

maxx. just right.



Convotherm maxx je připraven na všechno.

► Press&Go

Automatické vaření a pečení s tlačítky rychlé volby.

► Elektrický nástřik

Rychlé vyvíjení páry přímým nástřikem vody.

► Konektivita

Přístup k síti přes WiFi a LAN pro víceúčelovou správu dat.

► 7palcový dotykový skleněný displej TFT HiRes

Skvělý rozlišení, intuitivní ovládání.

► Dvířka varného prostoru s trojsklem

Energeticky efektivní a bezpečné.

► Přidaný zásuv

6.10 a 10.10 – každý s jedním zásuvem navíc.

► Čištění šetrné k životnímu prostředí

Plně automatický čisticí program ConvoClean.

► LED osvětlení

Optimální osvětlení v celém varném prostoru.

► Hygienické rukojeti

Antibakteriální povrch.

► Funkce zabouchnutí dvířek:

Není nutné žádné ruční blokování.

► Flexibilní nohy přístroje

Výškově nastavitelné až o 40 mm.

► Integrovaná kuchačka

S 6 různými kategoriemi a rychlou volbou oblíbených položek.

Convotherm maxx. Přesně to, co potřebujete.

- Rychlost a účinnost vaření a pečení
- Jednotné, vysoce kvalitní výsledky
- Jednoduchá obsluha a špičková technologie
- Ekonomické provozní náklady a mimořádná šetrnost k životnímu prostředí
- Robustní spolehlivost a dlouhá životnost

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

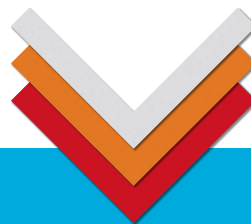
MONTYCON gastro, s.r.o.

Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh

tel.: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999

info@montycon.cz, www.montycon.cz

Úspěch závisí na mnoha faktorech, ať už se jedná o stravovací služby nebo občerstvení. Správný koncept, správný sortiment, správné načasování - to vše se neobejde bez správných nástrojů. Proto přichází nový Convotherm maxx. Nabízí vám vše, co potřebujete, abyste byli úspěšní. Nic víc, nic míň. Německá technologie za překvapivě nízkou cenu.



Originální příslušenství. To nejlepší pro Convotherm maxx.



- ▶ Díky jednoduchému adaptéru jsou stojany Convotherm 4 6.10 a 10.10 použitelné také Convotherm maxx.
- ▶ Stohovací souprava pro snadné a bezpečné umístění dvou Convotherm maxx nad sebou.
 - ▶ Spodní spotřebič na standardních nohách
 - ▶ Spodní spotřebič na 220 mm vysokých nohách
 - ▶ Spodní spotřebič na podstavci s výškou noh 200mm
- ▶ Kompatibilní s kondenzační digestoří ConvoVent 4/4+
- ▶ Praktická ruční sprcha
- ▶ Plechy, rošty apod. kompatibilní s velikostí GN 1/1



Množství v Convotherm maxx 10.10:



Pošírovaný filet z lososa Způsob tepelné úpravy: Kombinovaná pára
20 kg za 28 minut



Kuře s kostí
Způsob tepelné úpravy: Crisp&Tasty
22 kg za 30 minut

Správa funkcí Convotherm: Zvětšení prostoru pro vyšší efektivitu

Se svými čtyřmi funkcemi pro správu funkcí Convotherm vám Convotherm maxx pomůže udržet nepřetržitý špičkový výkon: Přebírá náročné úkoly a přináší optimalizované procesy a výsledky.



c l i m a t e m a n a g e m e n t

Promyšlené funkce, které zajistí správné klima ve varném prostoru během vaření a pečení s Convotherm maxx.

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



q u a l i t y m a n a g e m e n t

Speciální funkce, které umožňují Convotherm maxx zajistit optimální proudění vzduchu a optimální kvalitu.

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



p r o d u c t i o n m a n a g e m e n t

Nezáleží na tom, zda jde o plně automatický nebo manuální režim, ať už jde o jednotné nebo smíšené naložení – díky celé řadě inteligentních funkcí umožňuje systém Convotherm maxx mít kompletní přehled, a to i u těch nejsložitějších procesů.

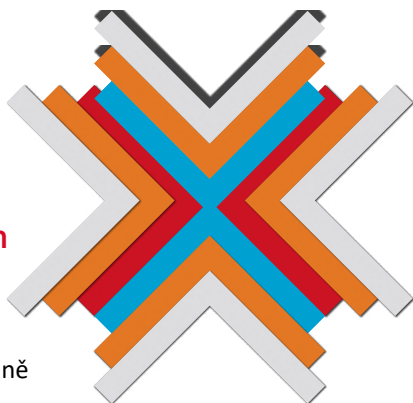
- ▶ Manuální nebo automatické vaření s tlačítkem Press&Go
- ▶ Přehled během přípravy: Trayview
- ▶ Management ručního vkládání: TrayTimer
- ▶ Vaření po síti: Networked cooking



c l e a n i n g m a n a g e m e n t

Convotherm maxx má plně automatický systém čištění s inovativní technologií HygieniCare pro maximální čistotu a hygienu v kuchyni.

- ▶ Čistící systém ConvoClean
- ▶ Sterilizace párou: Hygienic Steam
- ▶ Hygienické rukojeti



Croissanty (70g)
Způsob tepelné úpravy: BakePro
80 ks za 19:30 minut



Hranolky
Způsob tepelné úpravy: Horký vzduch
18 kg za 18 minut



Technické údaje

6.10



10.10



Elektrické zařízení

Rozměry (šxhxv)	875 x 797 x 794 mm	875 x 797 x 1066 mm
Kapacita plnění (GN)	6+1	10+1
Rozteč zásuvů	68 mm	68 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Jmenovitý příkon	9.6 - 11.3 kW	17.2 - 20.4 kW
Hmotnost	104 kg	125.5 kg

6.10



10.10



Způsoby tepelné úpravy

Pára (30-130 °C) se zaručenou sytostí páry	▶	▶
Kombinovaná pára (30-250 °C) s automatickou regulací vlhkosti	▶	▶
Horký vzduch (30-250 °C) s optimalizovaným přenosem tepla	▶	▶
Provoz uživatelské rozhraní easyTouch:		
7" kapacitní plně dotyková obrazovka	▶	▶
Plynulá akce a rychlá rolovací funkce	▶	▶

Climate Management

Self ClimateControl	▶	▶
HumidityPro – 3 nastavení vlhkosti vzduchu	▶	▶
Crisp&Tasty – 3 nastavení pro odvlhčení	▶	▶

Quality Management

Airflow management: Rychlost ventilátoru se 3 úrovněmi	▶	▶
BakePro – 3 úrovně tradičního pečení	▶	▶

Production Management

Automatické vaření s funkcí Press&Go s až 399 profily (režimy Manager mode a Crew mode)	▶	▶
Integrovaná kuchačka s 6 různými kategoriemi	▶	▶
TrayTimer – řízení plnění pro různé druhy pokrmů ve stejném čase (manuální režim)	▶	▶
TrayView – management naplnění pro automatické vaření různých produktů pomocí Press&Go	▶	▶
Správa oblíbených položek	▶	▶
Úložiště dat HACCP	▶	▶
kitchenconnect® (WiFi/LAN), síťové řešení od společnosti Welbilt pro aktualizaci a monitorování zařízení odkudkoli – cloudové i v reálném čase	▶	▶
USB port integrovaný v obslužném panelu	▶	▶

Cleaning Management

Plně automatické čištění varného prostoru se 4 čistícími programy: Čištění, oplachovací prostředek, lehce znečištěné, silně znečištěné a režim express	▶	▶
Řešení HygieniCare:		
• Funkce dezinfikujícího čištění parou Steam Disinfect	▶	▶
• Antibakteriální hygienické rukojeti	▶	▶

Design

Klika dveří s funkcí bezpečného vypnutí	▶	▶
Pára vytvářena vstřikováním vody do varného prostoru	▶	▶
Nastavitelné nohy přístroje od 120 mm do 160 mm	▶	▶
Dveře s pravým závěsem	▶	▶

Možnosti

Vícebodová sonda teploty jádra	▶	▶
--------------------------------	---	---

Příslušenství

kitchenconnect® (WiFi/LAN), síťové řešení od společnosti Welbilt pro aktualizaci a monitorování zařízení odkudkoli – Cloudové i v reálném čase	▶	▶
ConvoVent 4 kondenzační digestoř s tukovým filtrem	▶	▶
ConvoVent 4 kondenzační digestoř s tukovým a pachovým filtrem	▶	▶
Podstavce na vybavení v různých velikostech a provedeních	▶	▶
Různé plechy, rošty a gastronádoby ve velikostech GN 1/1 (530 x 325 mm)	▶	▶
Stohovací souprava	▶	▶
Prostředky pro péči o plně automatické čištění varného prostoru (vícenásobné dávkování)	▶	▶
Návijecí ruční sprcha	▶	▶

Vlastnosti vybavení: Standard ▶ Není dostupné ◀