren bei Trendveränderungen
- Vermeidung von Über- und Fehlproduktion
- Sicherung der Qualitätsstandards durch transparente Echtzeitdaten
- Automatischer Erfassung, Dokumentation und Speicherung aller HACCP-Daten
- Effektive Zugriffskontrolle durch Verschlüsselung und Benutzerprofile



Detaillierte Informationen z.B. über Produkt-highlights, zeitliche Verläufe, Peak- und Durchschnittswerte.

Menü- und Software-Management: Digitales Kochbuch – und mehr

KitchenConnect® eröffnet Ihnen völlig neue Möglichkeiten, Kreativität und Effizienz beim Kochen und Backen zu vereinen.

- Zugang zur „Recipes Around the World“ Community – inklusive stetig wachsender Rezeptsammlung zum Download
- Möglichkeit zum Anlegen einer individuellen digitalen Rezeptsammlung
- Parallele Menüanpassungen remote auf praktisch unbegrenzt viele Geräte an unterschiedlichen Standorten



Darstellung qualitätsrelevanter Ereignisse, z.B. übergangene Reinigungszyklen oder abgebrochene Garprozesse.

maxx pro Standgeräte. Wenn größer besser ist.



Wo es gilt, Höchstleistungen und große Mengen zu bewältigen, sind die Convotherm maxx pro Standgeräte genau richtig. Mit der ganzen Leistungsvielfalt des maxx pro sind diese extra-großen und extrastarken Kombidämpfer stets zuverlässige Helfer für den harten Alltag in der Produktionsküche. Qualität „made in Germany“.



maxx pro 20.10



maxx pro 20.20

► **Verschiedene Varianten**

Spritzer & Boiler, Elektro & Gas, 20.10 und 20.20, Marine, Gefängnis.

► **Verringerter Wasser- und Energieverbrauch**

Erhebliche Einsparung im Dampf Modus im Vergleich zum Vorgängermodell (Elektro).

► **Gerätestatusbodenleuchte**

Von weitem sichtbare, verschiedenfarbige Anzeige des Betriebszustands.

► **Flexibilität in der Bedienung**

Manuelles oder automatisches Kochen (Press&Go).

► **Connectivity**

Vernetzbar via WiFi und LAN für vielfältiges Datenmanagement inkl. HACCP-Daten.

► **Optimierte Einfahrschienen**

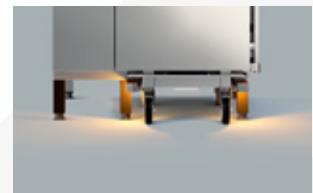
Verbesserte Formgebung und praktische Farbcodierung.

► **Verbesserte Kondensatauffangwanne**

IntelligentSimplicity: Optimierte Form für mehr Bediensicherheit.

► **LED-Beleuchtung**

Drei leistungsstarke und langlebige LED-Lichtleisten sind in die Gerätetür integriert und leuchtet den Garraum optimal aus.



Gerätestatusbodenleuchte: Gelbes Licht steht für „Vorheizen“ und „geöffnete Tür“.



Rotes Licht signalisiert „Störung“.



Grünes Licht bedeutet „Kochen“ und blinkend „Ende des Kochens“.



Große Leistung auf kompakte Fläche

Mit ihrem optimalen Verhältnis von Kapazität zur Grundfläche sind die Convotherm maxx pro Standgeräte die perfekten Leistungsträger in der Produktionsküche. Ihre durchdachte Konstruktion, hochwertige Materialien sowie erstklassige Fertigungsqualität machen sie überaus robust und langlebig.

Noch geringerer Energieverbrauch

Gegenüber den Vorgängermodellen wurde der ohnehin durchoptimierte Energieverbrauch noch einmal signifikant gesenkt. Für geringstmögliche Betriebskosten.

Beste Ergebnisse auf allen Einschüben

In der Großküche sind bestes Gelingen und absolut gleichmäßige Ergebnisse von oben bis unten essentiell. Das garantiert unser Natural Smart Climate™. Es sichert stets ein ideales Garraumklima – ohne kompliziertes Steuern und Regeln.

Kompatibel mit bestehendem Zubehör

Für die Convotherm maxx pro Standgeräte lässt sich vorhandenes Originalzubehör von Vorgängermodellen wie z. B. Bankett- und Beschickungswagen, Bleche, Roste, Spieße oder die Kondensationshauben einfach weiterverwenden. So viel Nachhaltigkeit und Investitionsschutz ist ein praktisches Beispiel unserer Philosophie IntelligentSimplicity.

Verbesserte Stabilität in der Produktionsküche

Wasserabläufe und andere Bodenunebenheiten sind charakteristisch für professionelle Produktionsküchen. Daher sind Convotherm maxx pro Standgeräte optional mit einem dritten Frontfuß zum Höhenausgleich und für zusätzliche Stabilität ausgestattet. Die ebenfalls optionale Einfahrrampe gleicht zudem Bodenunebenheiten beim Einschieben von Beschickungswagen aus.

Einfacher Anschluss an Siphon

IntelligentSimplicity: Ein Festanschluss der Convotherm maxx pro Standgeräte ist grundsätzlich ohne Siphon zulässig, da der Geruchverschluss und die belüftete Auslaufstrecke integrierte Bestandteile der Geräte sind.

Jetzt auch für Standgeräte!

ConvoSmoke – Option zum Heiß- und Kalträuchern

Ab jetzt ist die optionale Räucherfunktion ConvoSmoke auch für maxx pro Standgeräte verfügbar – ohne zusätzlichen Platzbedarf. Dank des patentierten geschlossenen Systems ist von außen nichts zu riechen.

Mehr zur Convotherm Räucher-Option auf der folgenden Seite.

ConvoSmoke.

Die intelligente Art des Räucherns.

Zart geräuchert sind Fleisch, Fisch oder vegetarische Köstlichkeiten echte Highlights in der guten Küche. Die smarte Räucheroption ConvoSmoke macht den Convotherm maxx pro zum perfekten Räucherofen – ohne zusätzlichen Platzbedarf. Die perfekte Lösung zum Kalt- sowie zum beliebten Heißräuchern.

Exklusiv bei Convotherm: Räuchern integriert in die Kochprofile

Mit ConvoSmoke lässt sich der Räuchervorgang nach Wunsch in die individuellen Kochprofile und damit nahtlos in den jeweiligen Garprozess integrieren – ganz gleich, ob zu Beginn, in der Mitte oder erst am Ende. Heißräuchern ist in allen drei Kochmodi möglich. Da der Ladevorgang der Smoker-Box vor dem Rezeptstart durchgeführt wird, genügt ein Fingertipp und der gesamte Gar- und Räuchervorgang läuft ohne Unterbrechung automatisch ab, sogar über Nacht.



Effektives Heißräuchern mit HotSmoke

Der Convotherm maxx pro mit der Ausstattungsoption ConvoSmoke verfügt über einen HotSmoke-Modus zum besonders effektiven Heißräuchern. Die Intensität des Raucharomas hängt davon ab, in welche Phase des Kochprofils Sie den Räuchervorgang integrieren. Werden beispielsweise Rinder- oder Putenbrust erst geräuchert und anschließend gegart, so ist das Raucharoma weniger intensiv und es kann sich der bei Kennern beliebte „Smoke Ring“ bilden. Geflügel, das vor dem Braten geräuchert wurde, erhält eine besonders appetitlich glänzende Haut. Wird ein besonders intensives Raucharoma gewünscht, dann erfolgt das Räuchern ganz am Ende des Garprozesses.

Kalträuchern – der Klassiker speziell für sensible Speisen

Für empfindliche Produkte wie z. B. Lachs, Forellen oder Käse bietet ConvoSmoke im Convotherm maxx pro die Möglichkeit des schonenden Kalträucherns. Hierbei wird die Smoker-Box direkt angesteuert und der Garraum während des Räucherns nicht erhitzt. Die Intensität regeln Sie durch die Dauer des Räucherns sowie durch die Anzahl der verwendeten Räucherbisquetts. Auch beim Kalträuchern lässt sich der Räuchervorgang ganz nach Wunsch in ein mehrstufiges Garprofil integrieren.



Fest eingebaut – für Sicherheit, Sauberkeit und Effizienz

ConvoSmoke ist fest in den Convotherm maxx pro eingebaut. So wird für die Smoker-Heizung kein zusätzlicher Stromanschluss benötigt. Zudem wird die Heizung bei der regelmäßigen Reinigung des Geräts stets mitgereinigt, sodass sich keine Verbrennungsrückstände auf der Oberfläche aufbauen können und die Performance stets gleichbleibend hoch ist. Auch die sonst übliche Extra-Box für die Räucherbisquetts entfällt bei ConvoSmoke – durch diese patentierte Lösung können alle Einschübe des Kombidämpfers ohne Kapazitätseinbußen genutzt werden.

Intensiv Räuchern ohne Rauchgeruch

Dank des geschlossenen Systems ACS+ beim Convotherm maxx pro ist die Rauchkonzentration im Garraum deutlich höher als üblich – so geht der Räuchervorgang schneller. Und das beste: Von außen ist nichts zu riechen.

Bequem und sicher: die Räucherbisquetten

ConvoSmoke arbeitet mit Räucherbisquetts, die leichter und präziser zu Portionieren sind als Holzchips oder Räucherpellets. Sie lassen sich ohne zusätzliche Befestigung auf dem Heizelement schichten, verbrennen sehr gleichmäßig und bleiben auch nach Gebrauch in Form, sodass beim Garen keine Asche aufgewirbelt wird. Räucherbisquetts sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich und ohne Einweichen sofort verwendbar.

Das gibt's nur bei Convotherm:

- ▶ **Räuchern integriert in Kochprofile**
 - in jeder Phase des Garprozesses
 - in allen Kochmodi
- ▶ **Heizelemente fest eingebaut**
 - mehr Sicherheit
 - regelmäßige Reinigung
- ▶ **Räucherbox leicht unter fließendem Wasser zu reinigen**
- ▶ **Alle Einschübe nutzbar (bei Tischgeräten), da ConvoSmoke platzsparend integriert ist**
- ▶ **Von außen ist nichts zu riechen, dank Closed System ACS+**



ConvoGrill – Lecker, effizient und intelligent grillen.

Ob die weltweit beliebten Hähnchen oder leckere knusprige Haxen: Mit ConvoGrill bietet Ihnen der neue Convotherm maxx pro die Möglichkeit, stets perfekte Grillergebnisse zu erzielen – und zugleich dank der intelligenten Fettabscheidung schneller, umweltfreundlicher und kostensparender zu arbeiten.

Gleichbleibend hohe Qualität der Grillergebnisse

Der Convotherm maxx pro erspart Ihnen einen zusätzlichen Drehgrill in Ihrer Küche oder im Verkaufsraum. Denn auch bei hohem Durchsatz gewährleistet die Ausstattungsoption ConvoGrill eine gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse. Mit Press&Go wählen Sie mit einem Fingertipp das ideale Garprofil für Ihr Grillgut – so werden z. B. Hähnchen vollautomatisch gegrillt. Dies gewährleistet optimale, gleichbleibende Qualitätsergebnisse, auch bei oft wechselndem Personal.

Innen schön zart, außen herrlich knusprig.

Dank Natural Smart Climate™ nehmen z. B. Hähnchen während des Grillens genau die richtige Menge an Feuchtigkeit auf – für innen zartes, appetitliches Fleisch und minimalen Produktschwund. Zudem reduziert das smarte Garlima-Management den Energieverbrauch auf das Optimum. In der letzten Phase des Grillprozesses sorgt Crisp&Tasty dafür, dass die Feuchtigkeit aus dem Garraum aktiv abgeführt wird und mit der genau richtigen Portion Heißluft das Grillgut an der Oberfläche seine perfekte Knusprigkeit erhält.

Der Convotherm maxx pro mit ConvoGrill ...

... senkt Kosten:

- ▶ Um bis 50 % geringerer Energieverbrauch gegenüber Drehgrills
- ▶ Entsorgung gereinigter Flüssigkeiten über das Abwassersystem
- ▶ Keine verstopften Abflussrohre, weniger Servicekosten
- ▶ Profitable Verwertung des reinen Fetts

... spart Zeit und Arbeit:



Kapazität Grillhähnchen*:

- ▶ 6.10: 16 Stück pro Grillvorgang
- ▶ 10.10: 24 Stück pro Grillvorgang
- ▶ 6.10 + 10.10 Stapelkit: 40 Stück pro Grillvorgang

* Gewicht/Hähnchen 1,2 kg

Höchste Flexibilität für den Convotherm maxx pro ConvoGrill bietet das fahrbare Untergestell auf Rollen mit der separaten Box für den Wasserfilter.

Effizient, umweltfreundlich und kostensparend: Patentiertes Fettmanagementsystem

Professionelle Grillsysteme leiden an einem lästigen Dilemma: Überschüssiges Fett soll nicht ins Abwassersystem geraten, große Mengen Bratflüssigkeiten aber auch nicht das Fett-Recycling stören. Mit dem patentierten ConvoGrill Fettmanagementsystem löst der Convotherm maxx pro dieses Problem auf technisch perfekte Weise.

German Hightech: Die Trennung von Grillfett und Flüssigkeiten

Ein sensorgesteuertes, intelligentes Pumpsystem trennt vollautomatisch das Fett des Grillguts von den anderen Lebensmittelsäften. Konzentriert und in deutlich reinerer Form als üblich wird das Fett anschließend für die weitere Verwertung in Kanister gepumpt.

Beim Grillen unvermeidliche Lebensmittelpartikel werden vom Hochleistungsmahlwerk der Pumpe perfekt zerkleinert, das minimiert zuverlässig Verstopfungen der Fettabscheiderrohre.

Übrige, weitgehend fettfreien Flüssigkeiten können einfach, ohne Gefahr einer Verstopfung, ins Abwasser entsorgt werden. Auch längere Abwasserleitungen, z. B. bei einer Aufstellung des Convotherm maxx pro im Zentrum eines Verkaufsbereichs, sind dadurch kein Problem.



- ▶ Vollautomatischer Prozess im gewünschten Garprofil
- ▶ Vorbereitung der Reinigungszyklen ohne manuelle Bedienung

... ist gut für die Umwelt:

- ▶ keine Verunreinigung des Abwassers mit Fetten
- ▶ Möglichkeit zum sinnvollen Fett-Recycling



ConvoServe – Das intelligente Bankett-Konzept von der Vorbereitung bis zum Servieren.

Gilt es, eine große Zahl anspruchsvoller Genießer gleichzeitig mit erstklassigen Gerichten zu verwöhnen, ohne unnötigen Stress? Kein Problem dank ConvoServe. Mit unserem intelligenten Produktionskonzept bereiten Sie alle Speisen in Ruhe vor und machen sie bei Bedarf punktgenau servierfertig. Im Convotherm maxx pro – schnell, frisch und in bester Qualität.

ConvoServe macht Regenerieren einfach

Es ist ein komplexer Prozess, große Mengen an Speisen oder eine Vielzahl tellerfertiger Gerichte sorgfältig vorzubereiten, anschließend frisch zu halten und im richtigen Moment zu regenerieren, um sie zeitgleich in Top-Qualität aufs Buffet oder auf den Tisch zu bringen. Deshalb haben wir dafür mit ConvoServe ein intelligentes Gesamtkonzept entwickelt, bei dem der Convotherm maxx pro samt spezialisiertem Zubehör im Mittelpunkt steht. So wird das Anspruchsvolle einfach – ganz im Sinne von IntelligentSimplicity.

Punktgenau fertigstellen statt warmhalten

Ob Galadiner, Großveranstaltung, Care-Verpflegung oder Betriebsgastronomie: Stundenlanges Warmhalten oder Aufwärmen ist passé: Niemand will seinen Gästen und Kunden heute noch ausgetrocknete und unansehnliche Gerichte zumuten, von den Nährstoffverlusten ganz abgesehen. Mit ConvoServe kommen alle benötigten Speisen genau dann in den Convotherm maxx pro, wenn Sie Zeit und Kapazitäten dafür haben. Dort werden sie vorproduziert und anschließend im Cook&Chill-Verfahren heruntergekühlt, um ein unerwünschtes Weitergaren zu verhindern. Ein ausgefeilter Regenerationsprozess im Convotherm maxx pro vollendet die Speisen in höchster Qualität und punktgenau.

Perfekte Feuchtigkeit dank Natural Smart Climate™

Da es sich bei der Regenerierung um eine punktgenaue Fertigstellung und nicht um schlichtes Aufwärmen handelt, ist das richtige Garraumklima von entscheidender Bedeutung. Das Natural Smart Climate™ im einzigartigen geschlossenen System des Convotherm maxx pro stellt sicher, dass die Speisen natürlich, ganz von selbst die optimale Energie und Feuchte erhalten. Für perfekte Frische auf dem Teller.

ConvoServe auf einen Blick:

- Das intelligente Produktionskonzept für große Mengen
- Ideal für À-la-carte-Service, Buffets und Tellerbankette
- Ohne Stress vorproduzieren, auf den Punkt servierfähig fertigstellen
- Ausgefeilter Regenerierprozess – kein Warmhalten, kein Aufwärmen
- Perfekte Ergebnisse dank Natural Smart Climate™



À-la-carte mit ConvoServe

Mit wenig Personal in der Küche bis zu 200 Gäste stressfrei à la carte verwöhnen? Zimmerservice mit breitem Angebot rund um die Uhr? ConvoServe macht's möglich: In der Kühlung warten die in Ruhe vorbereiteten Speisen auf eingehende Bestellungen. Erst dann werden sie auf dem Teller angerichtet und im Convotherm maxx pro in minutenschnelle servierfertig fertiggegart. Dank ConvoServe können Sie Ihren Gästen selbst zu Stoßzeiten oder mitten in der Nacht ein umfangreiches Menüangebot in einer Frische und Qualität bieten, die begeistert.

Buffet mit ConvoServe

Geht es um Menge, Vielfalt, Qualität und Zeit, dann ist die Vorbereitung, Kühlung, Regenerierung und das Servieren in Gastronormbehältern unschlagbar. Mit ConvoServe bereiten sie Speisen auch für eine größere Nachfrage effizient vor und sorgen mit Cook&Chill für perfekte Lagerung. Zur gewünschten Zeit werden die Speisen im Convotherm maxx pro schnell und komfortabel per Fingertipp fertiggestellt. Ob zur Ausgabe oder Selbstbedienung,

Sie regenerieren immer nur so viel, wie nachgefragt wird. Das garantiert stets Qualität, Frische und appetitliches Aussehen. Eventuelle Überproduktion lässt sich beispielsweise noch im À-la-carte-Geschäft wirtschaftlich sinnvoll verwerten.

Tellerbankett mit ConvoServe

Ein Tellerbankett für Hunderte oder sogar Tausende von Gästen kann eine Küchenbrigade an ihre Grenzen bringen. Es sei denn, Sie sorgen mit ConvoServe dafür, dass alle Speisen im Vorfeld auch in großen Mengen ohne Stress vorbereitet und anschließend zügig gekühlt und kühl gelagert werden. Auf diese Weise bewältigen Sie problemlos auch Varianten, z. B. Fleisch, Fisch und vegetarisch. Wenn es soweit ist, werden die Speisen kalt auf den Tellern angerichtet, falls nötig auf speziellen Convotherm Tellerbankettwagen noch einmal kühl zwischengelagert und kurz vor dem Servieren direkt auf dem Wagen im Convotherm maxx pro fertiggegart. Bei großer Gästezahl können auch große Speisenmengen dank rollierendem Regenerieren punktgenau serviert werden.



Das perfekte Zubehör für Bankett mit ConvoServe.

Bei ConvoServe gehen viele Komponenten Hand in Hand. So wird das einzigartige Leistungsspektrum des Convotherm maxx pro durch eine maßgeschneiderte Auswahl von perfekt aufeinander abgestimmtem Zubehör ergänzt.



Thermohaube

Die Convotherm Thermohaube umschließt den gesamten Wagen und lässt keine Wärme nach außen. So können die Speisen bis zu 20 Minuten in bester Qualität warm gehalten werden. Mit Magnetverschluss besonders hygienisch und leicht zu reinigen.



Einfahrrahmen

Voraussetzung für die Verwendung des mobilen Hordengestells, um das Tellergestell in den Garraum zu schieben und wieder herauszunehmen. Zur Verwendung zusammen mit dem Transportwagen.



Tellerbankettwagen

Der Tellerbankettwagen mit unterschiedlichen Tellerabständen bietet viel Platz für Ihre kreativ angerichteten Teller – von Fine Dining bis hin zur Großverpflegung.



Transportwagen

Mit dem Transportwagen lassen sich volle Gastronormbehälter und Tellergestelle mühelos durch die Küche bewegen. Führungsschienen helfen dem Horden- oder Tellergestell, leicht in den Garraum zu gleiten. Verwendung in Verbindung mit dem Einfahrrahmen und dem mobilen Hordengestell.



Mobiles Hordengestell

Entwickelt, um mühelos auch ohne Einhängegerüst mehrere Gastronormbehälter auf einmal in ein Tischgerät zu schieben. Verwendung in Verbindung mit dem Einfahrgestell und dem Transportwagen.



Beschickungswagen

Mit den Beschickungswagen zur Aufnahme von GN- bzw. EN-Behältern (Standgeräte) lassen sich große Speisenmengen auf bis zu 17 Einschüben bequem einfahren.



Der Convotherm maxx pro BAKE. Immer frische Backwaren und Snacks in Profiqualität.

Inspiziert von den Meistern ihres Fachs: Der Convotherm maxx pro BAKE verbindet traditionelles Back-know-how mit dem modernen Funktionsprinzip des Kombidämpfers. So können Sie stets frische Backwaren, Snacks und kleine Speisen in bester Qualität anbieten.

Der Convotherm maxx pro fürs professionelle Backen.

Was den Convotherm maxx pro ganz allgemein auszeichnet, sorgt beim BAKE speziell für erstklassige Backergebnisse: Natural Smart Climate™ garantiert eine ideale Feuchtigkeitsaufnahme der Backwaren – und damit langanhaltende Frische. Automatisches Backen mit Press&Go in produktspezifischen Backmodi sichert beste, stets reproduzierbare Ergebnisse. Flexible Mischbeschickungen sorgen für maximale Kapazitätsauslastung und Effizienz. Und auch beim rollierenden Backen und Garen bietet der Convotherm maxx pro BAKE für jeden einzelnen Einschub immer den perfekten Überblick über den Status.

► BakePro

Sorgt bei Kleingebäck für bestes Aufgehen, ideale Feuchtigkeit im Kern und optimalen Glanz.

► Integriertes Back-Kochbuch

Erleichtert die Arbeit mit vorprogrammierten Back- und Garrezepten.

► Rise&Ready Gärprofile

Drei Gärstufen speziell für frischen Hefeteig sichern optimale Aromen- und Volumenbildung.

► Nachbackfunktion

Für den letzten Schliff geben Sie bei Bedarf einfach per Fingertipp drei Minuten dazu.

► Spritzer statt Boiler

Dampferzeugung wie beim Profibäcker durch direkte Einspritzung von Wasser in den heißen Garraum.

► Optimierte Ansaugbleche

Für gleichmäßige Ergebnisse überall im Garraum.

► Bleche und Zubehör im Bäckermaß

Passend zu professioneller Bäckereiausstattung.





BAKE

Spezialist für Backwaren. Allrounder für Snacks und Speisen.

Ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen, ob kleiner oder großer Hunger: Das Spektrum der Außer-Haus-Verpflegung umfasst neben Backwaren aller Art auch unterschiedlichste Snacks und Speisen. Der Convotherm maxx pro BAKE bietet maximale Flexibilität auf kleinem Raum – und eröffnet Ihnen so vielfältige Möglichkeiten für ein attraktives Zusatzgeschäft mit leckeren Snacks und Speisen.



ConvoSense. Mit dem Convotherm maxx pro vollautomatisch kochen.

Der Convotherm maxx pro ConvoSense verkörpert die Zukunft des automatisierten Kochens und Backens. Dank künstlicher Intelligenz und modernster Sensorik eröffnet das innovative Assistenzsystem ConvoSense völlig neue Perspektiven bei der Speisenzubereitung. Ohne manuelle Eingaben, ohne Vorkenntnisse. Für maximale Effizienz und höchste Ergebnissicherheit.



Die Zukunft des Kochens ist automatisiert

Seit Jahrzehnten arbeitet Convotherm intensiv daran, komplexe Garprozesse so intelligent vorzudenken, dass sie im hektischen Arbeitsalltag weitgehend selbsttätig ablaufen können. ConvoSense ist ein entscheidender Schritt, um die Vision des rundum automatisierten Kochens Wirklichkeit werden zu lassen. Eine Zukunft, in der bei der Speisenzubereitung nichts mehr dem Zufall überlassen bleibt. In der Sie stets eine absolut gleichbleibende Qualität erreichen – schneller, effizienter und zuverlässiger als bisher. Eine Zukunft, in der Sie und Ihre Mitarbeiter Ihre Arbeit entspannter und bequemer erledigen können.

Unterstützt Sie – mit Ihren eigenen Stärken

Mit ConvoSense verfügen Convotherm Kombidämpfer über vergleichbare Fähigkeiten wie die Menschen, die sie bedienen – setzen sie aber deutlich präziser, ausdauernder und zuverlässiger ein. Dieses ausgefeilte Zusammenspiel von Sensorik, Intelligenz und Funktionalität macht ConvoSense so einmalig.

Menschliche Fähigkeiten – ohne menschliche Schwächen

Dank innovativster Technik und intelligenter Algorithmen verfügt der Convotherm maxx pro mit ConvoSense über die drei grundlegenden Fähigkeiten, die für automatisiertes Kochen und Backen unerlässlich sind:

1 Erkennen

Ein kompakter, hochempfindlicher optischer Sensor über der Tür im Convotherm maxx pro tastet beim Bestücken jede einzelne Beschickung einschließlich der gewählten Ebene ab.

2 Verstehen

ConvoSense wird individuell auf die kundenspezifischen Produkte abgestimmt und kann so jede Art von Beschickung in Echtzeit identifizieren.

3 Handeln

ConvoSense übernimmt automatisch alle nötigen Arbeitsschritte: Es wählt das für die Beschickung passende Garprogramm aus und warnt sofort vor unzulässiger Mischbeschickung.

ConvoSense erkennt, versteht, handelt

Wie ein Auge erfasst ein moderner optischer Sensor die unterschiedlichen Produkte. Die künstliche Intelligenz arbeitet auf der Basis von Software und intelligenten Algorithmen wie unser Gehirn. Sie erkennt, interpretiert und verarbeitet die Informationen – und entscheidet dann über den individuell und maßgeschneidert entwickelten Garprozess für die jeweiligen Speisen. Anschließend setzt der Convotherm maxx pro diesen Garprozess optimal um.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ Weniger Routine, mehr Freiräume
- ▶ Prozesssicherheit wie noch nie
- ▶ Automatisierung spart Zeit und Geld
- ▶ Effizienz dank künstlicher Intelligenz
- ▶ Ressourcenschonend durch optimierten Verbrauch

Betrieb und Service – effizient, einfach und kostengünstig.

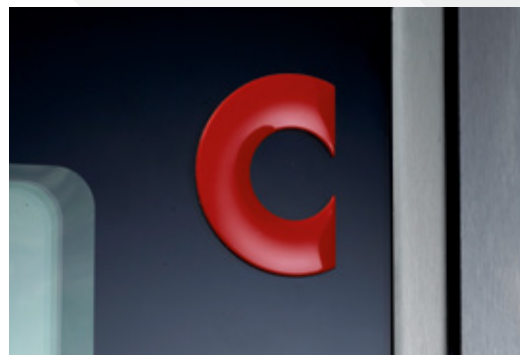
Der Convotherm maxx pro ist auf maximale Zuverlässigkeit hin konstruiert und wird mit höchsten Qualitätsansprüchen gefertigt. Dieser kompromisslos hohe Anspruch und unsere Philosophie der IntelligentSimplicity macht den Convotherm maxx pro sowohl im Betrieb als auch beim Service zum Preis/Leistungs-Champion in der Profiligena.

Ein Gesamtbild, das sich überzeugend rechnet

Der Wert eines Convotherm maxx pro ist deutlich größer als sein Preis. Denn bei einer Investition ins wichtigste Werkzeug eines Profis fließen neben dem Kaufpreis noch viele weiteren Faktoren in die Kalkulation ein. Beim Convotherm maxx pro zeigt eine Betrachtung der Gesamtbetriebskosten über die ganze Lebensdauer hinweg (Total Cost of Ownership), dass seine Anschaffungskosten nur ein Aspekt der Rechnung sind – seine Langlebigkeit sowie die rundum günstigen Betriebs- und Folgekosten aber ein mindestens genauso wichtiger. German Engineering und IntelligentSimplicity machen den Convotherm maxx pro auch wirtschaftlich zur besten Entscheidung, die Sie treffen können.

Rundum kostenoptimiert: Betrieb und Service

Vom geschlossenen System ACS+ über die Dreifachverglasung bis hin zum Reinigungsprogramm ConvoClean helfen viele durchdachte Detaillösungen im Convotherm maxx pro, beim täglichen Betrieb Wasser und Strom – und damit auch Kosten – zu sparen. Convotherm Kombidämpfer sind für ihre energieeffiziente und umweltfreundliche Konstruktion mit dem ENERGY STAR® des US-amerikanischen Umweltbundesamt (EPA) zertifiziert. Die neu entwickelte Türdichtung des Convotherm maxx pro ist deutlich langlebiger als seine Vorgänger. Nicht zuletzt können im Fall des Falles prinzipiell einzelne Komponenten statt ganzer Baugruppen ausgetauscht werden – IntelligentSimplicity, die sich auszahlt.



Servicefreundliche Konstruktion durch IntelligentSimplicity

Der Convotherm maxx pro ist konstruktiv auf maximale Servicefreundlichkeit ausgelegt. Vernetzte Geräte senden nicht nur Fehlermeldungen, sondern ermöglichen sogar Online-Diagnosen. Fünf Service-Ports machen den Zugang ins Innenleben des Geräts leicht, dabei muss das Gerät nicht aufwändig gekippt werden. Alle Bauteile des Convotherm maxx pro sind problemlos zu erreichen und somit mühelos zu warten, zu reparieren oder auszutauschen. Für sämtliche Servicearbeiten sind lediglich 9 Standardwerkzeuge nötig. Einfacher geht's nicht.

Kompetenter Service: Weltweit und jederzeit

Auch im Falle einer technischen Störung bietet Ihnen der Convotherm maxx pro dank eines speziellen Notprogramms noch hohe Funktionsicherheit. Und wenn erforderlich, steht Ihnen unser weltweites Netz an Servicepartnern zur Verfügung – bestens qualifiziert durch unser internationales Servicetraining-Konzept. Convotherm garantiert Ihnen schnellste Reaktionszeiten, höchste Einsatzbereitschaft sowie stete Ersatzteilverfügbarkeit.



Wirtschaftlicher Betrieb und Service – Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ IntelligentSimplicity: Optimale Verbindung von Leistung und Wirtschaftlichkeit
- ▶ Rundum vorteilhafte Gesamtbetriebskosten (Total Cost of Ownership)
- ▶ Höchste Fertigungsqualität und Langlebigkeit
- ▶ Optimale Verbrauchseffizienz für sparsamen Betrieb
- ▶ Konkurrenzlos servicefreundliche Konstruktion
- ▶ Zuverlässiger Service weltweit

Original-Zubehör. Macht den Convotherm maxx pro noch besser.

Original-Zubehör von Convotherm erweitert das Leistungspotential des Convotherm maxx pro ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.



Untergestelle

Die Untergestelle für Tischgeräte in GN- und EN-Größen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und erfüllen höchste Hygienestandards.



Zur einfacheren Installation beinhalten sie eine Versteifung, die den Transport mit Gerät auf einem Hubwagen ermöglicht. Auch komplett geschlossen zur Aufnahme für Reiniger und Fettauffangkanister erhältlich.



Stapelkit

Mehr Flexibilität und Leistung auf gleichem Raum: Mit dem praktischen Stapelkit lassen sich zwei Convotherm maxx pro einfach und sicher übereinander platzieren.



Reinigungs- und Pflegemittel

Alle Reinigungs- und Pflegeprodukte von Convotherm sind optimal auf das vollautomatische Reinigungssystem abgestimmt und biologisch abbaubar.



Reinigungs-Auszug

Auszug inkl. Wasseranschlusset für Reiniger und Brita Wasseraufbereitungspatrone. Kompatibel mit Stapelkit auf Walzen Fußhöhe 350 mm.



Kondensationshaube

Die effektive Kondensationshaube Convotherm maxx pro sorgt stets für sicheres und angenehmes Arbeiten bei frischem Raumklima.



Grill-Rost mit Kreuzmuster, antihaftbeschichtet



Back-/Frittierkorb, antihaftbeschichtet



Bleche und Roste

Hier läuft alles in geordneten Bahnen: Bleche und Roste aus Edelstahl sowie Spezialzubehör mit Antihaftbeschichtungen sind in GN- und EN-Größen erhältlich.

Weiteres Spezialzubehör für den Convotherm maxx pro finden Sie in dieser Broschüre an den thematisch passenden Stellen.

Die ganze Vielfalt an Original-Zubehör von Convotherm finden Sie in unserem umfangreichen Zubehörprospekt.



Technische Daten



Convotherm maxx pro

6.10

6.20

10.10

10.20

Beschickungskapazität	6+1 x 1/1 GN	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	10+1 x 1/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN
Abmessungen (BxTxH)	875 x 792 x 786 mm	1120 x 992 x 786 mm	875 x 792 x 1058 mm	1120 x 792 x 1058 mm
Einschubabstand	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
Anzahl Essen pro Tag	30-100	60-160	80-150	150-300
Elektro	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
Bemessungsaufnahme	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,4-33,7 kW
Gewicht ES / EB	114 / 124 kg	137 / 149 kg	119 / 131 kg	178 / 193 kg
Gas	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	1N~230V	1N~230V	1N~230V	1N~230V
Bemessungsaufnahme	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Gewicht GS / GB	117 / 131 kg	143 / 158kg	123 / 137 kg	189 / 204 kg



Gararten

Dampf (30-130 °C) mit garantierter Dampfsättigung	▶	▶
Kombidampf (30-250 °C) mit automatischer Feuchteanpassung	▶	▶
Heißluft (30-250 °C) mit optimierter Wärmeübertragung	▶	▶

Bedienung easyTouch® Bedienoberfläche:

10" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay	▶	
Leichtgängige, reaktionsschnelle Bildlauffunktion	▶	

Climate Management

Natural Smart Climat (ACS+) mit zusätzlichen Funktionen	▶	▶
HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen	▶	▶
Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen	▶	▶

Quality Management

Airflow Management: Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen	▶	▶
BakePro – Traditionelle Backfunktion in 5 Stufen	▶	▶
Regenerieren+ (flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl)	▶	*

Production Management

Automatisches Kochen mit Press&Go mit bis zu 399 Profilen (Manager Modus und Crew Modus)	▶	
TrayTimer – Beschickungsmanagement für unterschiedliche Produkte gleichzeitig (manueller Modus)	▶	
Trayview – Beschickungsmanagement für das automatische Kochen unterschiedlicher Produkte mit Press&Go	▶	
Favoriten Management	▶	▶
HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung	▶	▶
Wifi	▶	
Ethernet interface (LAN)	▶	▷
USB Schnittstelle in der Bedienblende integriert	▶	▶

Cleaning Management

ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem mit eco, regular und express Modus (wahlweise mit Einzeldosierung)	▶	▷
HygieniCare Lösungen:		
· Steam Disinfect Reinigungsfunktion	▶	▷
· Hygienische Kontaktpunkte zur Verminderung der Vermehrung von Mikroorganismen (Türgriff & Rollhandbrause)	▶	▶



20.10



20.20



6.10 BAKE



10.10 BAKE

20 x 1/1 GN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN	5 x-EN	8 x EN
880 x 820 x 1942 mm	1135 x 1020 x 1942 mm	875 x 792 x 786 mm	875 x 792 x 1058 mm
67 mm	67 mm	94 mm	94 mm
150–300	300–500	-	-
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
38,2–38,9 kW	66,4–67,3 kW	11,0 kW	19,5 kW
257 / 272 kg	338 / 356 kg	114 / - kg	119 / - kg
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	-	-
1N~230V	1N~230V	-	-
1,1 kW	1,1 kW	-	-
271 / 288 kg	359 / 377 kg	-	-



easyTouch®

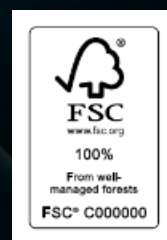


easyDial™

Konstruktion			
Wartungsarme und langlebige LED-Beleuchtung des Garraums		▶	▶
Gerätetür mit Dreifachverglasung (Tischgeräte) und Rechtsanschlag		▶	▶
Türgriff mit Anlüftstellung und Zuschlagfunktion		▶	▶
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler fest am Gerät, mit Fehlsteckungserkennung		▶	▶
Dampferzeugung per Wassereinspritzung in den Garraum oder durch externen Hochleistungsdampferzeuger (Boiler)		▶	▶
Integrierte Rollhandbrause		▶	▶
Höhenverstellbare Gerätefüße (25 mm Niveaueausgleich möglich)		▶	▶
Gerätestatusbodenleuchte für Standgeräte		▶	▶
Optionen			
Verschwindetür mit Dreifachverglasung (Tischgeräte) - mehr Platz und Arbeitssicherheit		▷	▷
ConvoSmoke – eingebaute Räucherfunktion (Hot/Cold Smoke)		▷	
ConvoGrill mit Fettmanagementfunktion**		▷	
Wrasenablöschung – integrierte Kondensationshaube (nur Elektrogeräte)		▷	▷
Zubehör			
KitchenConnect® (Wifi/LAN), Netzwerklösung von Welbilt zum Updaten und Überwachen der Geräte von überall – Cloud-basiert und in Echtzeit		▶	
ConvoVent 4 Kondensationshaube mit Fettfilter		▶	▶
ConvoVent 4+ Kondensationshaube mit Fett- und Geruchsfilter		▶	▶
Untergestelle in diversen Größen und Ausführungen		▶	▶
Diverse Einhängestellen GN & EN		▶	▶
Diverse Stapelkits auf Füßen, Walzen oder mit wahlweise mit Reinigerschublade		▶	▶
Pflegeprodukte für das vollautomatische Reinigungssystem (Mehrfachdosierung und Einzeldosierung)		▶	▶
3. Fuß vorne für Standgeräte sorgt für Stabilitäts- und Niveaueausgleich		▶	▶
Einfahrrampe (verfügbar ab Q3/2023) für Hordengestellwagen		▶	▶

** nicht in Kombination mit Wrasenablöschung (integrierte Kondensationshaube)
* statt Regenerieren+ ausgestattet mit Regenerierfunktion

Ausstattungsmerkmale: Standard ▶ Optional ▷



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

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