



Convotherm maxx pro BAKE



BAKE

Zawsze świeże pieczywo i przekąski
profesjonalnej jakości.



Advancing Your Ambitions

Convotherm maxx pro BAKE

Dla doskonałych wypieków.

Pieczenie to jednocześnie rzemiosło i sztuka, a koneserzy mają raczej rygorystyczne wymagania co do jakości świeżo wypiekanych produktów. Właśnie dlatego można to wykorzystać, aby się wyróżnić, oferując pyszne wypieki bezkonkurencyjnej jakości. Pomoże w tym Convotherm maxx pro BAKE, który łączy tradycyjne metody pieczenia z nowoczesną technologią pieców konwekcyjno-parowych, zapewniając unikalne rezultaty.

Convotherm maxx pro BAKE oferuje wszystko, czego jako profesjonalista oczekujesz od pieca konwekcyjno-parowego jakości premium. Bezkompromisowa jakość – „wyprodukowano w Niemczech”. Zaawansowane funkcje i szczegółowe informacje. Koncentracja na ważnych rzeczach w każdym szczególe i w każdej innowacji. Unikalna, całościowa koncepcja zaprojektowana z myślą o doskonałych rezultatach pieczenia, wydajności, zrównoważonym rozwoju i maksymalnej niezawodności.

Convotherm maxx pro BAKE przenosi profesjonalną jakość na zupełnie nowy poziom.

maxx pro.
high definition.



Convotherm maxx pro BAKE – Wypieki profesjonalnej jakości.

BAKE

Oficjalny dostawca sprzętu

Bocuse d'Or



► Zintegrowana książka kucharska

Ułatwia pracę, ponieważ zawiera zaprogramowane receptury do przygotowania potraw pieczonych i gotowanych.

► Łączność

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

► Potrójne przeszkle- nie

Wysoka wydajność energetyczna i poprawa bezpieczeństwa dzięki optymalnej izolacji cieplnej.

► Profile fermentacji Rise&Ready

3 poziomy fermentacji dostosowane do świeżego ciasta drożdżowego gwarantują optymalny aromat i wzrost objętości ciasta, a także idealną skórkę.

► Drzwi chowane

Po otwarciu przesuwają się na bok wzdłuż szyny. Pozwala to uniknąć kontaktu z gorącą szybą, a przejścia pozostają drożne.

► Wygodna obsługa

W pełni dotykowy interfejs obsługi easy-Touch® wykorzystuje piktogramy, dlatego jest zrozumiały dla wszystkich użytkowników.

► Regulowana prę- dokość wentylatora

Dostępne 5 ustawień – możliwość zaprogramowania całkowitej przerwy za pomocą BakePro. Dla bezkonkurencyjnych rezultatów nawet przy najbardziej wymagających produktach spożywczych.

► BakePro

Funkcja wieloetapowego pieczenia zapewnia idealne wyrastanie, optymalną elastyczność miększu oraz perfekcyjnie błyszczącą skórę niewielkich wypieków.

► Zoptymalizowane osłony wentylatora

Specjalnie zaadaptowane otwory zapewniają idealne rozprzawianie powietrza, a dzięki temu równomierne efekty w całej komorze pieca.

► Blachy i akcesoria w rozmiarach Euro Norm

Doskonała wymiennosć z regałami piekarniczymi.

► Natrysk zamiast bojlera

Wytwarzanie pary jak przy profesjonalnym wtryskiwaniu wody: jeszcze lepsze pieczenie z wykorzystaniem bezpośredniego wtryskiwania wody do rozgrzanej komory pieca.



Zainspirowany przez mistrzów w swoim fachu.

Od ponad 40 lat dokładnie analizowaliśmy, jaki jest klucz do sukcesu w świecie wypieków, a następnie razem z piekarzami z całego świata wykorzystaliśmy nasze spostrzeżenia do stworzenia najnowocześniejszej technologii dla naszych pieców konwekcyjno-parowych. Efekt wywołuje entuzjazm zarówno u profesjonalistów, jak i koneserów: Convotherm maxx pro BAKE.

Przyjemność na równi z tradycyjnymi wypiekami

Połączenie gorącego powietrza i pary w Convotherm maxx pro BAKE (odpowiednio dostosowane do każdego produktu) zapewnia optymalne wyrastanie, jednolite przypieczenie całego załadunku oraz pozwala uzyskać puszysty, obszerny miękisz z chrupiącą skórką. Jednocześnie jedyna w swoim rodzaju funkcja Natural Smart Climate™, która może działać dzięki obiegowi zamkniętemu Convotherm, sprawia, że wypieki gotowe do sprzedaży znacznie dłużej pozostają świeże.

Świeże wypieki są zawsze w cenie

Można je zjeść na miejscu albo wziąć na wynos: świeże wypieki to ponadczasowy klasyk na śniadanie, lunch albo przekąskę między posiłkami. W dzisiejszych czasach klienci oczekują jakościowych, świeżych wypieków nawet poza tradycyjnymi piekarniami. Właśnie to możesz zaoferować dzięki Convotherm maxx pro BAKE.

Duża różnorodność i stała jakość

Ciastka z owocami, chrupiące bułki, idealna skórka chleba... Dzięki ofercie pysznych wypieków zdecydowanie wyróżnisz się na tle konkurencji. Najważniejsze, że w każdym przypadku nieodłącznymi cechami wypieków są jakość i świeżość. Convotherm maxx pro BAKE pozwala uzyskać najlepsze rezultaty i profesjonalną jakość, nawet jeśli pracownicy nie są przeszkoleni. Produkty na stałym, najwyższym poziomie.

Prawdziwa zaleta: przygotowywanie doskonałych przekąsek i produktów

Tam, gdzie docenia się świeże wypieki, nigdy nie brakuje chętnych na przekąski i przystawki. Convotherm maxx pro BAKE jest zoptymalizowany pod kątem pieczenia, jednak jest to urządzenie wszechstronne, które zapewnia pełen zakres wydajności oferowany przez najnowszą generację pieców konwekcyjno-parowych Convotherm. Grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i wiele innych: Convotherm maxx pro BAKE dostarcza maksimum możliwości w zakresie różnych metod przyrządzania – od śniadań po kolację.

Zarządzanie funkcjami Convotherm: więcej miejsca dla wydajności.

Dzięki czterem opcjom zarządzania funkcjami Convotherm, Convotherm maxx pro BAKE pomaga stale utrzymywać najwyższą wydajność: przejmuje uciążliwe zadania i dostarcza zoptymalizowane procesy i rezultaty.



climate management

Dobrze przemyślane funkcje, które zapewniają odpowiedni klimat w komorze pieca podczas gotowania i pieczenia w Convotherm maxx pro BAKE.

- Natural Smart Climate™
- HumidityPro
- Crisp&Tasty



quality management

Specjalne funkcje, dzięki którym Convotherm maxx pro BAKE zapewnia optymalną równomierność, poziom wypieczenia oraz objętość produktów.

- Airflow Management
- Crisp&Tasty
- BakePro



production management

Dzięki inteligentnym funkcjom Convotherm maxx pro BAKE gwarantuje bardziej wydajną pracę z większym skupieniem i mniejszą ilością stresu – zarówno w trybie ręcznym, jak i automatycznym. Dla rezultatów o optymalnej niezawodności.

- Tryb manualny albo automatyczny Press&Go
- TrayView
- TrayTimer
- kitchenconnect



cleaning management

Convotherm maxx ma wbudowany w pełni zautomatyzowane czyszczenie komory pieca oraz innowacyjne funkcje zaprojektowane z myślą o utrzymaniu maksymalnej higieny w kuchni.

- ConvoClean
- Hygienic Steam
- Higieniczne uchwyty

IntelligentSimplicity: po prostu lepiej.

W Convotherm wierzymy, że rozwiązania techniczne nie są kompletne, jeżeli nie gwarantują korzyści w sposób możliwie prosty, wydajny oraz opłacalny finansowo. Ta zasada jest dla nas tak ważna, że zyskała nawet własną nazwę: IntelligentSimplicity. Nie trzeba dodawać, że Convotherm maxx pro BAKE udowadnia to na każdym kroku: jest łatwy do zrozumienia. Łatwy w obsłudze. Łatwy w czyszczeniu. Łatwy w utrzymaniu. Oraz (w rzadkich przypadkach, gdy jest to konieczne) łatwy do naprawy.

Idealny klimat dla doskonałych wypieków.

Temperatura, wilgotność powietrza, ruch powietrza oraz czas to czynniki decydujące dla pieczenia, jeśli chodzi o optymalny klimat w komorze pieca. Dlatego to bardzo ważne, aby dostosować te parametry do wymagań dla konkretnego pieczonego produktu. Dzięki funkcji Climate Management w Convotherm maxx pro BAKE masz pewność, że zrobisz to dobrze. Umożliwia to zaawansowana technologia, ale nie bez znaczenia są również niezachwiane prawa natury.

Wyższość natury: Natural Smart Climate™

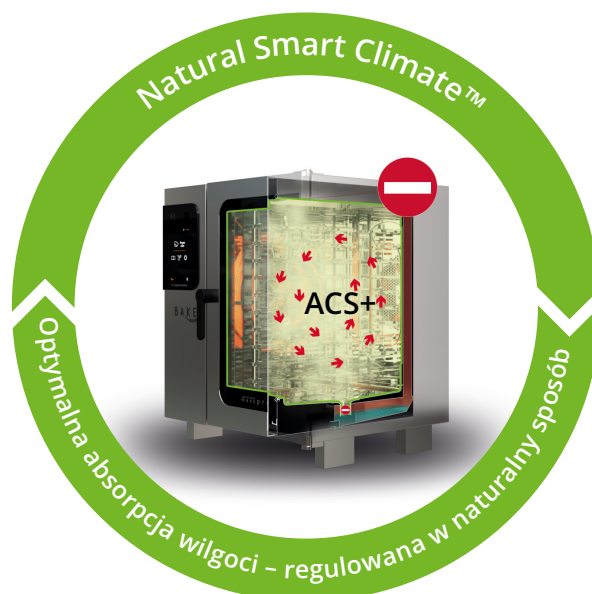
Natural Smart Climate™ w Convotherm maxx pro BAKE sprawia, że każdy rodzaj produktu samodzielnie wchłania optymalną ilość wilgoci. Jest to możliwe dzięki unikalnemu systemowi zamkniętemu. Zapewnia on odpowiedni klimat w komorze pieca przez cały czas, dla wszystkich produktów, które potrzebują optymalnej wilgotności, aby długo zachować świeżość. Na przykład w przypadku ryb, mięsa albo warzyw, a w szczególności chleba i większych wypieków.

Dla długotrwałej świeżości z myślą o sprzedaży

Natural Smart Climate™ gwarantuje optymalny poziom wilgotności produktu w sposób zupełnie naturalny, bez skomplikowanej regulacji albo sterowania. Dzięki tej prostej i pomysłowej metodzie gotowe wypieki pozostają świeże znacznie dłużej. Nie wysuszają się przedwcześnie w miejscu sprzedaży ani nie są wrażliwe na wilgotność powietrza w otoczeniu, co mogłoby spowodować mięknięcie skórki.

Energooszczędny i superszybki: nasz system zamknięty Closed System

Zamknięty system gotowania ACS+ w Convotherm maxx pro BAKE optymalnie utrzymuje ciepło i wilgotność. Temperatura rośnie szybciej i wymaga to mniejszej ilości energii oraz wody. Zapewnia to idealne nasycenie parą, automatyczną regulację wilgotności powietrza w trybie konwekcyjno-parowym oraz szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła w trybie gorącego powietrza – wszystko to dla jak najlepszych rezultatów, nawet przy pełnym załadunku.



Bułka, 70 g

120 sztuk¹
15 minut²
480 sztuk³



Chleb z pieca kamiennego, 500 g

40 sztuk
17 minut
120 sztuk



Ślimak z rodzynkami, 140 g

96 sztuk
20 minut
288 sztuk

¹ Wielkość załadunku urządzenia

² Czas pieczenia jednego załadunku

³ Przykładowy załadunek na godzinę

Dotyczy urządzenia 10.10



Convotherm maxx pro BAKE – zalety w skrócie.

- **Doskonałe warunki w komorze pieca**
Natural Smart Climate™: wypieki wchłaniają optymalną ilość wilgoci w sposób całkowicie naturalny, co gwarantuje ich wyjątkowo długotrwałą świeżość.
- **Wysoka niezawodność procesu**
Automatyczne pieczenie z wykorzystaniem przycisków szybkiego wyboru Press&Go zapewnia najlepsze, odtwarzalne efekty.
- **Pieczenie w sieci**
Łączność za pośrednictwem interfejsu wi-fi albo LAN dla łatwego zarządzania danymi z jednym albo wieloma urządzeniami.
- **Efektywne łączenie produktów**
Natural Smart Climate™ daje możliwość jednoczesnego przygotowywania różnych wypieków z zachowaniem ich doskonałej jakości.
- **Wypiekanie drożdżówek i pieczenie**
Inteligentny podgląd na każdą półkę z różnymi wsadami z osobna. Możesz zobaczyć z dokładnością co do sekundy, co kiedy będzie gotowe.
- **Maksymalne wykorzystanie pojemności**
Wykorzystanie maksymalnej dostępnej pojemności pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze oraz gwarantuje stałą dostępność produktów – nawet w godzinach szczytu.
- **Dodatkowa funkcja pieczenia**
Łatwo dodaj jeszcze 3 minuty – wystarczy naciśnąć przycisk ekranowy.



Pszenne czy pełnoziarniste? Rozumiemy różnicę.

Nie wszystkie wypieki są takie same. To duża różnica, czy pieczesz delikatne ciastka z owocami czy mięsisty, chrupiący z zewnątrz chleb wiejski. Właśnie dlatego Convotherm maxx pro BAKE traktuje te wypieki w różny sposób, zapewniając doskonałe rezultaty dzięki trybom pieczenia specyficznym dla konkretnych produktów.

Satysfakcja z pieczenia niewielkich wypieków

Szczególnie w przypadku niewielkich wypieków albo wypieków pszennych Convotherm maxx pro BAKE zapewnia dużą wygodę i oszczędność, a także maksymalną niezawodność procesu i spójne rezultaty. Specjalna funkcja pieczenia BakePro pozwala osiągać tak wspaniałe rezultaty, jak przy zastosowaniu tradycyjnego pieca piekarniczego: produkty wyrastają równomiernie i mają apetyczny połysk. Nie trzeba podgrzewać ani rozmrażać zamrożonych wypieków. Idealne nasycanie parą, automatyczna regulacja wilgotności powietrza podczas pieczenia w trybie konwekcyjno-parowym oraz szybkie, równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza znacznie skraca czas pieczenia.

BakePro: tradycyjna funkcja pieczenia

- **Początek:** do komory pieca wprowadzana jest ilość pary odpowiednia dla danego produktu – istnieje 5 poziomów precyzji.
- **Okres odpoczywania:** produkty mogą optymalnie dojrzewać przy wyłączonym wentylatorze.
- **Efekt:** Idealne, stabilne warunki w komorze pieca dla wszystkich wypieków – świeżych, wstępnie wyrośniętych, mrożonych oraz zapieczonych!
- **Opcja:** na końcu pieczenia można dodać kolejny krok BakePro, aby uzyskać optymalny połysk dzięki dodatkowej parze.



Dla wspaniałych rezultatów: Airflow Management

Dumą każdego piekarza jest błyszcząca, chrupiąca skórka na pszennych wypiekach. Oto jej sekret: wilgotne powietrze, które może się kondensować na skórce wypieków przez określony czas. Convotharm maxx pro BAKE, dzięki BakePro doskonale odwziewia warunki, jakie w innych przypadkach można osiągnąć wyłącznie w prawdziwym piecu piekarniczym: po rozgrzaniu do komory pieca wtryskiwana jest dokładnie odmierzona ilość wody, a następnie wentylator zostaje całkowicie wyłączony. Ma to kluczowe znaczenie, ponieważ wilgotne powietrze może się kondensować na wypiekach wyłącznie, jeśli powietrze jest całkowicie nieruchome.

Rise&Ready: poziomy fermentacji świeżego ciasta

Trzy profile fermentacji zaprojektowane specjalnie dla świeżego ciasta drożdżowego można aktywować w książce kucharskiej: dokładnie monitorowane okresy odpoczywania dla optymalnego aromatu i objętości ciasta oraz idealnej skórki.

Pieczenie w trybie konwekcyjno- parowym: najlepsza rzecz dla chleba pełnoziarnistego i wiejskiego

Obsypana mąką, apetycznie popękana skórka – ten widok sprawia, że ciemnemu chlebowi wiejskiemu nie można się oprzeć. Convotharm maxx pro BAKE oferuje tutaj pomysłowe rozwiązanie: indywidualnie programowane profile pieczenia, wykorzystujące na początku procesu wyłącznie gorące powietrze. Następnie wtryskiwana jest woda, która błyskawicznie odparowuje i nie kondensuje się na powierzchniach. Dzięki temu skórka pozostaje sucha, a mączna posypka apetycznie świeża. Jednocześnie Natural Smart Climate™ pozwala miększowi zachować optymalną elastyczność podczas pieczenia w trybie konwekcyjno-parowym.



Pomysłowy dodatek: szybkie przekąski i produkty delikatesowe.

Convotherm maxx pro BAKE to coś więcej, niż specjalistyczne urządzenie do pieczenia. Jako prawdziwie wszechstronny sprzęt oferuje maksymalną elastyczność na niedużej przestrzeni, co daje wiele możliwości stworzenia atrakcyjnej działalności dodatkowej. Rozpieszczaj swoich klientów dodatkowymi przekąskami i produktami przez całą dobę. To naprawdę proste!

Różnorodność, która się opłaca

Śniadanie, lunch czy kolacja, mały czy duży apetyt: gdy ludzie są w biegu, oprócz wypieków mają ochotę na różne rodzaje przekąsek i produktów. Dzięki Convotherm maxx pro BAKE je również można przygotować w sposób łatwy, szybki i elastyczny. Pozwala to oferować klientom szeroką gamę kulinarnych przysmaków, używając tylko jednego urządzenia.

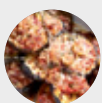
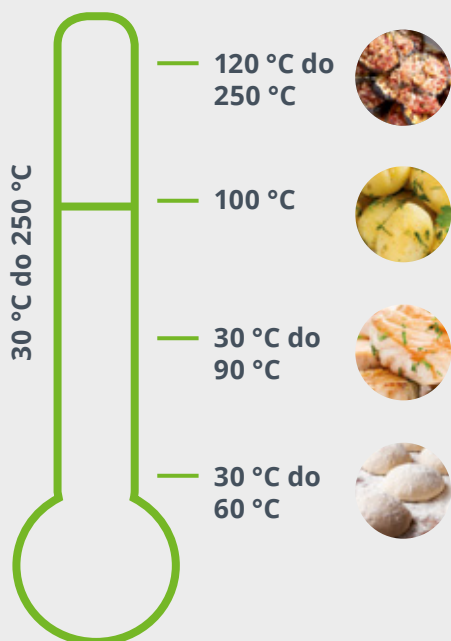
Zastosowanie pary = szybkie wydawanie jedzenia

Para przenosi ciepło do jedzenia w sposób wyjątkowo łagodny, ale również bardzo szybki. Pozwala to zaoszczędzić energię i czas oraz chroni witaminy: w związku z tym w ten sposób można przygotować trzy razy większą ilość pożywienia niż podczas konwencjonalnych procesów przyrządzania. Właśnie tego potrzebujesz w godzinach szczytu.

Wszystkie zalety trybu konwekcyjno-parowego

Podczas gotowania w trybie konwekcyjno-parowym w Convotherm maxx pro BAKE dzięki Natural Smart Climate™ produkty zachowują wilgotność, smak i aromat oraz witaminy, przy jednoczesnym ograniczeniu utraty masy do minimum. Połączenie pary i gorącego powietrza jest idealne do smażenia, na przykład: dzięki parze mięso pozostaje soczyste w środku, natomiast gorące powietrze sprawia, że jest chrupiące z zewnątrz.

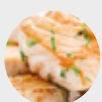
Przekonująca wszechstronność pary:



Tryb konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie profesjonalnej jakości potraw, takich jak pieczeń wieprzowa.



Idealny do przyrządzania produktów o dużych rozmiarach, np. ziemniaków.



Zakres niskich temperatur (od 30 do 90 °C), określany czasami jako metoda sous-vide, doskonale nadaje się do delikatnego gotowania takich produktów, jak np. ryby albo jajka.



Wykorzystaj Convotherm maxx pro BAKE jako komorę do garowania z dokładną regulacją temperatury i wilgotności powietrza.



Para



Gorące powietrze



Tryb konwekcyjno-parowy



Gorące powietrze dla chrupiących produktów

Podczas grillowania albo zapiekania Convotherm maxx pro BAKE niezmiennie osiąga najlepsze efekty, stosując czyste gorące powietrze oraz jednocyfrową dokładność temperatury. W systemie zamkniętym Closed System gwarantowane jest szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła do wnętrza produktu. Aby szczegółowo zaplanować tworzenie skórki oraz chrupkość, wystarczy włączyć funkcję Crisp&Tasty.

Wiele funkcji przyrządzania dla jak najlepszych rezultatów

Poza wszechstronnymi funkcjami pieczenia Convotherm maxx pro BAKE ułatwia pracę dzięki licznym automatycznym funkcjom przyrządzania, służącym do pieczenia, grillowania, parowania, zapiekania, smażenia na głębokim tłuszczu, wypiekania oraz regenerowania. Press&Go zapewnia stałą, wysoką jakość przekąsek i produktów, niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie.

Natychmiastowa różnorodność dzięki mieszanym wsadom

Przy wzmożonym ruchu w porze śniadania, w południe albo wieczorem, w tym samym czasie pojawia się zapotrzebowanie na wiele różnych posiłków. Dzięki możliwości mieszania ładunków w trybie konwekcyjno-parowym, w Convotherm maxx pro BAKE możesz przygotowywać jednocześnie skrzydełka z kurczaka, wytrawne tarty, mrożone warzywa oraz ciasto. Szybko, z indywidualnie dobranym czasem i oczywiście bez mieszania się smaków i zapachów.



Ekstremalnie prosta obsługa dla każdego.

Dzięki intuicyjnemu, wyjątkowo przyjaznemu, w pełni dotykowemu ekranowi easyTouch®, Convotherm maxx pro BAKE usprawnia pracę związaną z pieczeniem lub przygotowywaniem przekąsek albo innych produktów.

Prosty i intuicyjny – dla maksymalnej niezawodności procesu

Ręczny i automatyczny tryb przygotowywania dla procesów pieczenia i przyrządzania pozwala zaoszczędzić czas i energię oraz ograniczyć obciążenie pracą często zmieniających się pracowników. Najlepsza rzecz? Dzięki skonfigurowanym programom pieczenia i przyrządzania posiłków wyniki można odtwarzać z zachowaniem jednakowej jakości – wystarczy dotknięcie palcem.

Automatyczne gotowanie i pieczenie z Press&Go

Press&Go pozwala od razu rozpocząć pracę w wielu różnych kategoriach. Wstępne rozgrzewanie kompensuje wydzielanie ciepła, np. gdy drzwi są otwarte albo przy różnych ilościach produktów, a tryby pieczenia i przyrządzania są wybierane automatycznie. Funkcja Press&Go jest dostępna opcjonalnie z ochroną hasłem, co daje możliwość utworzenia trybów Manager i Crew mode.

Bezpieczeństwo nade wszystko

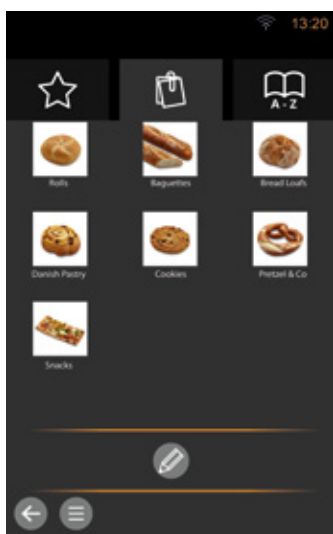
Obsługa oparta na piktogramach, programowalna i dostosowywana do indywidualnych potrzeb zapewnia wysoki poziom wygody i niezawodności procesu. Każdy członek zespołu (również międzynarodowego) będzie mógł wykonać rutynowe zadania zaledwie po krótkim wprowadzeniu.

Dodatkowa funkcja pieczenia dla ostatecznego wykończenia

Jeśli pod koniec procesu pieczenia wypieki potrzebują jeszcze trochę czasu, wystarczy nacisnąć przycisk na panelu dotykowym, aby dodać 3 minuty do czasu pieczenia w 200 stopniach.

Miej wszystko pod kontrolą dzięki TrayView

W przypadku załadunku mieszanego wyświetlacz dokładnie pokazuje, co jest pieczone albo gotowane na poszczególnych półkach i ile czasu pozostało do zakończenia procesu. Urządzenie sygnalizuje, kiedy produkt jest gotowy. Gdy drzwi urządzenia są otwarte, TrayView ponownie oblicza czas pieczenia dla każdej półki.



Książka kucharska do pieczenia ułatwia pracę, ponieważ zawiera zaprogramowane receptury do przygotowania potraw pieczonych i gotowanych.



TrayView: ułatwia działanie przy mieszanych ładunkach

- Śledź, co jest przygotowywane na każdej z półek
- Precyzyjnie wskazuje pozostały czas pieczenia dla każdej z półek
- Pozostały czas pieczenia jest automatycznie dostosowywany po każdym otwarciu drzwi.
- Wizualne i dźwiękowe wskazanie, gdy produkty na jednej półce są gotowe

Spersonalizowana obsługa dla bezkonkurencyjnych wyników.

Aby sprostać profesjonalnym wymaganiom, Convotherm maxx pro BAKE wyposażono w tryb ręczny z możliwością ustawienia czasu, temperatury oraz trybu pieczenia i przyrządzania. Ponadto inteligentne funkcje dodatkowe gwarantują powtarzalne, doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Dla specjalistów – tak, jak lubią

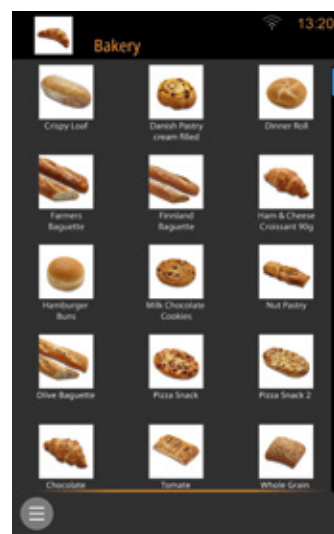
Dzięki Convotherm maxx pro BAKE możesz utrzymać kontrolę nad sytuacją podczas pieczenia i gotowania. Możesz w dowolnym momencie ingerować w ustawienia procesu pieczenia, nawet jeśli korzystasz z ustawionych wcześniej profili pieczenia. Wszystkie parametry pieczenia i gotowania można wcześniej ustawić ręcznie, niezależnie od tego, czy ma być zastosowana para, tryb konwekcyjno-parowy czy gorące powietrze. W przypadku załadunku mieszanego TrayTimer pomoże dokładnie i indywidualnie ustawić czas pieczenia i gotowania dla każdego produktu na poszczególnych półkach, aby spełnić konkretne wymagania.

Press&Go+ – Ulubione opcje na wyciągnięcie ręki

Press&Go+ pozwala wdrożyć kulinarne pomysły do produkcji seryjnej. Twórz własne, szczegółowe profile przyrządzania i zapisuj je na urządzeniu z wybranym obrazem. Pomysły będą dostępne przez cały czas, wystarczy jedno dotknięcie palcem. Dzięki praktycznej, dodatkowej funkcji pieczenia, jeśli to konieczne, na końcu profilu możesz ręcznie dodać 3 minuty.

Crisp&Tasty

Dzięki aktywnemu usuwaniu wilgoci z gorącego powietrza podczas przyrządzania można błyskawicznie uzyskać efekt chrupiącej skórki i miękkiego, soczystego środka.



Łatwy dostęp do indywidualnych profili pieczenia i przyrządzania dodanych do Ulubionych.

Bezproblemowa czystość i bezkompromisowa higiena.

Wszędzie, gdzie ma miejsce pieczenie albo gotowanie, czystość i higiena mają fundamentalne znaczenie. Funkcja Convotherm Cleaning Management w Convotherm maxx pro BAKE zapewnia wyjątkową pomoc, aby umożliwić osiągnięcie całkowitej i bezkompromisowej niezawodności podczas czyszczenia: wyjątkowo wydajny, wygodny i przyjazny dla środowiska.

ConvoClean: maksymalna elastyczność, minimalne zużycie

W pełni zautomatyzowane czyszczenie komory pieca w Convotherm maxx pro BAKE zapewnia optymalny poziom higieny. Dzięki czterem możliwościom wyboru stopnia czyszczenia ConvoClean zawsze zapewnia odpowiednią wydajność czyszczenia. Specjalny tryb eko pozwala zmniejszyć koszty płynów czyszczących oraz oszczędzać energię i wodę. Tryb express oszczędza czas i umożliwia ultraszybkie czyszczenie w zaledwie siedem minut, nawet w godzinach pracy.



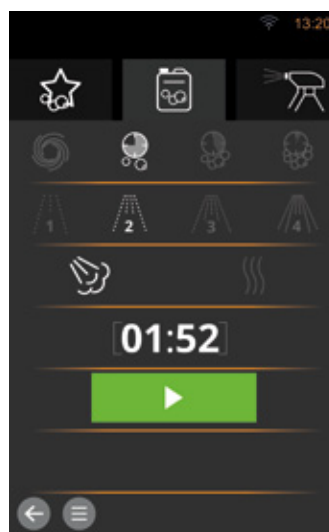
Spersonalizowany i niewiarygodnie bezpieczny

Dzięki planowi czyszczenia Convotherm maxx pro BAKE można zdefiniować program czyszczenia, który ma zostać uruchomiony, oraz kiedy ma to nastąpić co do minuty każdego dnia. Jedną z dostępnych opcji jest również automatyczne uruchamianie programu. Ponadto możesz stworzyć własne profile czyszczenia z indywidualnie wybraną nazwą i piktogramem oraz uruchamiać je poprzez naciśnięcie przycisku ekranowego. ConvoClean zapewnia maksymalne bezpieczeństwo, ponieważ podczas uruchamiania procesu czyszczenia nie dochodzi do kontaktu z płynem czyszczącym. Dodatkowo płyny do czyszczenia są biodegradowalne i przyjazne dla środowiska. Convotherm maxx pro BAKE ma certyfikat zezwalający na czyszczenie bez nadzoru.



Hygienic Steam: łatwa sterylizacja parą

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



Bezpieczeństwo nade wszystko: higieniczne uchwyty

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



Jeszcze lepiej: oszczędność i troska o środowisko

Convotherm maxx pro BAKE jest ekstremalnie wydajny w kwestii zużycia energii i wody i aż o 10% bardziej energooszczędny niż jego rekordowy poprzednik. Ponadto ścieki nie stanowią zagrożenia dla środowiska, ponieważ płyn do czyszczenia jest biodegradowalny. Nasz zakład produkcyjny w Eglfing również wyznacza nowe standardy w zakresie troski o środowisko i zrównoważonego rozwoju: odkąd w 2009 roku zaczęliśmy korzystać z energii ze źródeł odnawialnych, zmniejszyliśmy emisję CO₂ o milion kg rocznie. Działanie to zostało docenione i w 2017 roku otrzymaliśmy główną nagrodę w ramach Lean & Green Management Awards.



KOSTEN SENKEN · UMWELT SCHONEN · MITARBEITER SENSIBILISIEREN

Lean & Green ist eine Initiative von GreenIT Consulting Europe GmbH, die Lean-Management-Methoden und Personalstrategien über alle Prozesse eines Unternehmens hinweg verbindet.

- * Zużycie energii bez załadunku w trybie gorącego powietrza (wrażliwa moc grzewcza) [kWh] zgodnie z DIN 18873-1 2012-06 6.3
Poniższe wartości zostały sprawdzone przez niezależny instytut TÜV.
- ** Convotherm 4 10.10 stopień czyszczenia 3, tryb regular



Doskonała jakość każdego dnia.

Convotherm maxx pro BAKE odzwierciedla najwyższe standardy niemieckiej inżynierii. Nasze dążenie do innowacji i perfekcji wykracza daleko poza samą technologię, a to dzięki naszym unikalnym rozwiązaniom konstrukcyjnym. Przynoszą one korzyści każdego dnia oraz czynią serwisowanie jak najprostszym. Inwestycja w jakość premium się opłaca. Nie ma znaczenia, jak na to spojrzysz.

Najwyższa jakość z każdej perspektywy

Bezkompromisowo wysoką jakość Convotherm maxx pro BAKE widać na wszystkich poziomach: materiały najwyższej jakości oraz nie mająca sobie równych jakość wykonania sprawiają, że urządzenie jest solidne i wytrzymałe, a do tego wspianale się prezentuje. Wszystkie funkcje są wyjątkowo proste, dobrze zaprojektowane i łatwe w użyciu. Nieważne, czy używa go szef kuchni, czy różni członkowie zespołu: dzięki Convotherm maxx pro BAKE każdy może osiągnąć najlepsze rezultaty w gotowaniu i pieczeniu. Ponadto IntelligentSimplicity jako podejście do projektowania zapewnia maksymalną łatwość serwisowania oraz oszczędność zużycia, co skutkuje stabilnie niskimi kosztami eksploatacji.



Niezawodność i trwałość – „wyprodukowano w Niemczech”

Od roku 1976 Convotherm jest synonimem bezkompromisowej jakości i wytrzymałości. Dzięki ścisłej współpracy ze specjalistami z branży oraz tradycyjnemu, usilnemu dążeniu do perfekcji, bez ustanku i z nieopisaną pasją pracujemy nad innowacyjnymi rozwiązaniami, koncentrując się na podstawowej działalności naszych klientów. W efekcie tego w 1995 roku firma Convotherm została pierwszym producentem pieców konwekcyjno-parowych z certyfikacją DIN ISO 9001. Dzięki lokalizacji procesów projektowania i produkcji w Niemczech, każdy egzemplarz pieca konwekcyjno-parowego Convotherm, przed opuszczeniem fabryki, poddawany jest wielogodzinnym testom działania.

Dobrze przemyślane: projekt przyjazny dla serwisu

Głównym celem projektu Convotherm maxx pro BAKE jest maksymalne ułatwienie serwisu. Urządzenia sieciowe nie tylko wysyłają komunikaty o błędach, ale również umożliwiają diagnostykę online. Pięć portów serwisowych pozwala na łatwy dostęp do wnętrza urządzenia. Liczba wymaganych podzespołów i narzędzi została ograniczona do minimum. Ponadto zaprojektowanie ważnych podzespołów zgodnie z filozofią Plug&Play oraz IntelligentSimplicity pomaga uniknąć błędów podczas wymiany.



Kompetentny serwis: dowolny czas, dowolne miejsce

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



Zawsze jesteśmy tu dla Ciebie: infolinia serwisowa

Służymy pomocą w zamawianiu części zamiennych, umawianiu spotkań serwisowych oraz oferujemy wsparcie techniczne: w razie potrzeby infolinia serwisowa Convotherm pozostaje do dyspozycji przez całą dobę, służąc radą i zasobami.



Optymalizacja kosztów w różnych obszarach: obsługa i serwis

W przypadku Convotherm maxx pro BAKE skuteczność to optymalne połączenie między wydajnością i opłacalnością ekonomiczną. Wiele dobrze przemyślanych szczegółów pomaga oszczędzać wodę i prąd podczas codziennej eksploatacji. Wszystko składa się w całość – i jest to dobre nie tylko dla budżetu, ale również dla środowiska. Środki, które wdrożyliśmy w celu maksymalnego uproszczenia prac serwisowych, pomagają znacznie obniżyć koszty.



Szeroki wybór akcesoriów. Doskonale dopasowanie do potrzeb.

Przeznaczone do wykorzystania w sklepach spożywczych, na stacjach benzynowych, w sklepach osiedlowych, w piekarniach, salach sprzedaży, za ladą albo w kuchni: oferujemy idealne akcesoria dostosowane do wszystkich potrzeb oraz do zastosowania z Convotherm maxx pro BAKE.



Podstawy sprzętu

Zapewniają one stabilność urządzeń stołowych. Można wybrać wersję otwartą z 14 parami prowadnic albo półzamkniętą wersję mobilną z 7 parami prowadnic.



Blachy w rozmiarach Euro Norm

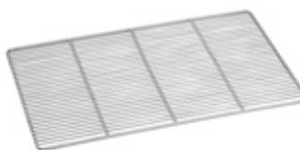
Wszystko płynie tu działa:



Pięć półek dla 6.10 albo osiem półek dla 10.10, odpowiadającym rozmiarom Euro Norm.



Blachy ze stali nierdzewnej z powłoką antyadhezyjną oraz stelaże zawieszane są dostępne dla Convotherm maxx pro BAKE w rozmiarach Euro Norm.



Zestaw-stos

Większa elastyczność i podwójna pojemność na tej samej powierzchni: dzięki zestawom-stosom umieszczenie dwóch urządzeń stołowych Convotherm maxx pro BAKE jedno na drugim to łatwizna.



Okap kondensacyjny

Wydajny okap kondensacyjny ConvoVent 4 pozwala przez cały czas pracować bezpiecznie, w świeżym klimacie pomieszczenia.



Środki czyszczące i produkty do pielęgnacji

Wszystkie produkty do czyszczenia i pielęgnacji Convotherm są optymalnie dostosowane do użytku z w pełni automatycznym systemem czyszczenia ConvoClean+. Ponadto są one biodegradowalne i posiadają certyfikat halal i certyfikat koszerności.



Stelaż bankietowy

Szybkie i łatwe przeniesienie. Blachy w rozmiarach Euro Norm można jednocześnie wkładać i wyciągać. Nie jest konieczny ręczny, indywidualny załadunek. Wymagany jest do tego wózek bankietowy oraz rama wjazdowa.

Urządzenie / dane techniczne



6.10



10.10

Cechy podstawowe

Projekt		
Osłona wentylatora zoptymalizowana pod kątem równomierności, dla stelaża zawieszanego EN		✓
Zestaw stelaża zawieszanego (600 x 400 mm) EN z kątownikami		✓
Sito w rynnie odciekowej urządzenia		✓
Drzwi prawe		✓
Climate Management		
HumidityPro (5 ustawień wilgotności powietrza)		✓
Natural Smart Climate™ z systemem zamkniętym Closed System ACS+		✓
C&T		✓
Quality Management		
BakePro (5 poziomów tradycyjnego pieczenia)		✓
Dodatkowe pieczenie na końcu profilu (Time+)		✓
Regulowany wentylator (5 ustawień prędkości)		✓
Production Management		
Wbudowana funkcja Press&Go (tryby Manager i Crew mode)		✓
TrayView		✓
35 profili pieczenia oraz 14 profili dla Snacks&Hot Counter		✓
Przechowywanie danych dla HACCP i danych liczbowych dotyczących pasteryzacji		✓
Interfejs USB, interfejs Ethernet (LAN), wi-fi		✓
Cook&Hold (gotowanie i przechowywanie w jednym procesie)		✓
Elastyczna funkcja regenerowania z wyborem wstępnym		✓
kitchenconnect		✓
Cleaning Management		
ConvoClean+ w pełni zautomatyzowane czyszczenie komory pieca z trybem eco, regular i express (opcjonalnie z pojedynczym dawkowaniem)		✓
Interfejs FilterCare		✓
Program czyszczenia		✓
Funkcja Hygienic Steam	Funkcja Hygienic Steam	✓
	Higieniczne uchwyty	✓

Opcje

Czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
Drzwi chowane: więcej miejsca i większe bezpieczeństwo pracy
Napięcia niestandardowe

Dane techniczne

		6.10 5 x EN	10.10 8 x EN
Wymiary z prawym zawiasem* (szer. x gł. x wys.) w mm		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
Wymiary z drzwiami chowanymi* (szer. x gł. x wys.) w mm		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058
Masa własna bez opcji**/akcesoriów bez kg	Drzwi prawe	ES: 111	ES: 116
	Drzwi chowane	ES: 119	ES: 126
Pobór znamionowy w kW (wtrysk elektryczny) (trzy fazy 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))		11.0	19.5

* Więcej informacji można znaleźć w karcie danych technicznych ** Masa opcji, maks. 15 kg

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian bez uprzedzenia.

BAKE

Oficjalny dostawca sprzętu

Bouche d'Or