



Niekończące się możliwości.
Najlepsze dla ciebie.

Advancing Your Ambitions

Piece konwekcyjno-parowe, które pomogą ci dostać się na szczyt.

Zaawansowane, wysokiej klasy piece konwekcyjno-parowe do gastronomii różnego typu na całym świecie. Najwyższa jakość designu, produkcji, działania, niezawodności i usług. Innowacyjna, zrównoważona technologia „engineered in Germany”. To właśnie sprawia, że Convotherm jest niezwykle.

IntelligentSimplicity

Zgodnie z naszą filozofią „IntelligentSimplicity” nasze piece konwekcyjno-parowe są zaprojektowane i wyprodukowane tak, by dostarczały maksymalnych korzyści w najprostszy możliwy, efektywny i inteligentny sposób.



maxx pro. high definition.

Nasza wysokiej klasy rodzina produktów dla tych, którzy nie idą na kompromisy w kwestiach designu, technologii i wszechstronności.

INTELIGENCJA EFEKTYWNOŚĆ JAKOŚĆ



ELASTYCZNOŚĆ PRODUKTYWNOŚĆ ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

ŁĄCZNOŚĆ

Zawsze doskonały Convotherm dla twoich potrzeb:



maxx. just right.

Piece konwekcyjno-parowe w średnim zakresie cenowym dla osób, które chcą najlepszego stosunku ceny do jakości.



mini. compact creativity.

Nasze pełnozakresowe piece konwekcyjno-parowe dla tych, którzy mają ograniczoną przestrzeń.

INTELIGENCJA
Inteligentny design, inteligentna technologia i inteligentne rozwiązania określają standardy gastronomii XXI wieku.

EFEKTYWNOŚĆ
Pracuj szybciej, pracuj łatwiej, zrób więcej w krótszym czasie, używaj mniej energii i oszczędzaj pieniądze.

JAKOŚĆ
Wysokiej jakości materiały, design przyjazny w obsłudze, najwyższej klasy wykonanie, wytrzymałość i trwałość i dbałość o detale.

ELASTYCZNOŚĆ
Pieczenie, duszenie, opiekanie, grillowanie, gotowanie na parze, duszenie, blanszowanie, gotowanie, przypiekanie i regenerowanie. Wszystko w jednym urządzeniu.

PRODUKTYWNOŚĆ
Wsady pojedyncze lub mieszane, gotowanie seryjne i bankiety: duże ilości w najkrótszym możliwym czasie przy absolutnie stałej jakości.

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ
Siedziba główna i zakład produkcyjny neutralne pod kątem CO₂, certyfikacja ISO. Zastosowania o niewiarygodnie niskim zużyciu energii i wody.

ŁĄCZNOŚĆ
Nasze innowacyjne rozwiązanie sieciowe KitchenConnect® umożliwia zarządzanie danymi w czasie rzeczywistym i zdalny serwis od 1 do 1000 pieców konwekcyjno-parowych.

Unikalne innowacje, dzięki którym klienci wracają do Convotherm



Drzwi chowane

Delikatnie przesuwają się wzdłuż boku maxx pro.

Korzyść: oszczędność miejsca, poprawa bezpieczeństwa pracy.

Unikalny system zamknięty

Utrzymuje wysoką temperaturę i wilgotność.

Korzyść: Optymalna energooszczędność i niższe zużycie wody.

Natural Smart Climate™

Brak skomplikowanych regulacji lub kontroli – całkowicie naturalne.

Korzyść: Optymalny klimat w komorze pieca dla każdego produktu.



ConvoSense

Pierwszy na świecie oparty na sztucznej inteligencji system do w pełni automatycznego przyrządzania potraw.

Korzyść: Szybkie, rzetelne wyniki bez wkładu ręcznego.

HygieniCare

Higieniczne uchwyty i wyświetlacze, sterylizacja HygienicSteam.

Korzyść: Maksymalne bezpieczeństwo żywności dla pracowników i klientów.

KitchenConnect®

Rozwiązanie Wellbilt oparte na otwartej chmurze do wszechstronnego zarządzania danymi

Korzyść: kontrola, monitorowanie i aktualizacje twoich urządzeń z dowolnego miejsca w czasie rzeczywistym.



Dodatkowa półka

Dzięki Convotherm masz zawsze większe możliwości. Piece konwekcyjno-parowe Convotherm mają dodatkową półkę, np. model 6.10 ma 6+1 półek.

Korzyść: Większa pojemność maksymalna zwiększa efektywność i prędkość.



Projekt przyjazny dla serwisu

Wiele portów, łatwe w dostępie podzespoły, rozwiązywanie problemów online, program reakcji awaryjnych.

Korzyść: Łatwy i szybki serwis i naprawy, minimalny czas przestoju.

Wspólny kontroler

Spójne koncepcje obsługi w całej rodzinie produktów Wellbilt.

Korzyść: Proste i intuicyjne. Poznaj raz, korzystaj na wielu urządzeniach.

System zarządzania funkcjami Convotherm: Optymalizacja procesów i najlepsze wyniki.



climate
management

Tworzy idealny klimat do przyrządzania każdej potrawy:

- Natural Smart Climate™
- Self ClimateControl
- HumidityPro
- Crisp&Tasty
- ecoCooking



quality
management

Gwarantuje optymalną, stałą jakość gotowania i pieczenia:

- AirFlow Management
- BakePro
- Rise&Ready
- Crisp&Tasty
- ConvoSmoke



production
management

Zapewnia efektywne działanie z maksymalnymi wynikami i minimum stresu:

- ConvoServe
- Press&Go
- Zintegrowana książka kucharska
- TrayView
- TrayTimer



cleaning
management

Łatwe czyszczenie, zapewniające maksymalne standardy higieny:

- Różne stopnie czyszczenia oraz tryby czyszczenia
- Tryb eco
- Cleaning Scheduler
- SteamDisinfect
- Higieniczne uchwyty

Kompaktowy

Nie trzeba iść na kompromis w klasie kompaktowej. Convotharm mini to potwierdza:
Nasz niepokonany, kompaktowy piec konwekcyjno-parowy dla tych, którzy mają więcej pomysłów niż przestrzeni.

ELASTYCZNOŚĆ

Szerokość zaledwie 51,5 cm lub 20.3"
Najlepszy na rynku stosunek gabarytu do możliwej do wykorzystania przestrzeni i pojemności. Mieści się nawet w najmniejszej kuchni. W stosie lub na ścianie.

Dopracowany piec konwekcyjno-parowy

Z najwyższej klasy rozwiązaniami, w tym utrzymaniem temperatury i przyrządzaniem nocnym, z wyświetlaczem 7" o wysokiej rozdzielczości

Ponad 10 wersji

3 różne rozmiary, 6,06, 6,10 i 10,10, czarne i mobilne, easyTouch® i standard.

Pierwszy wybór dla wielu działalności

Do kawiarni, sklepów z przekąskami, fast foodów, jedzenia na wynos, posiłków z dostawą, restauracji itp.

Wszystko w jednym

Zastępuje wiele innych urządzeń, takich jak frytownica, kuchenka mikrofalowa, grill elektryczny, toster albo piekarnik

Szybkie i wydajne

Oszczędność czasu sięgająca 40% w porównaniu do tradycyjnych systemów przyrządzania.

Łączność

Z WiFi i KitchenConnect® do sieciowania i zarządzania danymi.



mini 6.06



mini 6.10
black



mini 10.10,
wersja USA



Zestaw - stos
6.10, 6.10



JAKOŚĆ

Airflow Management

Doskonale jednolite, najwyższej jakości wyniki na wszystkich półkach, nawet przy najbardziej wrażliwych produktach.

Press&Go

Automatyczne gotowanie gwarantuje wysokiej jakości wyniki nawet przy częstych zmianach personelu.

BakePro

Trzypoziomowa funkcja pieczenia tworzy idealne, stałe warunki w komorze pieca dla wszystkich wypiekanych produktów.

Funkcja zatraskiwania drzwi

Brak konieczności ręcznego zamykania zamka dzięki wysokiej jakości mechanizmowi zapadkowemu.

Projekt przyjazny dla serwisu

Cztery dojścia serwisowe i niewielka liczba podzespołów sprawiają, że serwis lub naprawy są szybkie i proste.

Made in Germany

Doskonała inżynieria, materiały i produkcja zapewniają maksymalną wytrzymałość i niezawodność.

mini. compact creativity.

Convotharm mini oferuje niezwykłą różnorodność i doskonałe wyniki. Pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze dzięki szybkości, wysokiej wydajności i niskiemu zużyciu wody i energii. mini jest prosty w użyciu zarówno dla profesjonalistów, jak i dla często zmieniającego się personelu. Po pracy całkowicie zautomatyzowany program czyszczenia gwarantuje czyszczenie bez wysiłku.

Wersje nablátowe

maxx pro lub maxx: Dzięki tym dwóm wspaniałym rodzinom produktów o szerokim zakresie rozmiarów i wersji Convotherm oferuje nablátowe piece konwekcyjno-parowe do szeregu zastosowań.

Oficjalny dostawca sprzętu

Bocuse d'Or

Używane przez Bocuse d'Or champions przez ponad 20 lat



maxx 6.10



maxx 10.10



maxx pro 6.10



maxx pro 6.20



maxx pro 10.10
BAKE



maxx pro 10.20

INTELIgENCJA

Natural Smart Climate™

Closed System w maxx pro gwarantuje optymalny poziom wilgotności dla każdego produktu – w sposób zupełnie naturalny.

Zintegrowana książka przepisów

Zapisz nawet 399 profili gotowania i pieczenia i korzystaj z nich po naciśnięciu przycisku

Press&Go z TrayView

Pełna kontrola nad mieszanymi wsadami: Informacja o stanie i ponowna kalkulacja czasu indywidualnie dla każdej tacy.

BakePro

5 poziomów funkcji pieczenia tworzy idealny, stały klimat w komorze pieca dla wszystkich wypiekanych produktów.

Wysokiej jakości zmienna prędkość wentylatora

Do 5 poziomów oraz funkcje wył. i auto dla zapewnienia doskonale jednolitych, najwyższej klasy wyników.

ConvoSense

Pierwszy na świecie oparty na sztucznej inteligencji system do w pełni automatycznego przyrządzania potraw – maksymalna efektywność, stałe wyniki i minimum marnowania żywności.

ConvoSmoke

Inteligentna opcja wędzenia, zintegrowana w profil przyrządzania. Zarówno dla wędzenia na zimno, jak i na gorąco.

ConvoServe

Inteligentna koncepcja produkcji, obejmująca akcesoria do bankietów i cateringu

ConvoGrill

Do uzyskiwania doskonałych wyników grillowania przy dużym obciążeniu. Oszczędność i troska o środowisko dzięki inteligentnemu systemowi zarządzania tłuszczem.

Idealny wybór nablátowy.

Nasze nablátowe piece konwekcyjno-parowe maxx są doskonałe dla tych, którzy szukają doskonałego stosunku jakości do ceny. Klasa premium pieców nablátowych to maxx pro: z zaawansowanymi funkcjami i innowacyjnymi dodatkami design plus, takimi jak grillowanie przy dużym obciążeniu, wędzenie i bankiety.

ŁĄCZNOŚĆ

KitchenConnect®

Innowacyjne rozwiązanie sieciowe Wellbilt do kontrolowania, monitorowania i aktualizacji urządzeń z dowolnego miejsca.

• Zarządzanie zasobami i serwisem

Idealny przegląd wszystkich informacji związanych z Twoimi urządzeniami w zakresie planowania, sterowania i diagnostyki serwisowej. Ekologiczne i oszczędne.

• Efektywność i zarządzanie jakością

Użyj danych ze swoich urządzeń, by stale ulepszać wszystkie procesy gotowania i pieczenia.

• Zarządzanie menu i oprogramowaniem

Nowe sposoby łączenia kreatywności i efektywności w gotowaniu i pieczeniu z użyciem podłączonych urządzeń.

• Zarządzanie HACCP

Automatyczne wykrywanie, dokumentacja oraz przechowywanie wszystkich danych HACCP z KitchenConnect®.

Przepisy na całym świecie

Dostęp do gotowych przepisów: przepisy do pobrania, które można łatwo przekazać do pieców konwekcyjno-parowych Convotherm.

Wspólny kontroler

Spójne koncepcje działania w urządzeniach Convotherm oraz w markach Wellbilt. W ten sposób wszystko jest bardziej przyjazne w użytkowaniu.

Przyszłościowa inwestycja

Przyszłość profesjonalnego gotowania i pieczenia jest inteligentna i połączona – z KitchenConnect® jesteś jej częścią.

Ustawiane na posadzce

Kuchnie produkcyjne wymagają wytrzymałości na duże obciążenia, wysokiej produktywności i wyszukanych możliwości. Nasze ustawiane na posadzce piece konwekcyjno-parowe maxx pro łączą te cechy by, dać klientom to, co najlepsze.

EFEKTYWNOŚĆ

Mniejsze zużycie wody i energii

Minimalne koszty działania dzięki istotnym oszczędnościom w trybie parowym w porównaniu do poprzednich modeli (elektrycznych).

Kolorowy wskaźnik stanu urządzenia na podłodze

Widoczne z daleka różne kolory wskazują stan działania.

Elastyczne działanie

Automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru (Press&Go). Tryb ręczny umożliwia ekspertom pełną kontrolę.

Oświetlenie LED

Trzy mocne, trwałe paski LED są zintegrowane z drzwiami pieca konwekcyjno-parowego i podświetlają wnętrze.

Zoptymalizowane szyny do wsuwania

Kodowanie kolorami do łatwego wkładania wózków.

Ulepszona tacka do gromadzenia kondensatu

zoptymalizowany design dla zwiększenia bezpieczeństwa pracy.



maxx pro 20.10

maxx pro 20.20

Urządzenia wolnostojące maxx pro. Gdy większe znaczy lepsze.

Wszędzie tam, gdzie wymagana jest maksymalna wydajność i duże ilości, idealnie sprawdzą się urządzenia wolnostojące Convotherm maxx pro. Dzięki wszystkim funkcjom zapewnianym przez maxx pro, te duże super mocne piece konwekcyjno-parowe są niezawodnymi pomocnikami zawsze w gotowości, by sprostać codziennym wyzwaniom kuchni produkcyjnych.

PRODUKTYWNOŚĆ

Wiele wersji

Wtrysk i bojler, elektryczność i gaz, 20.10 i 20.20, wersje morskie i do obiektów penitencjarnych.

Wysoka wydajność na minimalnej przestrzeni

Doskonały koń roboczy w kuchni produkcyjnej z idealnym stosunkiem pojemności do gabarytów.

Najlepsze wyniki na wszystkich półkach

Natural Smart Climate™ zapewnia zawsze idealny klimat w komorze pieca dla optymalnych i stałych wyników przyrządzania.

Dodatkowe drzwi przednie

Kompensacja różnic wysokości w posadzkach profesjonalnych kuchni i dodatkowa stabilność.

Rampa wjazdowa

Ułatwia wyrównanie nieregularności posadzki, takich jak kanały spływowe, podczas przejazdu wózkiem załadunkowym.





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

convotherm.com

Broszura dotycząca
akcesoriów

