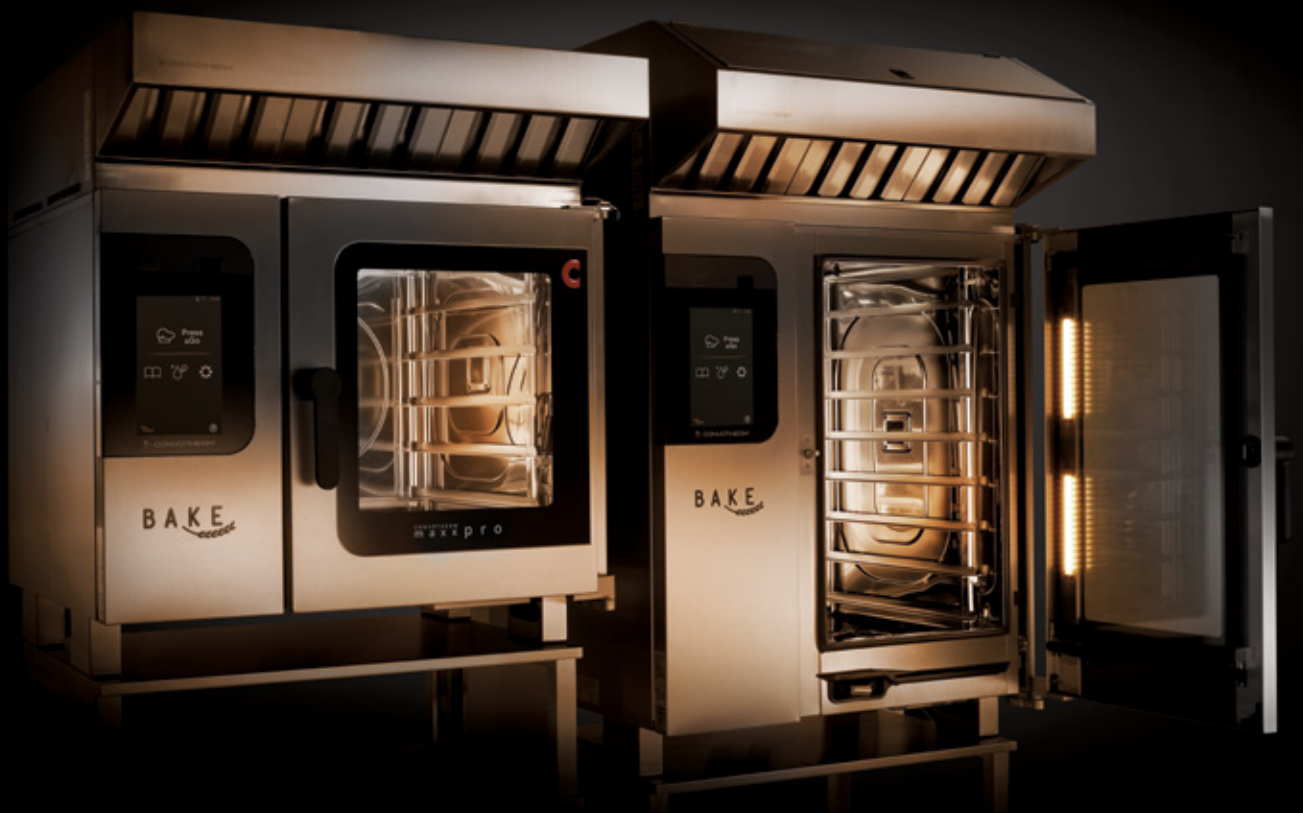




Convotherm maxx pro BAKE



BAKE

Productos horneados y snacks siempre frescos y de una calidad profesional.



Advancing Your Ambitions

Convotherm maxx pro BAKE

Para unos excelentes resultados de horneado.

Hornear es artesanía y arte a la vez, y los estándares de calidad de los entendidos son particularmente exigentes cuando se trata de productos recién horneados. Es aquí donde usted puede destacar con unos deliciosos productos de panadería de una calidad insuperable: con el Convotherm maxx pro BAKE, que combina los conocimientos de horneado tradicionales con una ingeniería de hornos mixtos de vanguardia, con el fin de ofrecer unos resultados únicos.

El Convotherm maxx pro BAKE ofrece todo lo que usted como profesional espera de un horno mixto prémium. Calidad sin concesiones con sello «Made in Germany». Funciones y detalles de equipamiento sofisticados. Con el foco puesto en lo esencial, en cada detalle y en cada innovación. Un concepto global único, diseñado para garantizar unos resultados de horneado perfectos, eficiencia, sostenibilidad y una máxima fiabilidad.

El Convotherm maxx pro BAKE lleva la calidad profesional a un nivel completamente nuevo.

maxx pro.
alta definición.



Convotherm maxx pro BAKE: horneado de una calidad profesional.

BAKE

Proveedor oficial

Bocuse d'Or



▶ Libro de recetas integrado

Simplifica su trabajo mediante recetas de horneado y cocción preprogramadas.

▶ Conectividad

Acceso a la red a través de WiFi y LAN para una gestión versátil de los datos.

▶ Triple acristalamiento

Mayor eficiencia energética y seguridad mejorada, gracias a un aislamiento térmico óptimo.

▶ Perfiles de fermentación Rise&Ready

Tres etapas de fermentación, especialmente para masa de levadura fresca, garantizan un desarrollo óptimo del aroma y del volumen, así como una corteza perfecta.

▶ Puerta escamoteable

Se desliza sobre un riel en el lateral cuando se abre. Esto evita el contacto con el cristal caliente, y los pasillos permanecen despejados.

▶ Velocidad variable del ventilador

Disponibles con 5 ajustes - se puede programar una pausa total en BakePro. Para unos resultados inmejorables, incluso con los alimentos más delicados.

▶ BakePro

La función de horneado de varios pasos garantiza una fermentación perfecta, una elasticidad óptima de la miga y un brillo ideal en pequeños productos horneados.

▶ Paneles de aspiración optimizados

Las aberturas especialmente adaptadas garantizan una excelente circulación del aire —para unos resultados uniformes en toda la cámara de cocción—.

▶ Bandejas y accesorios, tamaño Euro-norm

Perfectamente intercambiables con porta-bandejas de panadería.

▶ Inyección en lugar de calentador

Generación de vapor profesional: horneado aún mejor mediante la inyección directa de agua en la cámara de cocción caliente.

▶ Manejo cómodo

Cualquier usuario puede comprender el manejo easyTouch®, basado en iconos y totalmente táctil.



Inspirado en los maestros artesanos.

Durante más de 40 años hemos analizado meticulosamente los secretos del arte de hornear y, en cooperación con panaderos profesionales del mundo entero, hemos incorporado estos secretos a la ingeniería de vanguardia que está detrás de nuestros hornos mixtos. El resultado suscita entusiasmo entre profesionales y expertos: el Convotherm maxx pro BAKE.

Disfrutar como en una panadería tradicional

La combinación de aire caliente y vapor en el Convotherm maxx pro BAKE —individualmente adaptada para cada producto— garantiza una fermentación óptima, un dorado uniforme de toda la carga y una miga suelta y voluminosa, así como una corteza crujiente. Y debido a la exclusiva función Natural Smart Climate™, que es posible gracias al sistema de cocción cerrado de Convotherm, usted puede beneficiarse de una frescura significativamente más duradera de sus productos horneados a la hora de venderlos.

Siempre existe una demanda de productos horneados frescos

Ya sea para tomar o para llevar: los productos horneados frescos son un clásico intemporal para el desayuno, una comida ligera o como pequeño bocado entre comidas. Hoy en día, los clientes esperan una calidad igual a la de los productos recién horneados, incluso fuera de las panaderías tradicionales. Y esto es justamente lo que usted puede ofrecer: con el Convotherm maxx pro BAKE.

Gran variedad con una calidad uniforme

Pasteles de hojaldre, crisp rolls o pan con una corteza perfecta: una sabrosa selección de productos horneados le permite diferenciarse de la competencia. Lo más importante: una calidad y frescura siempre garantizadas. El Convotherm maxx pro BAKE asegura los mejores resultados de una calidad profesional, incluso con personal no formado. Unos productos uniformes al máximo nivel.

Una auténtica ventaja: preparación perfecta de snacks y otras comidas

Donde se demandan productos horneados frescos, a menudo también hay público para snacks y pequeñas comidas. El Convotherm maxx pro BAKE está optimizado para el horneado, pero al mismo tiempo es un todoterreno que ofrece todas las prestaciones de la última generación de hornos mixtos Convotherm. Ya sea para preparar a la parrilla, estofar, asar, cocer al vapor u otros métodos: desde desayunos hasta cenas, el Convotherm maxx pro BAKE también ofrece lo máximo en cuanto a diferentes métodos de preparación.

Funciones de gestión Convotherm: más espacio para la eficiencia.

Con sus cuatro funciones de gestión Convotherm, el Convotherm maxx pro BAKE le ayuda a ofrecer siempre el máximo rendimiento: se encarga de las arduas tareas y proporciona unos procesos y resultados optimizados.



Unas funciones bien concebidas que garantizan el clima correcto en la cámara de cocción durante la cocción y el horneado con el Convotherm maxx pro BAKE.

- Natural Smart Climate™
- HumidityPro
- Crisp&Tasty



Unas funciones especiales que permiten que el Convotherm maxx pro BAKE garantice una uniformidad, un dorado y un volumen óptimos de los productos resultantes.

- Airflow Management
- Crisp&Tasty
- BakePro



Con sus funciones inteligentes, el Convotherm maxx pro BAKE garantiza que usted siempre pueda trabajar más eficientemente, centrado en su labor y con menos estrés —tanto manualmente como en el modo automático—. Para unos resultados con una óptima fiabilidad.

- Press&Go manual o automático
- TrayView
- TrayTimer
- kitchenconnect



El Convotherm maxx dispone de un sistema de limpieza completamente automático y de unas innovadoras funciones diseñadas para maximizar la higiene en su cocina.

- ConvoClean
- Hygienic Steam
- Manillas higiénicas

IntelligentSimplicity: sencillamente mejor.

En Convotherm estamos convencidos de que las soluciones técnicas no están verdaderamente completas hasta que proporcionan sus beneficios de la manera más sencilla, más eficiente y más económica. De hecho, este principio es tan importante para nosotros que tiene su propio nombre: IntelligentSimplicity. Evidentemente el Convotherm maxx pro BAKE lo representa en todos los sentidos es: fácil de comprender. Fácil de usar. Fácil de limpiar. Fácil de mantener. Y (en el caso poco frecuente de que resulte necesario), fácil de reparar.

El clima perfecto para unos excelentes resultados de horneado.

Temperatura, humedad, movimiento del aire y tiempo: estos son los factores decisivos en materia de horneado para crear un clima óptimo en la cámara de cocción. Por este motivo resulta crucial ajustar estos parámetros de la manera requerida para el producto específico que va a hornearse. Y con la función Climate Management del Convotherm maxx pro BAKE, usted tiene la garantía de lograrlo. Gracias a su tecnología superior, pero también debido a las inquebrantables leyes de la naturaleza.

Naturalmente superior: Natural Smart Climate™

La función Natural Smart Climate™ del Convotherm maxx pro BAKE asegura que cualquier tipo de alimento absorba por su cuenta la cantidad ideal de humedad. Nuestro incomparable sistema cerrado lo hace posible. Este garantiza el clima correcto en la cámara de cocción, en todo momento y para todos los productos para los que una humedad óptima resulta importante con el fin de obtener una frescura duradera. Por ejemplo, para pescados, carnes o verduras, pero particularmente para pan y productos horneados de mayor tamaño.

Para una frescura duradera a la hora de vender

La función Natural Smart Climate™ asegura de forma completamente natural el grado de humedad óptimo en los productos, sin requerir complicadas funciones de regulación y control. Los productos horneados terminados se mantienen frescos durante un tiempo significativamente más largo, gracias a este sencillo y, a la vez, ingenioso método. No se secan prematuramente en el área de ventas y tampoco reaccionan con la humedad ambiental, lo que causaría una corteza blanda.



Panecillos, 70 g

120 unidades¹
15 minutos²
480 unidades³



Pan al horno de piedra, 500 g

40 unidades
17 minutos
120 unidades



Caracola con pasas, 140 g

96 unidades
20 minutos
288 unidades

¹ Tamaño de carga por aparato
² Tiempo de horneado por carga
³ Carga de ejemplo por hora

Válido para el horno 10.10

Ahorro de energía y gran rapidez: nuestro sistema cerrado

El sistema de cocción cerrado ACS+ del Convotherm maxx pro BAKE retiene óptimamente el calor y la humedad. La temperatura aumenta más rápidamente y se requieren menos potencia y agua. Esto garantiza una saturación perfecta del vapor, unos ajustes automáticos de la humedad para la cocción con vapor mixto, y una transferencia rápida y regular del calor en el modo de aire caliente —para los mejores resultados, incluso a plena carga—.





Convothem maxx pro BAKE – resumen de sus ventajas.

- **Condiciones perfectas en la cámara de cocción**
Natural Smart Climate™: los productos horneados absorben la humedad óptimamente de manera totalmente natural, para una frescura especialmente duradera.
- **Gran fiabilidad del proceso**
El horneado automático con los botones de selección rápida Press&Go garantiza unos resultados óptimos, siempre reproducibles.
- **Horneado interconectado**
Conectividad a través de interfaz WiFi o LAN para una fácil gestión de los datos con uno o varios hornos.
- **Cargas mixtas eficientes**
Preparación simultánea de diferentes tipos de productos horneados con unos resultados óptimos, gracias a Natural Smart Climate™.
- **Horneado y cocción rotativos**
Visión inteligente de cada nivel con cargas mixtas. Puede ver con una precisión de segundos qué está listo y cuándo.
- **Máximo aprovechamiento de la capacidad**
La posibilidad de utilizar completamente la capacidad disponible ahorra tiempo y dinero, y ofrece una disponibilidad constante de los productos, incluso en horas punta.
- **Función de horneado adicional**
Sencillamente añadida tres minutos pulsando un botón.



¿Harina de trigo o harina integral? Comprendemos la diferencia.

No todos los productos horneados son iguales. Hay una gran diferencia entre hornear delicados pasteles de hojaldre y un contundente y crujiente pan de hogaza. Por eso el Convotherm maxx pro BAKE los hornea de forma diferente, y garantiza unos resultados perfectos con unos modos de horneado específicos para cada producto.

Triunfar con pequeños productos horneados

Especialmente para productos horneados pequeños o de harina de trigo, el Convotherm maxx pro BAKE ofrece una excelente comodidad y un gran ahorro de costes, además de una máxima fiabilidad del proceso y unos resultados homogéneos. Con la función de horneado especial BakePro, usted puede lograr unos resultados tan buenos como los que se obtienen con un horno de panadería tradicional: los productos se fermentan de manera uniforme y obtienen un apetitoso brillo. Los productos horneados congelados no tienen que calentarse ni descongelarse. La saturación perfecta del vapor, el ajuste automático de la humedad en el horneado mediante vapor mixto y la transferencia rápida y uniforme del calor mediante aire caliente reducen significativamente los tiempos de horneado.



BakePro: función de horneado tradicional

- **Al principio:** la cantidad de vapor adecuada para el producto se introduce en la cámara de cocción —con 5 niveles de precisión—.
- **Periodo de reposo subsiguiente:** los productos pueden desarrollarse óptimamente con el ventilador apagado.
- **El resultado:** ¡unas condiciones ideales y constantes en la cámara de cocción para todos los productos horneados, con independencia de que sean frescos, prefermentados, congelados o prehornados!
- **Opcional:** añada otro paso BakePro al final del perfil de horneado para alcanzar un brillo óptimo con vapor adicional.



Para unos resultados brillantes: Air Flow Management

El orgullo de cualquier panadero son unos productos de trigo horneados con una corteza crujiente y brillante. El secreto: durante un periodo de tiempo definido se permite que la humedad se condense sobre los productos horneados. Lo que de otra manera solo puede lograrse con un auténtico horno de panadería de varios pisos, se reproduce perfectamente en el Convotharm maxx pro BAKE con BakePro: después del precalentamiento se rocía una cantidad de vapor medido de forma precisa dentro de la cámara de cocción, y a continuación el ventilador se apaga por completo. Esto es crucial porque la humedad solo puede precipitarse perfectamente sobre los productos horneados si el aire no está en movimiento.

Rise&Ready: etapas de fermentación para masa fresca

Tres perfiles de fermentación, especialmente diseñados para masa de levadura fresca, pueden activarse en el libro de recetas: unos periodos de reposo controlados con precisión para un desarrollo óptimo del aroma y volumen, y para una corteza perfecta.

Hornear con vapor mixto: la mejor opción para pan integral y pan de hogaza

Una apetitosa corteza agrietada y espolvoreada con harina: este aspecto convierte cualquier pan de hogaza oscuro en una tentación irresistible. El Convotharm maxx pro BAKE ofrece una ingeniosa solución para esto: unos perfiles de horneado individualmente programables que usan estrictamente aire caliente al comienzo del proceso. Después, se rocía agua, que se evapora inmediatamente y no se condensa sobre las superficies. Así la corteza permanece seca y la harina espolvoreada conserva su apetitosa frescura. Al mismo tiempo, durante el horneado con vapor mixto la miga conserva su elasticidad óptima, gracias a la función Natural Smart Climate™.



El complemento inteligente: rápidos snacks y platos de alta calidad.

El Convotherm maxx pro BAKE es más que un especialista en hornear. Como un auténtico todoterreno, ofrece una máxima versatilidad en un espacio reducido, creando múltiples posibilidades para un atractivo negocio adicional. Halague a sus clientes las 24 horas con snacks y comidas especiales. ¡Así de fácil!

Una variedad que vale la pena

Ya se trate del desayuno, del almuerzo o de la cena, para un apetito grande o pequeño: en la calle, las personas demandan todo tipo de snacks y comidas, además de productos horneados. Estos también pueden prepararse de manera fácil, rápida y flexible con el Convotherm maxx pro BAKE. Esto le permite ofrecer a sus clientes una gran variedad de delicias culinarias con un solo horno.

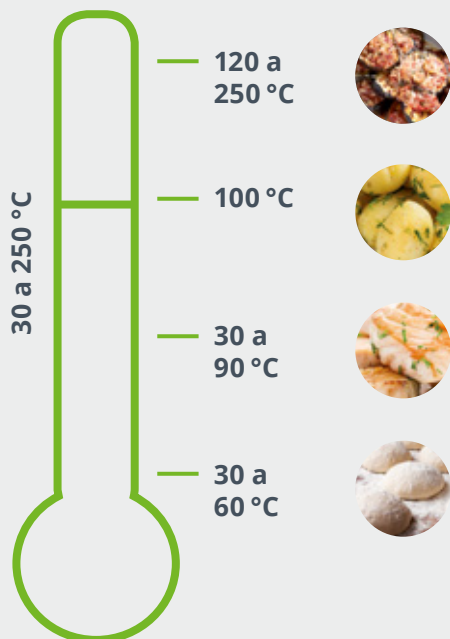
Preparación rápida de comidas mediante vapor

El vapor transfiere el calor al alimento no solo de forma extraordinariamente suave sino también de manera muy rápida. Esto ahorra energía y tiempo valioso, y, a la vez, protege las vitaminas: en comparación con los métodos de cocción convencionales, como resultado se triplica la cantidad que puede cocerse al mismo tiempo. Exactamente lo que usted necesita en horas punta.

Todas las ventajas del vapor mixto

En la cocción con vapor mixto en el Convotherm maxx pro BAKE, se conservan la humedad propia, los sabores y las vitaminas de los productos gracias a la función Natural Smart Climate™, y se minimiza la pérdida de peso. La combinación de vapor y aire caliente resulta perfecta para asar, por ejemplo: con el vapor, la carne queda jugosa por dentro y, para finalizar, el aire caliente la deja perfectamente crujiente por fuera.

Versatilidad convincente del vapor:



El vapor mixto garantiza los mejores resultados de calidad profesional, por ejemplo, para asado de cerdo.

Ideal para alimentos de gran volumen, por ejemplo, patatas.

El rango de baja temperatura de 30 a 90 °C, algunas veces denominado «cocción al vacío», es perfectamente adecuado para escalfar suavemente pescados o huevos.

Utilice el Convotherm maxx pro BAKE como cámara de fermentación con control de precisión de la temperatura y la humedad.





Aire caliente para alimentos crujientes

Al asar a la parrilla o al gratinar, el Convotherm maxx pro BAKE siempre logra los mejores resultados con aire caliente puro y una precisión de temperatura de un dígito. En el sistema cerrado está garantizada una transferencia de calor rápida y uniforme hasta el centro del alimento. Activando sencillamente la función Crisp&Tasty, usted puede ajustar de forma minuciosa la formación de la corteza y el carácter crujiente.

Múltiples funciones de cocción para los mejores resultados

Además de sus versátiles funciones de horneado, el Convotherm maxx pro BAKE también le permite trabajar con numerosas funciones de cocción automatizadas para asar, preparar a la parrilla, cocer al vapor, elaborar gratinados, freír alimentos precocinados, hornear y regenerar. Independientemente de quién utilice el horno, Press&Go ofrece un nivel de calidad constantemente alto de sus snacks y comidas.

Rápida variedad gracias a cargas mixtas

Cuando hay una gran afluencia de público a la hora del desayuno, del almuerzo o de la cena, se piden muchos platos distintos a la vez. Gracias a la capacidad de cocer unas cargas mixtas flexibles en el modo «vapor mixto», en el Convotherm maxx pro BAKE usted puede preparar simultáneamente, por ejemplo, alitas de pollo, quiches, verduras congeladas y un pastel. Rápidamente, con una coordinación individualizada y, por supuesto, sin que se mezclen los sabores y olores.



Utilización extraordinariamente sencilla para cualquier usuario.

Con su pantalla totalmente táctil easyTouch®, intuitiva y excepcionalmente fácil de usar, el Convotherm maxx pro BAKE hace sencillo su trabajo, tanto al hornear como al preparar snacks y otras comidas.

Sencillo e intuitivo: para una máxima fiabilidad del proceso

Los modos de preparación manual y automático para procesos de cocción y horneado ahorran tiempo y energía, y reducen la carga de trabajo cuando el personal cambia con frecuencia. ¿Lo mejor de todo? Gracias a los programas de horneado y cocción preajustados, los resultados pueden reproducirse de manera regular con una calidad uniforme pulsando con un dedo.

Cocción y horneado automáticos con Press&Go

Con Press&Go, usted puede comenzar inmediatamente en muchas categorías de productos diferentes. El precalentamiento compensa cualquier pérdida de calor, por ejemplo, al abrir la puerta o en caso de diferentes cantidades de carga, y los modos de horneado y cocción se seleccionan de forma automática. Press&Go está disponible opcionalmente con protección por contraseña para crear modos Manager y Crew separados.

Utilización segura

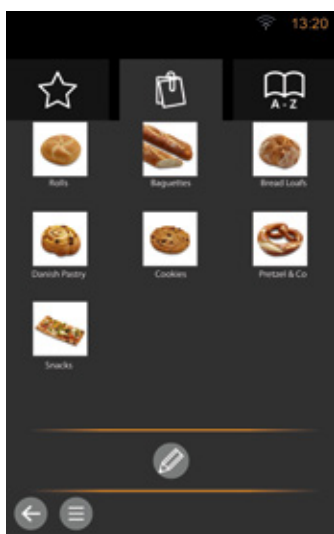
El manejo basado en iconos, programable y personalizable, ofrece un elevado grado de comodidad y fiabilidad del proceso. Cualquier miembro de su equipo, incluso si este es internacional, puede realizar tareas rutinarias después de unas breves instrucciones.

Función de horneado adicional para el toque final

Si los productos horneados necesitan un poco más de tiempo al final de un perfil de horneado, simplemente pulse un botón en el panel táctil para agregar 3 minutos de tiempo de horneado a 200 °C.

No perder nada de vista con TrayView

Con unas cargas mixtas rotativas, el visualizador le muestra con precisión qué se hornea o qué se cuece en cada nivel y le indica el tiempo restante. El horno avisa cuando el producto está terminado. Cada vez que se abre la puerta del aparato, TrayView vuelve a calcular separadamente el tiempo de horneado para cada nivel.



El libro de recetas simplifica su trabajo mediante recetas de horneado y cocción preprogramadas.



TrayView: simplifica los pasos de trabajo con cargas mixtas.

- Controle qué se está horneando en cada nivel
- Indicación precisa del tiempo de horneado restante para cada nivel
- El tiempo de horneado restante se reajusta automáticamente cada vez que se abre la puerta.
- Indicador visual y sonoro en cuanto los productos de un nivel estén terminados

Utilización individualizada para unos resultados insuperables.

Para satisfacer las exigencias profesionales, el Convotherm maxx pro BAKE dispone de un modo manual para personalizar el tiempo, los ajustes de temperatura, así como los modos de horneado y de cocción. Además, unas funciones adicionales inteligentes garantizan unos resultados de cocción y horneado uniformes y perfectos.

Para expertos: exactamente a su gusto

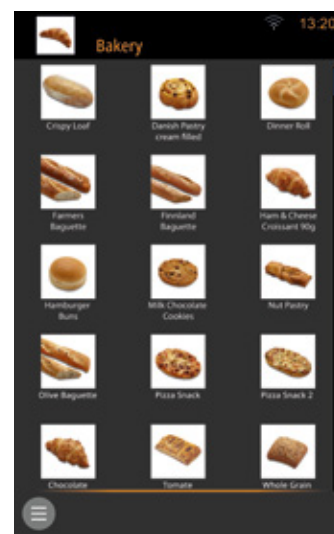
Con el Convotherm maxx pro BAKE, usted siempre controla la situación exacta durante el horneado y la cocción si así lo desea. Intervenga en cualquier momento en cualquier parámetro del proceso de horneado, incluso si utiliza unos perfiles de horneado preajustados. Todos los parámetros de horneado y cocción también pueden especificarse manualmente con antelación, independientemente de que utilice vapor, vapor mixto o aire caliente. Con unas cargas mixtas rotativas usted puede utilizar el Tray-Timer para establecer los tiempos de horneado y cocción para cada producto en cada nivel de forma precisa e individual para satisfacer exactamente sus requerimientos.

Press&Go+: sus favoritos, al alcance de su mano

Con Press&Go+, sus creaciones culinarias personales pueden pasar a la producción en serie. Cree sus propios perfiles de cocción y guárdelos con una imagen personalizada en el horno. Usted siempre puede acceder a sus creaciones pulsando con un dedo. Con la práctica función de horneado adicional usted puede añadir manualmente 3 minutos al final de un perfil, si es necesario.

Crisp&Tasty

Gracias a la deshumidificación activa del clima de cocción con aire caliente, usted puede lograr al instante una corteza crujiente con un centro tierno y jugoso.



Acceso fácil a los perfiles de horneado y cocción individuales guardados como favoritos pulsando un botón.

Limpieza sin esfuerzo e higiene sin concesiones.

Donde se hornea o se cuece, la limpieza y la higiene son cuestiones fundamentales. La función Convotherm Cleaning Management del Convotherm maxx pro BAKE le ofrece una asistencia inigualable para alcanzar una fiabilidad total y sin concesiones cuando de la limpieza se trata: de forma especialmente efectiva, cómoda y respetuosa con el medio ambiente.

ConvoClean: máxima flexibilidad, mínimo consumo

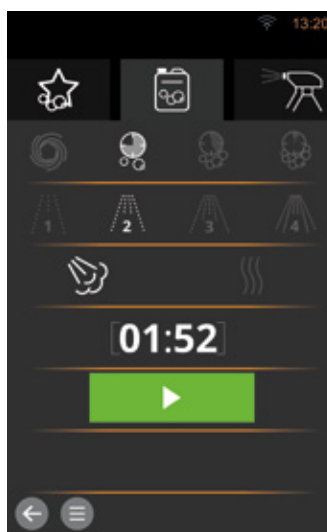
El sistema de limpieza completamente automático del Convotherm maxx pro BAKE siempre garantiza una higiene óptima. Con cuatro niveles de limpieza seleccionables, ConvoClean siempre ofrece el rendimiento de limpieza adecuado. Un modo eco especial ahorra producto de limpieza, energía y agua. El modo express ahorra tiempo y permite una limpieza extraordinariamente rápida en tan solo siete minutos, incluso durante el horario comercial.

Personalizado y extraordinariamente seguro

Con el programador de limpieza del Convotherm maxx pro BAKE es posible definir qué programa de limpieza se ejecuta y cuándo —con la exactitud de minutos para cada día—. Además, el inicio automático del programa es una de las opciones disponibles. Adicionalmente usted puede crear unos perfiles de limpieza personalizados con su nombre e icono individuales, e iniciarlos tan solo pulsando un botón. ConvoClean también garantiza una máxima seguridad porque no hay ningún contacto con sustancias químicas al iniciarse el proceso de limpieza. Además, los líquidos de limpieza son biodegradables y respetuosos con el medio ambiente. El Convotherm maxx pro BAKE está certificado para la limpieza sin vigilancia.

Hygienic Steam: fácil esterilización con vapor

El Convotherm maxx pro BAKE está equipado con una función para la esterilización no tóxica y económica de los utensilios de cocina por medio de vapor. Los utensilios limpiados a fondo y otros utensilios de cocina resistentes al calor sencillamente pueden colocarse en el horno y esterilizarse de manera segura tocando un botón, utilizando el programa automático de limpieza con vapor de 30 minutos a 130 °C.



Utilización segura: manillas higiénicas

Las manillas higiénicas del Convotherm maxx pro BAKE están compuestas de plástico antibacteriano y antimicrobiano, y reducen durante toda la vida útil del horno la proliferación de microorganismos en los puntos de contacto que se tocan con las manos.



Aún mejor: económico y respetuoso con el medio ambiente

El Convotherm maxx pro BAKE es extraordinariamente eficiente en términos de consumo de energía y consumo de agua —y su eficiencia energética es un 10 % más elevada que la de su predecesor, que ya estableció un récord—. Además, el agua residual no es nociva para el medio ambiente porque el líquido de limpieza es biodegradable. Nuestra planta de producción en Eglfing también establece nuevos estándares en materia de respeto del medio ambiente y sostenibilidad: desde que pasamos a la energía verde en 2009, hemos reducido nuestras emisiones en un millón de kg de CO₂ por año. Este compromiso fue reconocido en 2017 con el primer puesto en los premios Lean & Green Management Awards.



- * Consumo de energía sin carga en modo de aire caliente (potencia calorífica sensible) [kWh] de conformidad con DIN 18873-1 2012-06 6.3. Los siguientes valores fueron verificados por el instituto independiente alemán TÜV.
- ** Convotherm 4 10.10, nivel de limpieza 3, modo regular



Calidad perfecta, día tras día.

El Convotherm maxx pro BAKE representa la ingeniería alemana en su máxima expresión. Nuestra búsqueda de innovación y perfección va mucho más allá de la pura tecnología, gracias a nuestras inigualables soluciones de diseño. Estas ofrecen ventajas, día tras día, y hacen el mantenimiento lo más sencillo posible. Una inversión en una calidad prémium que vale la pena. En todos los sentidos.

Máxima calidad desde cualquier perspectiva

La elevada calidad sin concesiones del Convotherm maxx pro BAKE resulta evidente a todos los niveles: los materiales de alta calidad y el acabado inigualable no solo hacen que el horno sea resistente y duradero, sino que también lo convierten en un auténtico deleite para los ojos. Todas las funciones son particularmente sencillas, están bien concebidas y son fáciles de usar. Ya se trate del chef o de miembros del equipo que cambian constantemente: con el Convotherm maxx pro BAKE, cualquiera de ellos puede obtener unos resultados de cocción y horneado de primera calidad. Además, IntelligentSimplicity como enfoque de diseño garantiza una máxima facilidad de mantenimiento y de eficiencia de consumo y, por lo tanto, unos costes de funcionamiento permanentemente bajos.

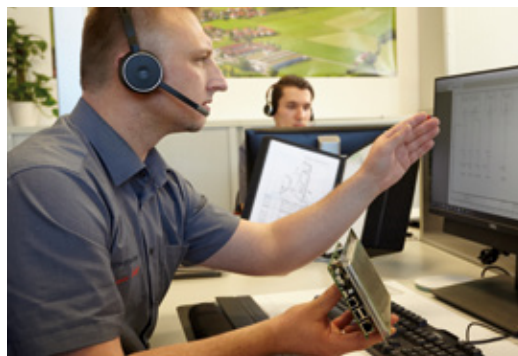
Fiabilidad y durabilidad con sello «Made in Germany»

Desde 1976, Convotherm es sinónimo de calidad y durabilidad sin concesiones. En estrecha cooperación con profesionales del sector y con una tradicional alta motivación para alcanzar la perfección, trabajamos sin cesar y con una pasión ilimitada en soluciones innovadoras enfocadas en el negocio central de nuestros clientes. Como resultado, en 1995 Convotherm se convirtió en el primer fabricante de hornos mixtos del mundo en obtener la certificación DIN ISO 9001. Desarrollado y fabricado en Alemania, cada horno mixto Convotherm se somete a una prueba funcional completa de varias horas antes de salir de fábrica.



Bien concebido: diseño de fácil servicio técnico

El diseño del Convotherm maxx pro BAKE se centra en una facilidad de servicio técnico maximizada. Los hornos interconectados no solo envían mensajes de error, sino que también facilitan el diagnóstico en línea. Cinco puertos de servicio técnico permiten acceder fácilmente al interior del horno. El número de componentes y de herramientas requeridos se ha mantenido lo más reducido posible. Adicionalmente, el diseño de importantes componentes de acuerdo con Plug&Play y nuestra filosofía IntelligentSimplicity contribuye a evitar errores durante la sustitución.



Servicio técnico competente: a cualquier hora, en cualquier lugar

Si se produce un fallo técnico, el Convotherrm maxx pro BAKE ofrece un programa de emergencia especial para una elevada fiabilidad funcional. Y, si resulta necesario, nuestra red mundial de socios de servicio técnico está disponible con su excelente cualificación, obtenida a través de nuestro concepto formativo de servicio técnico internacional. Nuestra garantía: tiempos de respuesta cortos, personal de guardia y piezas de recambio disponibles.

Siempre a su disposición: nuestra línea de asistencia

Para pedir piezas de recambio, para concertar una cita de servicio técnico o para recibir asistencia telefónica: cuando realmente se necesita, nuestra línea de asistencia Convotherrm está a su disposición las 24 horas para proporcionarle consejos y recursos.

Optimización de costes global: funcionamiento y servicio técnico

Cuando se trata del Convotherrm maxx pro BAKE, la eficiencia es el nexo óptimo entre rendimiento y rentabilidad. Muchos detalles bien concebidos ayudan a ahorrar agua y electricidad durante el funcionamiento diario. Todo esto se suma, y no solo es beneficioso para el presupuesto, sino también para el medio ambiente. Además, todas las medidas que hemos adoptado para hacer lo más fácil posible el trabajo de servicio técnico contribuyen a mantener considerablemente bajos los costes.

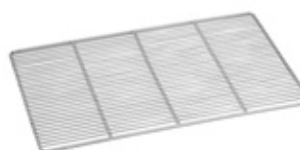
Gran variedad de accesorios. Perfectamente adaptados a sus necesidades.

Para el uso en supermercados, estaciones de servicio, tiendas de conveniencia o panaderías, en salas de ventas, detrás del mostrador o en la cocina: ofrecemos los accesorios perfectos para su Convotherm maxx pro BAKE, para cualquier necesidad y aplicación.



Bastidores inferiores

Proporcionan estabilidad a los aparatos de mesa. Usted puede optar por una versión abierta con 14 pares de guías de bandejas o por un diseño móvil semi-cerrado con 7 pares de guías de bandejas.



Bandejas en tamaño Euronorm

Aquí todo se desliza suavemente:

Cinco niveles en el 6.10 u ocho niveles en el 10.10 de conformidad con el tamaño Euronorm.

Bandejas y parrillas en acero inoxidable con recubrimiento antiadherente, disponibles en tamaño Euronorm para el Convotherm maxx pro BAKE.

Campana de condensación

Con la eficiente campana de condensación Convo-Vent 4, usted puede trabajar de forma segura y disfrutar en todo momento de un clima fresco en el lugar de trabajo.



Kit de sobreposición

Más flexibilidad y doble capacidad en la misma superficie de colocación: con el kit de sobreposición, resulta muy sencillo colocar dos modelos Convotherm maxx pro BAKE de mesa uno encima del otro.



Productos de limpieza y de cuidado

Todos los productos de limpieza y de cuidado de Convotherm están óptimamente adaptados al programa de limpieza completamente automático ConvoClean+. Además, son biodegradables y cuentan con los certificados halal y kósher.



Porta-bandejas móvil

Manejo rápido y fácil. Las bandejas de tamaño Euronorm pueden cargar y retirarse al mismo tiempo. No se requiere ninguna carga manual individual. A tal efecto se requieren un carro de porta-bandejas y un bastidor de carriles de entrada.

Equipamiento / detalles técnicos



6.10



10.10

Funciones estándar

Diseño		
Panel de aspiración optimizado para uniformidad, para porta-bandejas EN		✓
Juego de porta-bandejas (600 x 400 mm) EN con perfil en L		✓
Filtro en la bandeja recoge gotas del aparato		✓
Puerta con bisagra a la derecha		✓
Climate Management		
HumidityPro (5 ajustes de humedad)		✓
Natural Smart Climate™ con sistema cerrado ACS+		✓
C&T		✓
Quality Management		
BakePro (5 niveles de horneado tradicional)		✓
Horneado adicional al final de un perfil (Time+)		✓
Ventilador regulable (5 ajustes de velocidad)		✓
Production Management		
Press&Go integrado (modos Manager y Crew)		✓
TrayView		✓
35 perfiles de horneado y 14 perfiles para snacks y vitrina caliente		✓
Almacenamiento de datos para HACCP y valores de pasteurización		✓
Interfaz USB, interfaz Ethernet (LAN), WIFI		✓
Cook&Hold (cocer y mantener caliente en un solo proceso)		✓
Flexible función de regeneración con preselección		✓
kitchenconnect		✓
Cleaning Management		
Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ con modos eco, regular y express (opcionalmente con dosificación individual)		✓
Interfaz FilterCare		✓
Programador de limpieza		✓
Función de Hygienic Steam	Función de Hygienic Steam	✓
	manillas higiénicas	✓

Opciones

Sonda de temperatura interna
Puerta escamoteable: más espacio y más seguridad en el trabajo
Tensiones especiales

Datos técnicos

	6.10 5 x EN	10.10 8 x EN
Dimensiones con bisagra a la derecha (A x F x H) en mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1.058
Dimensiones con puerta escamoteable* (A x F x H) en mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1.058
Peso en vacío sin opciones**/accesorios en kg	Puerta con bisagra a la derecha	ES: 111
	Puerta escamoteable	ES: 119
Consumo de potencia asignado en kW (inyección eléctrica) (tres fases 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))	11.0	19.5

* Por favor, consulte la ficha de datos técnicos para obtener más detalles ** peso de las opciones, máx. 15 kg

CONVOTHERM[®]

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

BAKE

Proveedor oficial

Bocuse d'Or

W **WELBILT**
an Al Group Company

CONVO THERM[®]

maxx pro. alta definición.



La nueva generación de hornos mixtos prémium de Convotherm.



Advancing Your Ambitions

maxx pro. alta definición. Para las máximas expectativas para cualquier aplicación.

Innovador, de gran calidad, potente y, aún así, energéticamente eficiente —todo al mismo tiempo—: el Convotherm maxx pro es nuestro horno mixto prémium que satisface las exigencias de los usuarios profesionales.

Disponible en muchas versiones diferentes, ayuda a los usuarios en sus rutinas diarias en cualquier área de aplicación imaginable. Ingeniería alemana —para los mejores resultados—.



Convotherm maxx pro
La categoría profesional redefinida.



Convotherm maxx pro BAKE
Para unos excelentes resultados de horneado.

IntelligentSimplicity

En Convotherm estamos convencidos de que las soluciones técnicas no están verdaderamente completas hasta que sus beneficios se proporcionan de la manera más sencilla, más eficiente y más inteligente. De hecho, este principio es tan importante para nosotros que tiene su propio nombre: IntelligentSimplicity.

Proveedor oficial

Bocuse d'Or

Utilizado durante más de 20 años
por los campeones del Bocuse d'Or



Convotherm maxx pro ConvoSense
El primer horno mixto del mundo controlado por IA.



Modelos tipo armario Convotherm maxx pro
Cuando el tamaño importa.

El Convotherm maxx pro representa IntelligentSimplicity en todos los sentidos:

- ▶ Fácil de comprender.
- ▶ Fácil de usar.
- ▶ Fácil de limpiar.
- ▶ Simple Fácil de mantener.
- ▶ Y (en el caso poco frecuente de que resulte necesario), fácil de reparar.

Versiones disponibles:

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

Todos los modelos están disponibles como horno con calentador o inyección, horno de gas u horno eléctrico.

El maxx pro: un líder tecnológico. Altamente fiable.

La familia Convotherm maxx pro es más que la suma de sus piezas individuales. Representa un concepto global único de principio a fin: innovaciones que realmente tienen sentido. Soluciones inteligentes para una multitud de requerimientos. Calidad superior. En resumen: alta definición.

Un concepto global que simplemente funciona

Las altas exigencias del Convotherm maxx pro quedan demostradas en todos los aspectos:

▶ **Extraordinaria facilidad de uso**

Todas las funciones son particularmente sencillas, están bien concebidas y son fáciles de usar.

▶ **Excelentes resultados**

Ya se trate de un chef o de miembros del equipo que cambian a menudo: con el Convotherm maxx pro, cualquier persona puede obtener unos resultados de cocción y horneado de primera calidad.

▶ **Calidad fiable**

Su acabado de primera calidad lo hace robusto, duradero y atractivo.

▶ **Sostenibilidad integral**

Respetuoso con el medio ambiente en términos de producción y funcionamiento. Ahorra tiempo, energía y agua.

▶ **Óptimo balance de costes global**

El mantenimiento inigualablemente fácil y su eficiencia en términos de ahorro de tiempo y de consumo garantizan una relación óptima entre la inversión y los costes de funcionamiento durante toda su larga vida útil.

A esto nos referimos cuando decimos:

maxx pro. alta definición.

Resumen de las características más destacadas

▶ Múltiples versiones

Inyección y calentador, eléctrico y gas, BAKE, ConvoSense, versión marina, versión para centros penitenciarios.

▶ Exclusivo sistema cerrado

Óptima eficiencia energética y bajo consumo de agua.

▶ Natural Smart Climate™

Clima óptimo en la cámara de cocción para cualquier producto.



▶ 4 funciones de gestión

Para una eficiencia y un respeto medioambiental óptimos.

▶ Press&Go

Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida.

▶ Conectividad

Capacidad de conexión a la red a través de WiFi y LAN.

▶ KitchenConnect®

Solución de red de nube abierta de Welbilt para una gestión de datos versátil.

▶ Exclusiva puerta escamoteable

Para más espacio y más seguridad de funcionamiento.

▶ Visualizador de pantalla táctil de cristal TFT HiRes de 10 pulgadas

Excelente resolución, manejo intuitivo.

▶ Iluminación LED

Iluminación óptima de la cámara de cocción completa.

▶ Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento

Energéticamente eficiente y segura.

▶ Puerta de 2 etapas con función de cierre

No se requiere ningún bloqueo manual.

▶ HygieniCare

Manillas higiénicas, indicadores de funcionamiento higiénicos y esterilización mediante HygienicSteam.

Opciones:

▶ ConvoSmoke

Humo caliente y humo frío integrados en el perfil de cocción.

▶ ConvoGrill

Perfectos productos asados a la parrilla, sistema de separación de grasa patentado.

▶ ConvoSense

El primer sistema de asistencia del mundo controlado por IA para una cocción totalmente automática.

Innovación con sentido. Y la sostenibilidad como una cuestión de principios.

El Convotherm maxx pro es sinónimo de lo mejor del arte de la ingeniería alemana: innovaciones inteligentes con sentido para una rigurosa rutina diaria. Una calidad que se manifiesta a lo largo de los años en cada acción. Además, con una sostenibilidad constante a lo largo de la completa cadena de valor añadido.

Fiabilidad y durabilidad con sello «Made in Germany»

Los ingenieros y técnicos de Convotherm trabajan en estrecha cooperación con profesionales del sector. Incansablemente buscan soluciones innovadoras para nuestros clientes en el mundo entero, centrándose en la calidad sin concesiones. Como resultado, en 1995 Convotherm se convirtió en el primer fabricante de hornos mixtos del mundo en obtener la certificación DIN ISO 9001. Desarrollado y fabricado en Alemania, cada Convotherm maxx pro se somete a una prueba funcional completa de varias horas antes de salir de fábrica.

Sostenibilidad y respeto medioambiental certificados.

Desde el año 2012, Convotherm utiliza fuentes de energía renovables al 100 %: por ejemplo, el calor para nuestra planta de producción proviene de una central térmica de biomasa. También obtenemos nuestra electricidad a partir de fuentes renovables (energías eólica, solar e hidráulica). El compromiso de Convotherm con el principio de una producción neutra en términos de CO₂ y eficiente en términos de recursos fue reconocido como extraordinario en el año 2017 y, de nuevo, en el año 2021 con el prestigioso premio Lean & Green Management Award.



Puerta escamoteable: cuando se abre, la puerta se desliza perfectamente sobre el lateral del maxx pro para ahorrar espacio. También ofrece protección contra las quemaduras. Los pasillos permanecen despejados y la puerta abierta no los obstruye.



Visualizador con pantalla táctil: el visualizador de pantalla táctil de cristal TFT HiRes de 10 pulgadas proporciona unas imágenes brillantes, incluso a distancia. Su función de desplazamiento y sus pictogramas hacen el uso tan fácil e intuitivo como el de un smartphone.



Nivel adicional: ya se trate del 6.10 o del 10.10: el Convotherm maxx pro le ofrece una capacidad máxima superior, gracias a un nivel adicional. Mayor eficiencia y más velocidad, gracias al aprovechamiento óptimo de la capacidad del horno.



Incluso durante la producción, el Convotherm maxx pro contribuye a proteger el medio ambiente: la planta de producción en la localidad bávara de Eglfing (Alemania) dispone de múltiples

certificaciones ISO en materia de sostenibilidad, y ha sido galardonada con varios premios internacionales.



Iluminación LED: la potente y duradera barra LED está integrada en la puerta del horno para iluminar óptimamente el interior.

Función de cierre de la puerta: no es necesario tocar la manilla al cerrar la puerta del horno. Sencillamente cierre la puerta con fuerza, así como se puede esperar de un horno profesional.



Triple acristalamiento, energéticamente eficiente: el robusto triple acristalamiento de los modelos de mesa minimiza las pérdidas de calor en beneficio de un menor consumo de energía, y ofrece un elevado nivel de seguridad y de respeto medioambiental.



HygieniCare: las manillas higiénicas de plástico antibacteriano y antimicrobiano reducen la proliferación de microorganismos durante toda la vida útil del horno.

Funciones de gestión Convotherm: para unos flujos de trabajo optimizados y los mejores resultados.

Día tras día, usted y su equipo tienen un gran rendimiento en términos de rapidez, calidad y flexibilidad. El Convotherm maxx pro le ofrece la posibilidad de trabajar de esta manera gracias a sus cuatro funciones de gestión.



El Convotherm maxx pro ofrece exactamente el clima correcto para cada producto en la cámara de cocción. Y lo hace de manera completamente natural sin complicadas funciones de regulación ni control, de manera sencilla e inteligente a la vez. Esto no solo garantiza unos resultados de cocción y horneado perfectos, sino que, además, significa un consumo de energía lo más bajo posible.

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



Ya se trate del modo de cocción completamente automático o del modo manual, ya se trate de cargas individuales o mixtas: las inteligentes funciones perfectamente adaptadas entre sí permiten al Convotherm maxx pro gestionar de manera automática y transparente muchos pasos de trabajo durante la producción. Esto significa que usted puede trabajar con una extraordinaria eficiencia, con un claro enfoque y con menos estrés.

- **Press&Go**
- **Libro de recetas integrado para la cocción y el horneado**
- **TrayView**
- **Gestión HACCP**
- **Conectividad**
- **Cook&Hold**
- **ConvoServe**

Independientemente de que se trate de la alta cocina creativa, de catering o de un negocio con una elevada producción de diferentes snacks y productos horneados: el Convotherm maxx pro realiza por usted muchas tareas arduas, y garantiza tanto unos procesos optimizados como los mejores resultados.



Con su amplia gama de innovadoras funciones, el Convotherm maxx pro siempre le ayuda a lograr los mejores resultados de cocción y horneado. Una inteligente tecnología de sensores, un flujo de aire extraordinariamente bien concebido, así como una interacción inteligente, individualmente programable, de vapor, aire caliente y tiempo para todo tipo de alimento y producto horneado: el Convotherm maxx pro garantiza una óptima calidad.

- **AirFlow Management**
- **BakePro**
- **Crisp&Tasty**
- **Velocidad variable del ventilador**
- **ConvoSmoke**
- **ConvoServe**



Una perfecta limpieza en todo momento está fundamentalmente integrada en el Convotherm maxx pro. Su sistema de limpieza completamente automático y extraordinariamente sencillo, fiable y respetuoso con el medio ambiente incluso está certificado para un funcionamiento sin vigilancia. Además, el innovador paquete HygieniCare proporciona una higiene adicional en la cocina.

- **4 ajustes de limpieza y 3 modos de limpieza**
- **Modo eco**
- **Modo express**
- **Programador de limpieza**
- **Perfiles de limpieza personalizados**
- **HygienicSteam**
- **Manillas higiénicas**
- **Protección certificada contra chorros de agua**



climate
management

El clima perfecto para cualquier alimento.

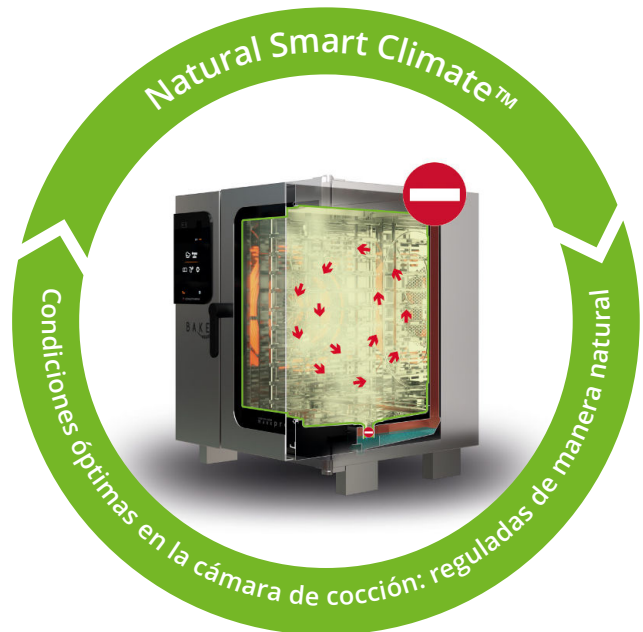
El sistema Convotherm Climate Management siempre garantiza el clima de cocción adecuado en su Convotherm maxx pro, independientemente de que utilice el horno para estofar, gratinar, cocinar al vapor, asar a la parrilla u hornear. Su control natural del clima también ahorra tiempo, agua y energía, ofreciendo siempre los mejores resultados.

Automáticamente lo justo: Natural Smart Climate™

La función Natural Smart Climate™ de la familia Convotherm maxx pro asegura de forma completamente natural el grado de humedad óptimo en cada producto, sin requerir complicadas funciones de regulación o control. El sistema cerrado proporciona en todo momento una perfecta saturación del vapor. El ajuste automático de la humedad en la cocción con vapor mixto, y una transferencia rápida y regular del calor con aire caliente garantizan los mejores resultados, incluso a plena carga.

Eficiencia patentada: el sistema cerrado

El exclusivo sistema cerrado de Convotherm retiene el calor y la humedad, produciendo así unos resultados de cocción perfectos con unos requerimientos extraordinariamente bajos en términos de energía y agua. Al mismo tiempo no se escapan los olores.





Humedad bajo demanda: HumidityPro

Además del control automático de la humedad, a partir de 30 °C usted también puede ajustar manualmente el nivel de humedad en la cocción con vapor mixto, utilizando los 5 niveles dentro de la función HumidityPro. Obtenga los resultados de cocción más jugosos, perfectamente personalizados. También ideal para mantener calientes los alimentos. Fácilmente ajustable en cinco niveles, no es necesario introducir valores porcentuales.



Rápida deshumidificación: Crisp&Tasty

El Convotherm maxx pro ofrece los mejores resultados para todos los alimentos que requieren un acabado crujiente, utilizando la función Crisp&Tasty de 5 etapas, finamente ajustable. La eliminación activa del vapor y la introducción simultánea de aire fresco deshumidifican rápidamente la cámara de cocción. A continuación, los alimentos obtienen un apetitoso carácter crujiente mediante aire caliente puro. Los cinco niveles de deshumidificación pueden seleccionarse manualmente o programarse.

Resumen de Convotherm Climate Management:

- ▶ **Natural Smart Climate™:** crea automáticamente el clima adecuado para cualquier tipo de alimento y producto horneado
- ▶ **Eficiencia energética óptima:** mejorada en un 10 % en comparación con el modelo anterior*
- ▶ **HumidityPro:** control de humedad personalizado de 5 etapas
- ▶ **Crisp&Tasty:** deshumidificación rápida de 5 etapas y únicamente aire caliente para unos resultados crujientes
- ▶ **ecoCooking:** puede activarse a partir de 30 °C, ideal para alimentos con unos tiempos de cocción largos
- ▶ **Cocción Delta-T:** cocción suave en el rango de baja temperatura o de cocción al vacío, incluso durante la noche

* Medido en el Convotherm maxx pro 10.10 ES en el modo de aire caliente.

Soporte óptimo para unos resultados de máxima calidad.

El sistema Convotherm Quality Management del Convotherm maxx pro garantiza en todo momento los mejores resultados de cocción y horneado. Ya se trate de la alta cocina, la restauración colectiva o el negocio de los snacks: la uniformidad óptima, la frescura o el dorado y el volumen de sus platos y productos horneados garantizan unos clientes satisfechos y deseosos de regresar a su establecimiento.

Desde sensible hasta rápido: Airflow Management

Tanto para la introducción precisa de humedad o aire seco como para la deshumidificación rápida del clima de la cámara de cocción: gracias a la velocidad variable, finamente ajustada, del ventilador con cinco niveles e inversión automática del sentido de giro, así como la sofisticada tecnología del flujo de aire, usted siempre obtiene unos resultados perfectamente uniformes de la máxima calidad, incluso cuando se trata de productos muy sensibles.



BakePro: función de horneado tradicional

La función de horneado de cinco etapas BakePro del Convotherm maxx pro crea un clima ideal y constante en la cámara de cocción para todos los productos horneados, con independencia de que estos sean frescos, prefermentados, congelados o prehornados. Los productos horneados congelados no tienen que calentarse ni descongelarse. BakePro garantiza que la masa suba óptimamente, y asegura una elasticidad ideal de la miga y un brillo óptimo. Asimismo, los productos acabados conservan su carácter crujiente y fresco durante un tiempo significativamente más largo.



Carácter crujiente en cualquier nivel: Crisp&Tasty

La deshumidificación activa de cinco etapas de la cámara de cocción en el modo de aire caliente crea en poco tiempo una corteza extraordinariamente crujiente y, al mismo tiempo, mantiene tierno el interior —con una uniformidad total para todos los niveles—. Especialmente en los pedidos para llevar y el servicio a domicilio, esto garantiza que en casa todos los alimentos lleguen al plato sabrosos y frescos, conservando la textura deseada.





Resumen de Convothem Quality Management:

- ▶ **AirFlow Management:** control de aire preciso y flexible para unos perfectos resultados de horneado
- ▶ **BakePro:** función de horneado tradicional de 5 etapas para todos los productos horneados
- ▶ **Crisp&Tasty:** resultados crujientes perfectos y duraderos
- ▶ **Velocidad variable del ventilador:** con 5 etapas y función de apagado para garantizar unos excelentes resultados
- ▶ **ConvoSmoke:** función opcional para el ahumado en caliente y en frío, integrable en los perfiles de cocción
- ▶ **ConvoServe:** concepto de producción integrado que incluye accesorios para banqueting, bufés y catering



Tecnología inteligente para unos procesos eficientes.

Ya sea en la cocción o en el horneado automáticos o manuales: con su sofisticada combinación de soluciones inteligentes, el Convotherm maxx pro hace el trabajo especialmente fácil, seguro y eficiente para usted y para su equipo. Esto reduce los niveles de estrés y garantiza la fiabilidad y un máximo rendimiento.



Cocción automática mediante botones de selección rápida: Press&Go

Press&Go le permite comenzar inmediatamente en muchas categorías de productos diferentes. El precalentamiento, la compensación de pérdidas de calor, por ejemplo, al abrir la puerta o en caso de diferentes volúmenes de carga, así como la selección de los modos de cocción y de horneado, se realizan de forma automática.

El libro de recetas integrado con seis categorías de productos preajustadas permite almacenar hasta 399 perfiles de cocción con hasta 20 pasos de cocción. A estos puede accederse pulsando un botón. Los perfiles de cocción complementarios se muestran automáticamente y usted siempre puede centrarse en sus favoritos. Opcionalmente, Press&Go está disponible con protección por contraseña para crear modos Manager y Crew separados.

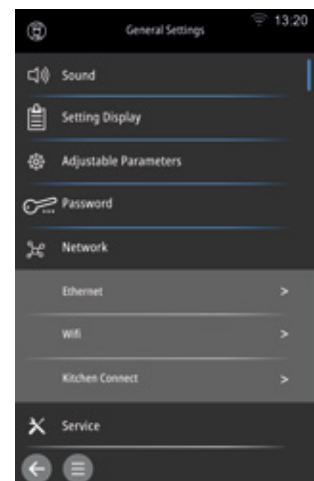
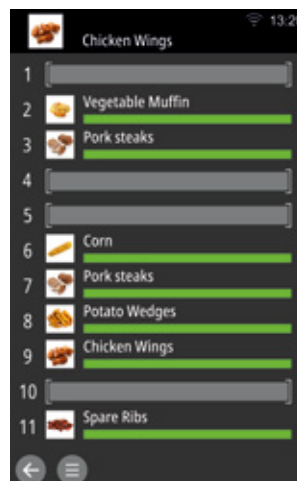
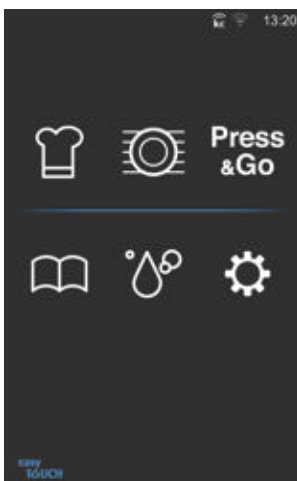


Mantener el control durante la cocción automática: TrayView

En el caso de unas cargas mixtas rotativas, el Convotherm maxx pro con su visualizador de cristal HiRes le muestra con precisión qué se cuece o se hornea en cada nivel y le indica el tiempo restante para cada nivel. El horno le indica de manera visual y sonora cuándo está finalizado un producto. Para compensar las pérdidas de calor, por ejemplo, cada vez que se abre la puerta del horno, TrayView vuelve a calcular separadamente el tiempo de cocción y de horneado para cada nivel.

Cocción interconectada vía LAN y WiFi

El futuro de la cocción profesional es interconectado. Por este motivo el Convotherm maxx pro puede conectarse en línea fácilmente y en cualquier lugar a través de su interfaz WiFi o LAN de serie. Esto

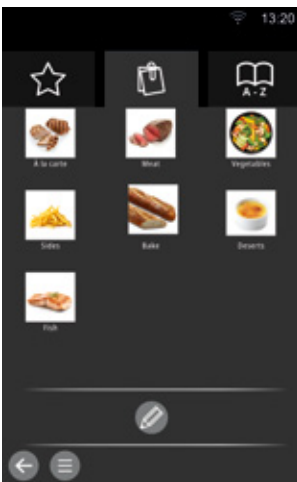




permite, por ejemplo, acceder a las actualizaciones de software o cargar nuevas recetas de manera centralizada para múltiples hornos, o acceder a los datos HACCP.

Modo manual para expertos

Con el Convotherm maxx pro usted siempre tiene el control durante la cocción y el horneado. Si lo desea, usted puede intervenir en cualquier momento en cualquier especificación del proceso de cocción, incluso si utiliza unos perfiles de cocción preajustados. Todos los parámetros de cocción y horneado también pueden especificarse manualmente con antelación. Incluso con unas cargas mixtas rotativas, usted puede utilizar el TrayTimer para establecer de forma precisa e individual los tiempos de cocción y horneado para cada producto en cada nivel, con el fin de satisfacer exactamente sus requerimientos.



Resumen de Convotherm Production Management:

- ▶ **Press&Go:** Cocción automática en diferentes categorías de productos fácilmente pulsando con un dedo
- ▶ **Libro de recetas integrado para la cocción y el horneado:** guarde hasta 399 perfiles de cocción y acceda a los mismos pulsando un botón
- ▶ **TrayView:** control total sobre las cargas mixtas rotativas
- ▶ **Gestión HACCP:** evalúe fácilmente los datos HACCP y analice los flujos de trabajo
- ▶ **Conectividad:** cocción interconectada a través de interfaces WiFi o LAN de serie
- ▶ **Cook&Hold:** reduce automáticamente la temperatura al final de un modo de cocción: cocinar y mantener caliente, en un solo proceso
- ▶ **ConvoServe:** el proceso de producción inteligente: cocer, enfriar, regenerar y servir

Limpieza sin esfuerzo e higiene sin concesiones.

Donde se hornea o se cuece, la limpieza y la higiene son unas prioridades fundamentales. El sistema Convotherm Cleaning Management del Convotherm maxx pro le ofrece una asistencia inigualable para alcanzar una fiabilidad total cuando de la limpieza se trata: de forma especialmente efectiva, cómoda y respetuosa con el medio ambiente.

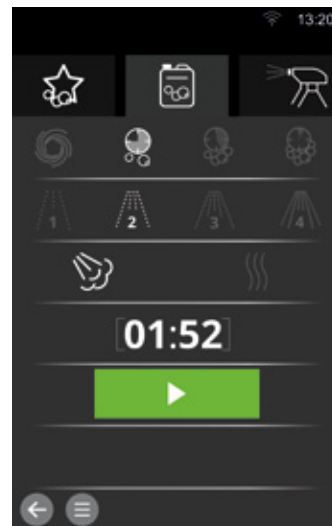
ConvoClean: máxima flexibilidad, mínimo consumo

El sistema de limpieza completamente automático ConvoClean del Convotherm maxx pro garantiza una higiene óptima con 4 ajustes de limpieza y 3 modos de limpieza. El modo eco ahorra producto de limpieza, energía y agua, mientras que el modo express ahorra tiempo.



Programación personalizada sin esfuerzo

Utilice el programador de limpieza para especificar qué día y exactamente cuándo debe iniciarse automáticamente un programa de limpieza. Unos perfiles de limpieza personalizados con su propio nombre e icono pueden crearse e iniciarse fácilmente pulsando con un dedo.



Respetuoso con el medio ambiente y extraordinariamente seguro

ConvoClean también garantiza la máxima seguridad porque no hay contacto con las sustancias químicas al iniciarse el proceso de limpieza. Además, los líquidos de limpieza son biodegradables y respetuosos con el medio ambiente. El Convotherm maxx pro está certificado para la limpieza sin vigilancia.

Soluciones HygieniCare para una máxima seguridad:

HygienicSteam: fácil esterilización con vapor

El Convotherm maxx pro está equipado con una función que esteriliza los utensilios de cocina de manera fiable y económica por medio de vapor. Los utensilios y otras herramientas de cocina resistentes al calor sencillamente pueden colocarse en el horno y esterilizarse de manera segura pulsando un botón, utilizando el programa automático de limpieza con vapor de 30 minutos a 130 °C.



Utilización segura: Manillas higiénicas

Las manillas higiénicas del Convotherm maxx pro están compuestas de plástico antibacteriano y antimicrobiano, y reducen durante toda la vida útil del horno la proliferación de microorganismos en los puntos de contacto neurálgicos que se tocan con las manos.



Para una potente limpieza externa: Protección certificada contra chorros de agua

El Convotherm maxx pro está protegido completamente contra la entrada de chorros de agua de acuerdo con el grado de protección IPX5. Esto evita cualquier contaminación del interior del horno por productos de limpieza o desinfectantes, incluso en el caso de una desinfección intensa del entorno de trabajo. Además, la carcasa es especialmente resistente a los productos de limpieza convencionales.



Resumen de Convotherm Cleaning Management:

- ▶ **Más flexible que ningún otro:** 4 ajustes de limpieza y 3 modos de limpieza seleccionables
- ▶ **Modo eco:** ahorra producto de limpieza, energía y agua
- ▶ **Modo express:** limpieza en tan solo 38 minutos, aclarado profundo (Quick Rinse) en tan solo cinco minutos
- ▶ **Programador de limpieza:** planifique con antelación los tiempos de limpieza
- ▶ **Perfiles de limpieza personalizados:** Cree su propio perfil e inícielo pulsando con un dedo
- ▶ **HygienicSteam:** fácil esterilización con vapor para utensilios de cocina
- ▶ **Manillas higiénicas:** reducen la proliferación de microorganismos
- ▶ **Protección contra chorros de agua:** Certificado de acuerdo con el grado de protección IPX5

Conectado en red con KitchenConnect®: Planificar, monitorizar y trabajar de forma rápida y eficiente.

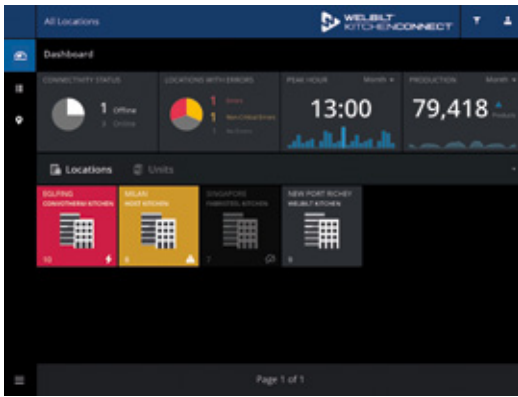
El Convotherm maxx pro le permite conectarse al inteligente mundo de la cocción y del horneado: con KitchenConnect®, la solución de red innovadora y preparada para el futuro de Welbilt. Utilícela para controlar, monitorizar y actualizar sus hornos desde cualquier lugar —basado en la nube y en tiempo real.

Todo el potencial de la digitalización en la cocción

En una cocina moderna se genera una abundante cantidad de datos e información que forma la base perfecta para analizar, evaluar y planificar óptimamente todos los procesos en la cocina. KitchenConnect® permite el acceso remoto en línea personalizado y claramente enfocado a estos datos de los aparatos —basado en la nube y seguro—. Utilice KitchenConnect® en su pantalla para cuidar cómo de su:

- Gestión de activos
- Gestión de eficiencia y calidad
- Gestión de menús y software





Amplia información de los hornos, p. ej., ID de la sucursal y del horno, localización, estado y datos de instalación.

Gestión de los activos y del servicio técnico: control total en su cocina

Una variedad de paneles de control personalizables le ofrecen en todo momento una vista general de toda la información relacionada con sus hornos para fines de planificación, control y servicio técnico.

- Conexión en red de 1–1000 hornos o más
- Gestión sencilla de todos los hornos en diferentes lugares
- Visualización de toda la información de producción relevante para cada horno
- Reconocimiento de tendencias específicas del lugar
- Mensajes de error inmediatos y detallados
- Permite el análisis remoto de muchos fallos
- Información precisa para los profesionales de servicio técnico acerca de fallos, repuestos requeridos, etc.

Gestión de eficiencia y calidad: aprenda de sus datos

Utilice estos datos y los conocimientos que proporcionan para la mejora continua de todos sus procesos de cocción y horneado. Logre una mejora diaria con la ayuda de KitchenConnect®.

- Incremente el uso continuo de todos los hornos
- Detecte rápidamente y actúe cuando cambien las tendencias
- Evite una producción excesiva e incorrecta
- Proteja los estándares de calidad con unos datos en tiempo real transparentes
- Detección, documentación y almacenamiento automáticos de todos los datos HACCP
- Control de acceso eficaz mediante cifrado y perfiles de usuario



Información detallada como, por ejemplo, productos destacados, evolución temporal, valores pico y promedios.

Gestión de menús y software: libro de recetas digital —y más—

KitchenConnect® ofrece unas maneras completamente nuevas de combinar creatividad y eficiencia en la cocción y el horneado.

- Acceso a la comunidad “Recetas alrededor del mundo”, incluyendo una colección de recetas descargable que crece constantemente
- Una opción para crear su propia colección digital de recetas
- Transferir remotamente adaptaciones de menú paralelamente a un número virtualmente ilimitado de hornos ubicados en diferentes lugares



Visualización de eventos relevantes para la calidad, tales como ciclos de limpieza omitidos o procesos de cocción cancelados.

Modelos tipo armario maxx pro. Cuando ser más grande resulta mejor.

Cuando se requieren un rendimiento máximo y grandes cantidades, los modelos tipo armario Convotherm maxx pro son la solución ideal. Con la selección completa de funciones que ofrece el maxx pro, estos hornos mixtos extraordinariamente amplios y potentes son unos ayudantes fiables, listos para las exigencias diarias de las cocinas de producción. Calidad con sello 'Made in Germany'.



maxx pro 20.10



maxx pro 20.20

► Múltiples versiones

Inyección y calentador, eléctrico y gas, 20.10 y 20.20, versión marina, versión para centros penitenciarios.

► Consumo reducido de agua y energía

Considerable ahorro en modo vapor en comparación con el modelo (eléctrico) anterior.

► Iluminación inferior para indicar el estado del horno

Visible a distancia, los diferentes colores indican el estado de funcionamiento.

► Funcionamiento flexible

Cocción manual o automática (Press&Go).

► Conectividad

Capacidad de conexión a la red a través de WiFi y LAN para una gestión versátil de los datos, incluyendo los datos HACCP.

► Raíles de entrada optimizados

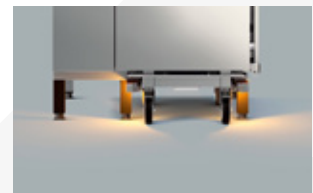
Diseño mejorado y práctica codificación mediante colores.

► Bandeja recogedora de condensado mejorada

IntelligentSimplicity: diseño optimizado para una mayor seguridad de funcionamiento.

► Iluminación LED

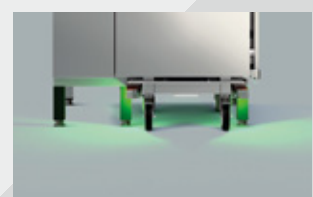
Tres potentes y duraderas barras LED están integradas en la puerta del horno mixto e iluminan el interior.



Iluminación inferior para indicar el estado del horno: la luz amarilla significa "Precalentamiento" y "Puerta abierta".



La luz roja indica "Fallo".



La luz verde significa "Cocción" y el parpadeo significa "Final de la cocción".



Alto rendimiento en una superficie de colocación compacta

Con su relación ideal entre capacidad y superficie de colocación, los modelos tipo armario Convotherm maxx pro son los caballos de batalla perfectos en una cocina de producción. Su ingeniería bien concebida, los materiales de alta calidad y el excelente acabado los convierten en extraordinariamente robustos y duraderos.

Consumo de energía aún más bajo

Comparados con los modelos anteriores, el consumo de energía ya optimizado se ha reducido nuevamente de manera significativa. Para unos costes de funcionamiento lo más bajos posible.

Los mejores resultados en todos los niveles

En las cocinas profesionales son esenciales unos resultados de cocción óptimos, combinados con una uniformidad absoluta. Nuestra función Natural Smart Climate™ es la solución ideal para lograrlo. Garantiza en todo momento un clima ideal en la cámara de cocción, sin complicadas funciones de regulación ni control.

Compatibles con los accesorios existentes

Los modelos tipo armario Convotherm maxx pro permiten un cómodo uso continuo de los accesorios originales existentes de modelos anteriores, tales como los carros para banquete y carros de carga, bandejas, parrillas, asadores o campanas de condensación. Este aspecto de sostenibilidad y la cuidadosa protección de su inversión son ejemplos prácticos de nuestra filosofía IntelligentSimplicity.

Estabilidad mejorada en cocinas de producción

Los canales de agua y otras irregularidades en el suelo de las cocinas de producción profesionales son algo típico. Por esta razón los modelos tipo armario Convotherm maxx pro pueden equiparse opcionalmente con una pata frontal para compensar las diferencias de altura y ofrecer una estabilidad adicional. La rampa de entrada, que también está opcionalmente disponible, también contribuye a suavizar las irregularidades del suelo mientras se introducen los carros de carga.

Conexión de desagüe sencilla

IntelligentSimplicity: una conexión fija para los modelos tipo armario Convotherm maxx pro no requiere ninguna trampa de drenaje, porque la trampa de olores y la sección de desagüe ventilada están integradas en los hornos como una característica estándar.

¡Ahora también para modelos tipo armario!

ConvoSmoke: la opción para el ahumado en caliente y en frío

Inmediatamente efectiva, la función de ahumado opcional ConvoSmoke también está disponible para los modelos tipo armario maxx pro, sin ningún espacio adicional requerido. Gracias al patentado sistema cerrado, no hay olores externos.

En la siguiente página encontrará más información acerca de la opción Convotherm Smoker.

ConvoSmoke. La forma inteligente de ahumar alimentos.

Cuando se ahúman delicadamente, las carnes, los pescados o las exquisiteces vegetarianas se convierten en unas atracciones culinarias sobresalientes. La inteligente opción de ahumado ConvoSmoke transforma el Convotherm maxx pro en el ahumador perfecto, sin requerir ningún espacio adicional. La solución perfecta para el ahumado en frío y el popular ahumado en caliente.

Exclusivamente de Convotherm: ahumado integrado en los perfiles de cocción

ConvoSmoke permite incluir el paso de ahumado en los perfiles de cocción individuales para integrarlo perfectamente en el respectivo proceso de cocción —al principio, a la mitad o al final—. El ahumado en caliente es posible en los tres modos de cocción. Debido a que la caja de ahumado se llena antes de iniciar la receta, solo es necesario pulsar con un dedo para que el proceso completo de cocción y ahumado se ejecute automáticamente sin interrupciones, incluso durante la noche.



HotSmoke para un eficaz ahumado en caliente

Si está equipado con la opción ConvoSmoke, el Convotherm maxx pro ofrece un modo HotSmoke para el ahumado en caliente especialmente eficaz. La intensidad del aroma a ahumado depende de la fase del perfil de cocción en la que se integra el proceso de ahumado. Por ejemplo, si el pecho de vaca o la pechuga de pavo primero se ahúman y después se cuecen, el aroma a ahumado es menos intenso y puede formarse el “anillo de humo” tan popular entre los entendidos. La piel de las aves que se ha ahumado antes de asarlas obtiene un brillo particularmente apetitoso. Si se desea un aroma a ahumado especialmente intenso, el ahumado puede realizarse al final del proceso de cocción.

Ahumado en frío: el enfoque clásico, especialmente para alimentos delicados

Para productos sensibles, tales como el salmón, la trucha o el queso, ConvoSmoke del Convotherm maxx pro ofrece la opción de un suave ahumado en frío. En este caso, la caja de ahumado se activa directamente y la cámara de cocción no se calienta durante el ahumado. La intensidad se controla a través de la duración del ahumado, así como mediante el número de pastillas de ahumado utilizadas. Según los requerimientos, el proceso de ahumado en frío también puede integrarse en un perfil de cocción multietapa.



Permanentemente instalado: en beneficio de la seguridad, la limpieza y la eficiencia

La opción ConvoSmoke está permanentemente instalada en el Convotherm maxx pro. Esto significa que para el calentador del ahumador no se requiere ninguna conexión eléctrica adicional. Además, el calentador también se limpia durante la limpieza regular del horno, de modo que en las superficies no pueden formarse residuos de combustión y el rendimiento se mantiene constantemente alto. La caja separada para las pastillas de ahumado, algo normalmente habitual, se omite con ConvoSmoke: esta solución patentada significa que todos los niveles del horno mixto pueden utilizarse sin que esto afecte a la capacidad.

Ahumado intenso sin olor a humo

Gracias al sistema cerrado ACS+ del Convotherm maxx pro, la concentración de humo en la cámara de cocción es significativamente más alta que habitualmente y, por consiguiente, el proceso de ahumado es más rápido. ¿Lo mejor de todo? El olor no alcanza el exterior.

Cómodas y seguras: pastillas de ahumado

ConvoSmoke utiliza unas pastillas de ahumado que pueden dividirse de manera más fácil y precisa en porciones que las virutas de madera o los pellets. Pueden colocarse en capas sobre la resistencia eléctrica sin fijación adicional, se queman de manera muy uniforme, y mantienen su forma incluso después de utilizarlas, evitando que se levanten cenizas durante la cocción. Las pastillas de ahumado están disponibles con diferentes notas de aroma y pueden utilizarse inmediatamente sin tener que remojarlas.

Solo de Convotherm:

- ▶ **Ahumado integrado en los perfiles de cocción**
 - En cada fase del proceso de cocción
 - En todos los modos de cocción
- ▶ **Resistencias eléctricas permanentemente instaladas**
 - Mayor seguridad
 - Limpieza regular
- ▶ **Limpie la caja de ahumado fácilmente bajo agua corriente**
- ▶ **Todos los niveles pueden utilizarse (en los modelos de mesa) gracias a la integración de ConvoSmoke con ahorro de espacio**
- ▶ **No se escapan olores gracias al sistema cerrado ACS+**



ConvoGrill: asar a la parrilla de manera sabrosa, eficiente e inteligente.

Ya se trate del popular pollo o de unos deliciosos y crujientes codillos: con ConvoGrill, el nuevo Convotherm maxx pro le permite lograr siempre y en todo momento unos perfectos productos asados a la parrilla, así como trabajar con mayor rapidez, de manera más económica y con una conciencia medioambiental, gracias a un inteligente sistema de separación de grasa.

Productos asados a la parrilla uniformes, de gran calidad

Con el Convotherm maxx pro usted no necesita un asador giratorio adicional en su cocina o área de ventas. Por este motivo, incluso con un alto rendimiento, el equipamiento opcional ConvoGrill garantiza unos resultados uniformes de gran calidad. Con Press&Go, seleccione el perfil de cocción óptimo para sus alimentos asados a la parrilla tan solo pulsando con el dedo: el pollo, por ejemplo, se asará de manera completamente automática. Esto garantiza unos resultados óptimos con una calidad uniforme, incluso con un personal que cambia con frecuencia.

Tierno por dentro, deliciosamente crujiente por fuera.

Gracias a la función Natural Smart Climate™, los alimentos, como el pollo, absorben exactamente la cantidad correcta de humedad mientras se asan a la parrilla: para obtener una apetitosa carne tierna hasta el interior con una mínima merma del producto. Adicionalmente, la función inteligente de cocción Climate Management reduce el consumo de energía a un nivel óptimo. En la fase final del proceso de asar a la parrilla, Crisp&Tasty garantiza que la humedad se elimine de la cámara de cocción y que la superficie externa de los alimentos asados a la parrilla tengan un carácter crujiente perfecto utilizando la cantidad exacta requerida de aire caliente.



Capacidad para pollo asado*:

- ▶ 6.10: 16 unidades por ciclo de asar a la parrilla
- ▶ 10.10: 24 unidades por ciclo de asar a la parrilla
- ▶ Kit de sobreposición 6.10 + 10.10: 40 unidades por ciclo de asar a la parrilla

* Peso/pollo 1,2 kg

El Convotherm maxx pro con ConvoGrill...

...reduce costes:

- ▶ Consumo de energía hasta un 50 % menor en comparación con asadores giratorios
- ▶ Eliminación de los líquidos depurados a través del sistema de desagüe
- ▶ Ausencia de tubos de desagüe obstruidos, costes de servicio técnico más bajos
- ▶ Utilización rentable de la grasa purificada

...ahorra tiempo y trabajo:

El bastidor inferior sobre ruedas con su caja separada para el filtro de agua ofrece la máxima flexibilidad para el sistema ConvoGrill del Convotherm maxx pro.



Eficiente, respetuoso con el medio ambiente y con ahorro de costes: el patentado sistema de separación de grasa

Los sistemas profesionales de asar a la parrilla se enfrentan a un difícil dilema: El exceso de grasa no debe llegar al sistema de desagüe, y las grandes cantidades de jugos de cocción causan problemas en los sistemas de reciclaje de grasa. Con el patentado sistema de separación de grasa ConvoGrill, el Convotherm maxx pro resuelve este problema con una perfección técnica.

Alta tecnología alemana: separación de la grasa y de los jugos al asar a la parrilla

El inteligente sistema de bombeo, controlado por sensor, separa de manera completamente automática la grasa de los alimentos asados a la parrilla de los demás jugos de cocción. Concentrada y en una forma significativamente más pura de lo habitual, la grasa se bombea a unos bidones para su procesamiento posterior.

Las partículas de comida, que inevitablemente se generan cuando se asa a la parrilla, son perfectamente trituradas por la trituradora de alto rendimiento de la bomba, lo que minimiza fiablemente los bloqueos en los tubos del separador de grasa.

Los líquidos restantes, predominantemente libres de grasa, pueden eliminarse con el agua residual sin ningún riesgo de obstrucción. Por lo tanto, incluso unos tubos de desagüe más largos, como cuando el Convotherm maxx pro se instala en el centro del área de ventas, no representan ningún problema.

- ▶ **Proceso completamente automático utilizando el perfil de cocción deseado**
- ▶ **Preparación de los ciclos de limpieza sin intervención manual**

...es bueno para el medio ambiente:

- ▶ **Sin contaminación del agua residual por la grasa**
- ▶ **Permite el reciclaje sensato de la grasa**



ConvoServe: el inteligente concepto para banquetes, desde la preparación hasta el momento de servir.

¿Necesita satisfacer al mismo tiempo a un gran número de exigentes gourmets con unos platos de primera calidad sin pasar apuros? Ningún problema, gracias a ConvoServe. Con nuestro inteligente concepto de producción, usted puede preparar con antelación todos los alimentos y terminarlos después en el momento preciso bajo demanda: en el Convotherm maxx pro —de manera rápida, fresca y con la máxima calidad—.

ConvoServe hace sencilla la regeneración

Preparar cuidadosamente grandes cantidades de alimentos o elaborar muchos platos diferentes listos para servir, para luego mantenerlos frescos y regenerarlos en el momento preciso, con el fin de que lleguen al mismo tiempo al bufé o a la mesa con la máxima calidad: un proceso complejo. Para hacer frente a este reto, con ConvoServe hemos desarrollado un inteligente concepto integral, que también ofrece unos accesorios especiales para el Convotherm maxx pro. Como resultado, lo exigente se vuelve sencillo, en total consonancia con IntelligentSimplicity.

Acabado perfectamente programado en lugar de mantener calientes los platos

Ya se trate de cenas de gala, de grandes eventos, o del catering para el sector sanitario o para empresas: Mantener los platos calientes durante horas o recalentarlos pertenece al pasado: Hoy en día, nadie desearía que sus invitados y clientes reciban unos platos secos y poco atractivos, sin hablar de la pérdida de nutrientes. Con ConvoServe, todos los alimentos que usted necesita pueden colocarse en el Convotherm maxx pro cuando usted disponga del tiempo y de la capacidad. A continuación se producen con antelación y después se enfrían mediante el proceso Cook&Chill para evitar una indeseada continuación de la cocción. Un sofisticado proceso de regeneración en el Convotherm maxx pro termina los alimentos con una precisión programada, garantizando la máxima calidad.

Contenido de humedad perfecto gracias a la función Natural Smart Climate™

Debido a que la regeneración implica un acabado perfectamente programado y no solo consiste en calentar los alimentos, el clima correcto de la cámara de cocción tiene una importancia decisiva. La función Natural Smart Climate™ del exclusivo sistema cerrado del Convotherm maxx pro garantiza que los alimentos obtengan por su cuenta la cantidad óptima de energía y humedad de manera completamente natural. Para una frescura perfecta en el plato.

Resumen de ConvoServe:

- ▶ El concepto de producción inteligente para grandes cantidades
- ▶ Ideal para el servicio à la carte, bufés y banquetes en platos
- ▶ Producción adelantada libre de estrés, seguida de un acabado coordinado con precisión, listo para servir
- ▶ Sofisticado proceso de regeneración —sin mantener calientes ni recalentar las comidas—
- ▶ Resultados perfectos gracias a Natural Smart Climate™



Servicio à la carte con ConvoServe

¿Necesita mimar hasta a 200 clientes o invitados con comida à la carte, sin estrés y con una cantidad reducida de personal en la cocina? ¿Desea ofrecer un servicio de habitación con una amplia selección las 24 horas? ¿Desea ofrecer un servicio de habitación con una amplia selección las 24 horas? ConvoServe lo hace posible: los platos, preparados tranquilamente con antelación, esperan, bien refrigerados, a que lleguen las comandas. Solo entonces se emplatan y se cuecen hasta terminarlos en el Convotherm maxx pro, de modo que estén listos para servir. Gracias a ConvoServe, usted puede ofrecer a sus clientes o invitados un menú completo con una fresca y una calidad que les encantará, incluso en horas punta o en medio de la noche.

Bufés con ConvoServe

Cuando se trata de cantidad, variedad, calidad y tiempo, la preparación, la refrigeración, la regeneración y el servicio en recipientes Gastronorm son insuperables. Con ConvoServe usted puede preparar sus alimentos eficientemente con antelación, incluso para una elevada demanda, y garantizar el almacenamiento perfecto utilizando Cook&Chill. En el momento requerido, sus alimentos pueden terminarse rápida y cómodamente en el Convotherm

maxx pro pulsando con un dedo. Tanto para servir como para el autoservicio, usted solo regenera la cantidad solicitada. Esto garantiza una calidad uniforme, fresca y un aspecto apetitoso. Una posible sobreproducción puede utilizarse de manera económica y razonable en el negocio à la carte.

Banquetes en platos con ConvoServe

Un banquete en platos para cientos o incluso miles de clientes o invitados puede llevar a un equipo de cocina a sus límites. A no ser que usted utilice ConvoServe, para garantizar que todos los alimentos se preparen por adelantado en unas cantidades suficientemente grandes y sin estrés, y que a continuación se enfríen rápidamente y se almacenen de manera refrigerada. De esta manera usted incluso puede servir sin problemas numerosas variaciones, tales como carnes, pescados y platos vegetarianos. Una vez llegado el momento, los alimentos se disponen en los platos mientras están fríos, si resulta necesario se vuelven a almacenar refrigerados en los carros portaplatos para banquete especiales de Convotherm y, finalmente, justamente antes de servir, se cuecen hasta terminarlos en el Convotherm maxx pro, directamente en el carro. Para un gran número de clientes o invitados, grandes cantidades de comidas pueden servirse con una coordinación perfecta, gracias a la regeneración rotativa.



El accesorio perfecto para banquetes con ConvoServe.

Con ConvoServe, muchos elementos van de la mano. La inigualable gama de prestaciones ofrecida por el Convotherm maxx pro es potenciada por una selección a medida de unos accesorios perfectamente adaptados.



Funda térmica

La funda térmica de Convotherm rodea el carrito completamente y no deja que el calor se escape. Permite mantener calientes sus platos durante un máximo de 20 minutos conservando la máxima calidad. Su cierre magnético hace que sea extraordinariamente higiénica y fácil de limpiar.



Bastidor de carriles de entrada

Equipamiento requerido para permitir el uso del porta-bandejas móvil, de modo que la estructura portaplatos pueda introducirse en la cámara de cocción y extraerse de la misma. Para la utilización en combinación con el carrito de porta-bandejas.



Carro portaplatos para banquete

El carro portaplatos para banquete con diferentes distancias entre platos ofrece abundante espacio para sus platos creativos —tanto para una cena elegante como para el catering a gran escala—.



Carro de porta-bandejas

Con el carrito de porta-bandejas, los recipientes Gastronorm llenos y las estructuras portaplatos pueden moverse sin esfuerzo por la cocina. Las guías de entrada permiten introducir el porta-bandejas o la estructura portaplatos fácilmente en el horno. Para la utilización en combinación con el bastidor de carriles de entrada y el porta-bandejas móvil.



Porta-bandejas móvil

Desarrollado para poder introducir varios recipientes Gastronorm a la vez en un horno de mesa, incluso sin sus propios porta-bandejas. Para la utilización en combinación con el bastidor de carriles de entrada y el carrito de porta-bandejas.



Carro de carga

El carrito de carga, en el que pueden alojarse tanto recipientes GN como recipientes EN (modelos tipo armario), permite introducir cómodamente grandes cantidades de alimentos en hasta 17 niveles.



El Convotherm maxx pro BAKE. Productos horneados y snacks siempre frescos y de una calidad profesional.

Inspirado en los maestros artesanos: El Convotherm maxx pro BAKE combina los conocimientos de horneado tradicionales con los modernos principios del horno mixto. Como resultado, usted siempre puede ofrecer productos recién horneados, snacks y pequeñas comidas de la mejor calidad.

El Convotherm maxx pro para el horneado profesional.

Lo que caracteriza al Convotherm maxx pro en general es especialmente cierto para el modelo BAKE y garantiza unos resultados de horneado de primera calidad: Natural Smart Climate™ garantiza la absorción ideal de humedad en los productos horneados, asegurando una frescura duradera. El horneado automático con Press&Go en los modos de horneado específicos para cada producto garantiza unos resultados óptimos, siempre reproducibles. Unas cargas mixtas flexibles ofrecen un máximo aprovechamiento de la capacidad y una máxima eficiencia. Y con la cocción y el horneado rotativos, el Convotherm maxx pro BAKE ofrece una visión general perfecta del estado de cada nivel individual.

- ▶ **BakePro**
Garantiza una fermentación perfecta, un centro de humedad y un brillo ideal en la corteza de pequeños productos horneados.
- ▶ **Libro de recetas integrado**
Simplifica su trabajo mediante recetas de horneado y cocción preprogramadas.
- ▶ **Perfil de cocción Rise&Ready**
Tres etapas de fermentación, especialmente para masa de levadura fresca, garantizan un desarrollo óptimo del aroma y del volumen.
- ▶ **Función de horneado adicional**
Para dar ese toque final, si es preciso añade tres minutos pulsando con un dedo.

- ▶ **Inyector en lugar de calentador**
Generación de vapor con calidad profesional mediante la inyección directa de agua en la cámara de cocción caliente.
- ▶ **Paneles de aspiración optimizados**
Para unos resultados uniformes en la cámara de cocción completa.
- ▶ **Bandejas y accesorios, tamaño Euronorm**
Se corresponden con el equipamiento profesional en panaderías.





BAKE

**Especialista en productos horneados.
Tototerreno para snacks y comidas.**

Ya se trate del desayuno, el almuerzo o la cena, para un apetito grande o pequeño: la gama de comidas fuera de casa incluye todo tipo de snacks, comidas y productos horneados. El Convothem maxx pro BAKE ofrece una máxima flexibilidad en un espacio reducido, creando múltiples posibilidades para un atractivo negocio adicional con sabrosos snacks y comidas.



ConvoSense. Cocción completamente automática con el Convotherm maxx pro.

El Convotherm maxx pro ConvoSense representa el futuro de la cocción y del horneado automatizados. Con su inteligencia artificial y una tecnología de sensores de vanguardia, el innovador sistema de asistencia ConvoSense ofrece unos horizontes completamente nuevos para la preparación de los alimentos. No requiere ninguna entrada manual ni conocimientos previos. Para una máxima eficiencia y unos resultados fiables.



El futuro de la cocción es automatizado

Durante décadas, Convotherm se ha centrado intensamente en la planificación anticipada inteligente de procesos de cocción complejos, de modo que estos puedan ejecutarse en gran medida de forma automatizada dentro de la ajetreada rutina diaria. ConvoSense representa un paso decisivo para que la visión de una cocción completamente automatizada se convierta en una realidad. Un futuro en el que nada se deje al azar en la preparación de alimentos. En el que usted pueda alcanzar una calidad completamente uniforme —de forma más rápida, más eficiente y más fiable que nunca—. Un futuro en el que usted y su equipo puedan desempeñar su trabajo de manera más relajada y cómoda.

Le brinda soporte y promueve sus puntos fuertes

Con ConvoSense, los hornos mixtos Convotherm disponen de unas capacidades comparables a aquellas de las personas que los utilizan, pero las emplean con una precisión, perseverancia y fiabilidad considerablemente mayores. La sofisticada interacción entre tecnología de sensores, inteligencia y funcionalidad hacen que ConvoSense sea realmente único.

Capacidades humanas – sin debilidades humanas

Gracias a una tecnología extraordinariamente innovadora y a unos algoritmos inteligentes, el Convotherm maxx pro con ConvoSense posee las tres capacidades fundamentales requeridas para la cocción y el horneado automatizados:

1 Reconocer

Un compacto sensor óptico, altamente sensible, situado encima de la puerta del Convotherm maxx pro, escanea cada carga individual durante la inserción, incluyendo el nivel seleccionado.

2 Comprender

ConvoSense está adaptado individualmente a los productos específicos del cliente y, por este motivo, puede identificar en tiempo real cualquier tipo de carga.

3 Actuar

ConvoSense automáticamente se encarga de todos los pasos de trabajo necesarios: selecciona el programa de cocción apropiado para la carga y advierte inmediatamente de unas cargas mixtas inadmisibles.

ConvoSense percibe, comprende y actúa

Como un ojo, un moderno sensor óptico reconoce los diferentes productos. La inteligencia artificial involucrada funciona, sobre la base de software e inteligentes algoritmos, de manera muy similar a nuestro cerebro. Reconoce, interpreta y procesa la información, y después decide acerca del proceso de cocción individual y personalizado, desarrollado para los respectivos alimentos. A continuación, el Convotherm maxx pro implementa óptimamente este proceso de cocción.

Resumen de sus ventajas:

- ▶ Menos rutina, más libertad
- ▶ Fiabilidad del proceso sin precedentes
- ▶ La automatización permite ahorrar tiempo y dinero
- ▶ Eficiencia gracias a la inteligencia artificial
- ▶ Cuida los recursos gracias a un consumo optimizado

Funcionamiento y servicio técnico: eficientes, sencillos y económicos.

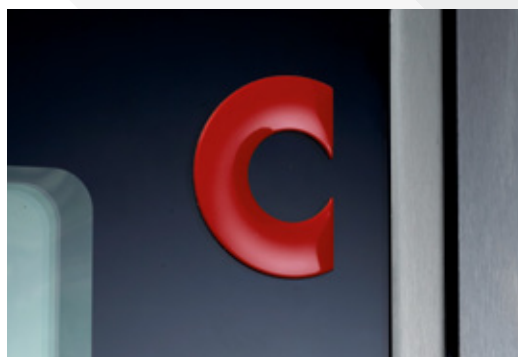
El Convotherm maxx pro está diseñado para una máxima fiabilidad y está fabricado conforme a las más altas exigencias de calidad. Estas grandes expectativas sin concesiones y nuestra filosofía IntelligentSimplicity convierten al Convotherm maxx pro en el horno con la mejor relación calidad-precio de la categoría profesional, tanto en lo que al funcionamiento como al servicio técnico se refiere.

Un concepto global que tiene sentido

El valor de un Convotherm maxx pro es significativamente superior a su precio. Por este motivo, en el cálculo de costes para la inversión en la herramienta más importante de un usuario profesional influyen muchos más factores que el precio de compra. Con el Convotherm maxx pro, una evaluación de los costes de funcionamiento totales durante la vida útil completa (coste total de propiedad) muestra que su coste de adquisición es solo un aspecto del cálculo: su durabilidad, así como los costes económicos de funcionamiento globales y los costes posteriores son otros aspectos que son al menos igual de importantes. La ingeniería alemana e IntelligentSimplicity también hacen que el Convotherm maxx pro sea la mejor decisión que usted puede tomar en términos económicos.

Optimización de costes global: funcionamiento y servicio técnico

Desde el sistema cerrado ACS+ hasta el triple acristalamiento, pasando por el sistema de limpieza ConvoClean, muchos detalles bien concebidos del Convotherm maxx pro contribuyen a ahorrar agua y electricidad —así como costes— en el uso diario. Los hornos mixtos Convotherm cuentan con la certificación ENERGY STAR® de la Agencia de Protección del Medio Ambiente norteamericana (EPA) por su eficiencia energética y su diseño respetuoso con el medio ambiente. La nueva junta de la puerta, recientemente desarrollada, del Convotherm maxx pro es significativamente más duradera que su predecesora. Y, finalmente, si todo lo demás falla, es posible sustituir los componentes individuales en lugar de módulos completos —IntelligentSimplicity que bien resulta rentable—.



Diseño para un fácil servicio técnico a través de IntelligentSimplicity

El diseño del Convotherm maxx pro se centra en la facilidad de servicio técnico. Los hornos interconectados no solo envían mensajes de error, sino que también facilitan el diagnóstico en línea. Cinco puertos de servicio técnico permiten acceder fácilmente al interior del horno sin tener que volcarlo laboriosamente. A todos los componentes del Convotherm maxx pro puede accederse sin dificultades, y el mantenimiento, la reparación o la sustitución de los mismos pueden realizarse sin esfuerzo alguno. Sea cual sea la tarea de servicio técnico, todas pueden realizarse utilizando tan solo 9 herramientas estándar. No puede ser más fácil.

Servicio técnico competente: a cualquier hora, en cualquier lugar

Incluso si se produce un fallo técnico, el Convotherm maxx pro sigue ofreciendo una elevada fiabilidad funcional gracias a un programa de emergencia especial. Y, si resulta necesario, nuestra red mundial de socios de servicio técnico está a su disposición con su excelente cualificación, obtenida a través de nuestro concepto formativo de servicio técnico internacional. Nuestra garantía: Tiempos de respuesta cortos, personal de guardia y piezas de recambio disponibles.



Funcionamiento y servicio técnico económicos, resumen de sus ventajas:

- ▶ IntelligentSimplicity: el nexo óptimo entre rendimiento y rentabilidad
- ▶ Ventajosos costes de funcionamiento globales (coste total de propiedad)
- ▶ Máxima calidad de producción y durabilidad
- ▶ Óptima eficiencia de consumo para un funcionamiento económico
- ▶ Diseñado para una inigualable facilidad de servicio técnico
- ▶ Servicio técnico fiable en el mundo entero

Accesorios originales. Hacen que el Convotherm maxx pro sea aún mejor.

Los accesorios originales de Convotherm mejoran el potencial de rendimiento del Convotherm maxx pro de acuerdo con sus necesidades y requerimientos.



Bastidores inferiores
Los bastidores inferiores para los modelos de mesa en tamaños GN y EN están fabricados en acero inoxidable de alta calidad e incluso cumplen los máximos estándares de higiene.



Para facilitar la instalación, llevan incorporados unos refuerzos que permiten transportar conjuntamente el bastidor inferior y el horno mixto por medio de una transpaleta. También están disponibles completamente cerrados para alojar el producto de limpieza y el bidón colector de grasa.



Kit de sobreposición
Más flexibilidad y rendimiento en la misma superficie de colocación: el práctico kit de sobreposición permite colocar de manera fácil y segura dos hornos Convotherm maxx pro uno encima del otro.



Productos de limpieza y de cuidado
Todos los productos de limpieza y de cuidado de Convotherm son óptimamente adecuados para el uso con el programa de limpieza completamente automático y son biodegradables.



Cajón para productos químicos de limpieza
Cajón extraíble con kit de conexión de agua para producto de limpieza y cartucho de tratamiento del agua Brita. Compatible con kit de sobreposición sobre ruedas, altura de patas 350 mm.



Campana de condensación

La efectiva campana de condensación Convotherm 4/4+ siempre crea un entorno de trabajo seguro y agradable con un clima ambiental fresco.



Parrilla con varillas entrecruzadas, recubrimiento antiadherente



Cesta para freír, recubrimiento antiadherente



Bandejas y parrillas

Aquí todo se desliza suavemente: las bandejas y parrillas en acero inoxidable, así como los accesorios especiales con recubrimientos antiadherentes, están disponibles en tamaños GN y EN.



Para otros accesorios especiales para el Convotherm maxx pro, consulte la sección correspondiente del presente folleto.

Encontrará la gama completa de accesorios originales Convotherm en nuestro folleto general de accesorios.



Datos técnicos



Convotherm maxx pro

6.10

6.20

10.10

10.20

Capacidad de carga	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
Dimensiones (AxFxH)	875 x 792 x 786 mm	1120 x 992 x 786 mm	875 x 792 x 1058 mm	1120 x 792 x 1058 mm
Distancia entre niveles	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
Número de comidas por día	30-100	60-160	80-150	150-300
Eléctrico	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tensión	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
Consumo de potencia asignado	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,4-33,7 kW
Peso 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
Tensión	1N~230 V	1N~230 V	1N~230 V	1N~230 V
Consumo de potencia asignado	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Peso GS / GB	117 / 131 kg	143 / 158 kg	123 / 137 kg	189 / 204 kg



easyTouch®

easyDial™

Métodos de cocción

Vapor (30-130 °C) con saturación de vapor garantizada	▶	▶
Vapor mixto (30-250 °C) con regulación automática de la humedad	▶	▶
Aire caliente (30-250 °C) con transferencia de calor optimizada	▶	▶

Manejo de la interfaz de usuario easyTouch®:

Visualizador de pantalla táctil de cristal TFT HiRes de 10 pulgadas	▶	
Función de desplazamiento suave y de reacción rápida	▶	

Climate Management

Natural Smart Climate (ACS+) con funciones adicionales	▶	▶
HumidityPro - 5 ajustes de humedad	▶	▶
Crisp&Tasty - 5 ajustes de deshumidificación	▶	▶

Quality Management

Airflow Management: Ventilador regulable - 5 ajustes de velocidad	▶	▶
BakePro - 5 niveles de horneado tradicional	▶	▶
Regenerate+ (función de regeneración multimodo flexible)	▶	*

Production Management

Cocción automática con Press&Go con hasta 399 perfiles (Manager mode y Crew mode)	▶	
TrayTimer: gestión de la carga para diferentes productos simultáneos (modo manual)	▶	
TrayView - gestión de la carga para la cocción automática de diferentes productos mediante Press&Go	▶	
Gestión de favoritos	▶	▶
Almacenamiento de datos para HACCP y valores de pasteurización	▶	▶
WiFi	▶	
Interfaz Ethernet (LAN)	▶	▷
Puerto USB integrado en el panel de mando	▶	▶

Cleaning Management

Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ con modos eco, regular y express (con dosificación individual opcional)	▶	▷
Soluciones HygieneCare:		
· Función de limpieza Steam Disinfect	▶	▷
· Puntos de contacto higiénicos para reducir la proliferación de microorganismos (manilla de la puerta y ducha de mano enrollable)	▶	▶



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~230 V	1N~230 V	-	-
1,1 kW	1,1 kW	-	-
271 / 288 kg	359 / 377 kg	-	-



Diseño	easyTouch®	easyDial™
Iluminación LED duradera, de poco mantenimiento, en la cámara de cocción	▶	▶
Puerta del horno con bisagras a la derecha y triple acristalamiento (modelos de mesa)	▶	▶
Manilla de la puerta con posición de ventilación y función de cierre	▶	▶
Sonda de temperatura interna multipunto fijada al horno, con detección de error de inserción	▶	▶
Generación de vapor mediante inyección de agua en la cámara de cocción o generador de vapor externo de alto rendimiento (calentador)	▶	▶
Ducha de mano enrollable integral	▶	▶
Patas regulables en altura (posibilidad de compensación de nivelación de 25 mm)	▶	▶
Iluminación inferior para indicar el estado del horno, para modelos tipo armario	▶	▶
Opciones		
Puerta escamoteable con triple acristalamiento (modelos de mesa): más espacio y más seguridad en el trabajo	▷	▷
ConvoSmoke: función de ahumado de alimentos integrada (humo caliente/frío)	▷	
ConvoGrill con función de separación de grasa**	▷	
Eliminación de vahos y vapor: condensación integrada (solo hornos eléctricos)	▷	▷
Accesorios		
KitchenConnect® (WiFi/LAN), solución de red de Welbilt para actualizar y monitorizar hornos desde cualquier lugar —basado en la nube y en tiempo real—	▶	
Campana de condensación ConvoVent 4 con filtro de grasa	▶	▶
Campana de condensación ConvoVent 4+ con filtro de grasa y de olores	▶	▶
Bastidores inferiores en diferentes tamaños y diseños	▶	▶
Diferentes porta-bandejas, GN & EN	▶	▶
Diferentes kits de sobreposición sobre patas, ruedas u opcionalmente con cajón para producto de limpieza	▶	▶
Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático (dosificación múltiple e individual)	▶	▶
3. La pata frontal para los modelos tipo armario ofrece estabilidad y una compensación de altura	▶	▶
Rampa de entrada (disponible a partir del tercer trimestre de 2023) para carros de porta-bandejas móviles	▶	▶

Características de equipamiento: Estándar ▶ Opcional ▷



CONVOTHERM®



maxx. just right.



La nueva gama de hornos mixtos de Convotherm.
Para todos aquellos con grandes ambiciones.



Advancing Your Ambitions

¿Tiene grandes planes? El Convotherm maxx está preparado para todo.

Ya sea en la gastronomía o en el negocio de los snacks, el éxito depende de muchos factores: de la flexibilidad de conceptos, de la gama de productos adecuada, del momento oportuno y por último, pero no menos importante, de las herramientas apropiadas. Aquí es donde entra en juego el nuevo Convotherm maxx. Ofrece todo lo que usted necesita para tener éxito. Ni mucho ni poco. Ingeniería alemana a un precio sorprendentemente bajo.

- ▶ **Inyector eléctrico**
Rápida generación de vapor mediante inyección de agua directa.
- ▶ **Visualizador de pantalla táctil de cristal TFT HiRes de 7 pulgadas**
Excelente resolución, manejo intuitivo.
- ▶ **Nivel adicional**
6.10 y 10.10: cada uno con un nivel adicional.



- ▶ **Iluminación LED**
Iluminación óptima de la cámara de cocción completa.
- ▶ **Función de cierre de la puerta**
No se requiere ningún bloqueo manual.
- ▶ **Libro de recetas integrado y posibilidad de creación.**
Con 6 categorías diferentes y selección rápida de favoritos.

- ▶ **Press&Go**
Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida.
- ▶ **Conectividad**
Acceso a la red a través de WiFi y LAN para una gestión versátil de los datos.
- ▶ **Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento**
Energéticamente eficiente y segura.



- ▶ **Limpieza respetuosa con el medio ambiente**
Programa de limpieza completamente automático ConvoClean.
- ▶ **Manillas higiénicas**
Recubrimiento antibacteriano.
- ▶ **Patas flexibles del horno**
Regulables en altura en hasta 40 mm.

Convotherm maxx. Todo lo que usted necesita.

- ▶ Rapidez y eficiencia para la cocción y el horneado
- ▶ Resultados uniformes, de alta calidad
- ▶ Manejo sencillo y tecnología de vanguardia
- ▶ Costes de funcionamiento reducidos y extraordinario respeto medioambiental
- ▶ Robusta fiabilidad y larga vida útil

Convotherm maxx. Todo lo que usted puede esperar de nosotros.

El Convotherm maxx es el horno mixto adecuado para quienes saben sopesar: quienes saben lo que necesitan y lo que no necesitan. Quienes quieren recibir el valor óptimo por su inversión. Y quienes saben que merece la pena confiar en la experiencia y en la calidad de una marca prémium. Las personas que se deciden por el Convotherm maxx creen en su propio éxito. Y lo hacen posible.



Convotherm. Una sólida promesa

Desde hace más de 40 años, Convotherm fabrica hornos mixtos que demuestran su utilidad en el exigente uso diario: en la gastronomía, el sector minorista, el catering y el sector sanitario. Nuestra exigencia sin concesiones en términos de calidad y perfección técnica ha granjeado a los hornos mixtos Convotherm una reputación única entre los profesionales de todo el mundo. El factor decisivo: no todo el mundo necesita la misma solución, cada uno necesita la solución que mejor se adapte a sus requerimientos. Con tres series de hornos y una variedad casi ilimitada de versiones, Convotherm ofrece el horno adecuado para cualquier usuario.

Ingeniería alemana: el buen arte del diseño técnico

Los hornos mixtos Convotherm son el resultado de una búsqueda continua de la perfección técnica. Es un proceso que nunca acaba, pues sabemos que siempre se puede mejorar y que siempre existe una solución aún más sofisticada. Al mismo tiempo, una tecnología superior demuestra su utilidad satisfaciendo los requerimientos de la manera más sencilla posible. El Convotherm maxx encarna este principio: ofrece todo lo que usted necesita para obtener unos resultados óptimos. A la vez, prescinde de todo aquello que complica su trabajo. Arte de ingeniería alemana en el mejor sentido.

Experimentelo día tras día: calidad convincente

El Convotherm maxx hace visible y tangible la promesa de calidad de Convotherm en todas las situaciones de la dura rutina diaria de trabajo: materiales sólidos, acabado cuidado y precisión hasta en el último detalle. Este horno se fabrica con la misma elevada exigencia de robustez y fiabilidad que cualquier otro horno mixto Convotherm producido en las últimas décadas. Día tras día, el Convotherm maxx le demuestra: su decisión por Convotherm es una decisión para toda la vida.



Visualizador con pantalla táctil: el visualizador de pantalla táctil de cristal TFT HiRes de 7 pulgadas proporciona unas imágenes brillantes, incluso a gran distancia. Su función de desplazamiento y sus pictogramas hacen el uso tan fácil e intuitivo como el de un smartphone.



Nivel adicional: ya sea el 6.10 o el 10.10: el maxx le ofrece una capacidad máxima superior, gracias a un nivel adicional. Para una mayor eficiencia y rapidez mediante un óptimo aprovechamiento de la capacidad.



Iluminación LED: la potente y longeva barra LED está integrada en la puerta del horno e ilumina óptimamente el interior.

Función de cierre de la puerta: no es necesario tocar la manilla al cerrar la puerta del horno. Sencillamente cierre la puerta con fuerza, así como se puede esperar de un horno profesional.



Triple acristalamiento, energéticamente eficiente: el robusto triple cristal minimiza las pérdidas de calor en beneficio de un menor consumo de energía y de un elevado nivel de seguridad y de respeto medioambiental.



HygieneCare: las manillas higiénicas de plástico antibacteriano y antimicrobiano reducen la proliferación de microorganismos durante toda la vida útil del horno.



Patas flexibles del horno: las patas redondas del horno en acero inoxidable tienen buen aspecto y son regulables en altura entre 120 mm y 160 mm.



Funciones de gestión Convotherm: más espacio para la eficiencia

La rutina diaria en la cocina es un trabajo extraordinariamente exigente. La variedad es una necesidad, las cosas siempre tienen que ir rápidamente y, por supuesto, la calidad en todo momento tiene que ser la adecuada. Con sus cuatro funciones de gestión, el Convotherm maxx le ayuda a ofrecer siempre el máximo rendimiento: se encarga de las tareas tediosas y proporciona unos procesos y resultados optimizados y delegables.



climate management

El clima correcto en la cámara de cocción es decisivo para la cocción y el horneado. En modo automático o regulado individualmente, el Convotherm maxx garantiza que cualquier tipo de producto horneado o alimento cocinado obtenga de manera fiable la cantidad adecuada de humedad, gracias a un sistema de control de saturación del vapor extraordinariamente sofisticado. Si, además, se requiere un acabado crujiente, el crisp & tasty proporciona unos resultados perfectos.



production management

Ya sea en el modo completamente automático o en el modo manual, ya se trate de cargas individuales o de cargas mixtas: muchas funciones inteligentes permiten al Convotherm maxx asegurar que usted siempre tenga todo bajo control, incluso durante los procesos más complejos. Esto le permite trabajar eficientemente, con un claro objetivo y con menos estrés.



Cocción rápida y saludable con vapor: el vapor reduce a un mínimo los tiempos de cocción y energía, manteniendo al mismo tiempo el nivel de humedad óptimo del producto. La cocción suave con vapor retiene las vitaminas y otros valiosos ingredientes. Además, mantiene sus alimentos más frescos durante más tiempo.





quality management

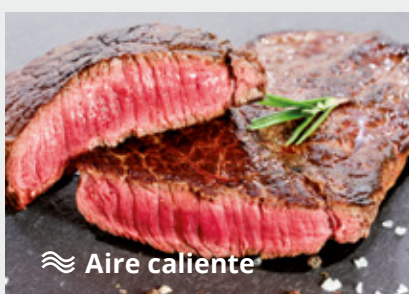
Unos resultados de cocción y de horneado excelentes no son una casualidad, sino que se obtienen con ayuda de las funciones especiales del Convotherm maxx: una refinada tecnología de sensores, un flujo de aire extraordinariamente bien concebido, así como una interacción inteligente, individualmente programable, de vapor, aire caliente y tiempo para todo tipo de alimento: el Convotherm maxx garantiza una óptima calidad.



cleaning management

Una limpieza perfecta es indispensable para la cocción y el horneado. Por este motivo el Convotherm maxx está equipado con un sistema de limpieza completamente automático y particularmente sencillo, fiable y respetuoso con el medio ambiente, que incluso está certificado para un funcionamiento sin vigilancia. Además, el innovador paquete HygieneCare proporciona una higiene adicional en la cocina.

Vapor mixto: crujiente por fuera, tierno por dentro: la combinación de vapor y aire caliente resulta perfecta para asar, por ejemplo: con el vapor, la carne queda jugosa por dentro y, a continuación, el aire caliente la deja perfectamente crujiente por fuera.



Aire caliente para delicias crujientes: al asar a la parrilla, al hornear o al gratinar, el aire caliente puro con una precisión de temperatura de un dígito siempre garantiza los mejores resultados uniformes.

El clima perfecto para cualquier alimento.

La función Convotherm Climate Management del Convotherm maxx siempre garantiza el clima de cocción adecuado, independientemente de que utilice el horno para estofar, gratinar, cocinar al vapor, asar a la parrilla u hornear. Los alimentos tiernos y jugosos siempre reciben la cantidad adecuada de humedad, y aquellos que deben servirse crujientes y frescos obtienen la cantidad adicional perfecta de calor.



personalizados. También ideal para mantener calientes los alimentos. Fácilmente ajustable en tres niveles, no es necesario introducir valores porcentuales.

Rápida deshumidificación: Crisp&Tasty

Cuando se trata de obtener un acabado crujiente, la función Crisp&Tasty del Convotherm maxx rápidamente proporciona unos resultados excelentes. A continuación, los alimentos obtienen un apetitoso carácter crujiente mediante aire caliente puro. Los tres niveles de deshumidificación pueden seleccionarse manualmente o programarse.

Automáticamente la cantidad correcta de humedad: Self ClimateControl

El Convotherm maxx ofrece la función Self ClimateControl, que asegura que cualquier tipo de alimento absorba por su cuenta la cantidad ideal de humedad. Una barrera cierra automáticamente el sistema en el modo vapor y en el modo con vapor mixto a partir de un nivel definido de saturación del vapor. Esto permite que la función autorreguladora mantenga en todo momento el nivel óptimo de saturación del vapor en la cámara de cocción.

Humedad bajo demanda: HumidityPro

Además de la regulación automática, a partir de 30 °C la función HumidityPro le ofrece la posibilidad de ajustar manualmente la humedad al nivel exacto deseado en el modo con vapor mixto. Obtenga los resultados de cocción más jugosos, perfectamente



Cantidades en un
Convotherm maxx 10.10:

Filete de salmón escalfado

Método de cocción: Vapor mixto

20 kg en 28 minutos

Soluciones óptimas para los mejores resultados.

La función Convotherm Quality Management le ayuda a llevar alimentos de una calidad constantemente alta a la mesa o servirlos a través del mostrador. De esta manera el Convotherm maxx garantiza una uniformidad, un dorado y un volumen óptimos de los productos resultantes. Para unos clientes satisfechos y deseosos de regresar a su establecimiento.

Desde sensible hasta rápido: Airflow Management

Tanto para la introducción precisa de humedad o aire seco como para la deshumidificación rápida del clima de la cámara de cocción: gracias a la velocidad variable del ventilador con tres niveles e inversión automática del sentido de giro, así como la sofisticada tecnología del flujo de aire, con el Convotherm maxx usted siempre obtiene unos resultados perfectamente uniformes de la máxima calidad, incluso cuando se trata de productos muy sensibles.



Cantidades en un
Convotherm maxx 10.10:

Cruasanes (70 g)
Método de cocción: BakePro
80 unidades en 19:30 minutos

BakePro: función de horneado tradicional

Con la función de horneado de tres niveles BakePro, el maxx le permite obtener un clima ideal y uniforme en la cámara de cocción para todos los productos horneados, ya sean estos frescos prefermentados, congelados prefermentados o precocidos. Los productos horneados congelados no tienen que calentarse ni descongelarse. La función



BakePro del Convotherm maxx garantiza que la masa suba óptimamente, y asegura una elasticidad ideal de la miga y un brillo óptimo.

Carácter crujiente en cualquier nivel: Crisp&Tasty

La deshumidificación activa de tres niveles de la cámara de cocción en el modo de aire caliente crea en poco tiempo una corteza extraordinariamente crujiente y, al mismo tiempo, mantiene tierno el interior. De manera completamente uniforme para todos los niveles. Para pedidos para llevar y entregas a domicilio, garantizando que en casa todos los alimentos lleguen al plato sabrosos y frescos, y con la textura deseada.



Cantidades en un
Convotherm maxx 10.10:

Patatas fritas
Método de cocción: Aire caliente
18 kg en 18 minutos

Tecnología inteligente para unos procesos eficientes.

La función Convotherm Production Management alivia su trabajo mediante una combinación de soluciones inteligentes, haciéndolo más seguro y eficiente. El Convotherm maxx le ayuda a usted y a su equipo a alcanzar siempre el rendimiento máximo, incluso cuando hay mucho ajetreo en la cocina.

Cocción y horneado automáticos o manuales: usted elige

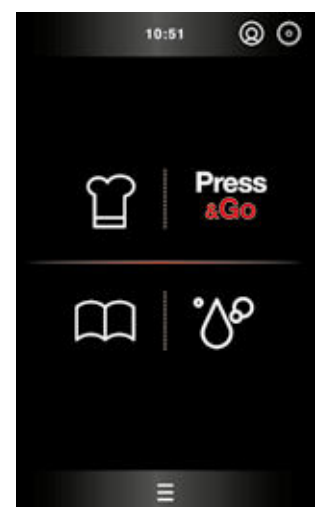
Para exigencias profesionales, el Convotherm maxx dispone de un modo manual que permite el ajuste personalizado del tiempo, de la temperatura y del modo de cocción. Unos modos de cocción completamente automáticos para ahorrar tiempo y energía durante los procesos de cocción y horneado representan un alivio para el personal que cambia con frecuencia durante una jornada estresante.



Cocción automática mediante botones de selección rápida: Press&Go

Con Press&Go, usted puede comenzar inmediatamente en muchas categorías de productos diferentes. El precalentamiento, la compensación de pérdidas de calor, por ejemplo, al abrir la puerta o en caso de diferentes volúmenes de carga, así como la selección de los modos de cocción y de horneado, se realizan de forma automática.

El libro de recetas integrado con seis categorías de productos preajustadas permite almacenar hasta 399 perfiles de cocción con hasta 20 pasos de cocción. A estos puede accederse pulsando un botón. Los perfiles de cocción complementarios se muestran automáticamente y usted siempre puede centrarse en sus favoritos. Opcionalmente, Press&Go está disponible con protección por contraseña para crear modos Manager y Crew separados.



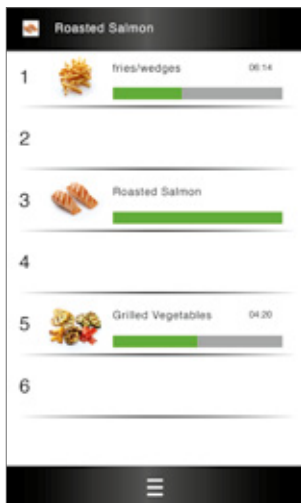
Cantidades en un Convotherm maxx 10:10:

Muslos de pollo
Método de cocción: Crisp&Tasty
22 kg en 30 minutos



Mantener el control durante la cocción automática: TrayView

En el caso de unas cargas mixtas rotativas, el visualizador Convotherm maxx HiRes le muestra con precisión qué se cuece o se hornea en cada nivel y le indica el tiempo restante para cada nivel. El horno le indica mediante una señal óptica y sonora cuando está finalizado un producto. Para compensar las pérdidas de calor, cada vez que se abre la puerta del horno, TrayView vuelve a calcular separadamente el tiempo de cocción y de horneado para cada nivel.

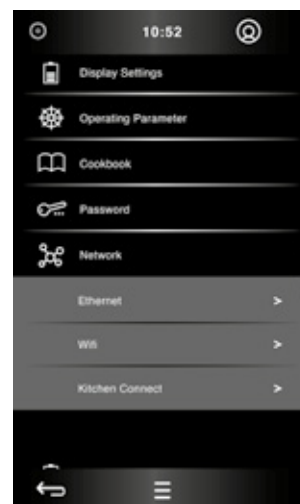


Gestión de carga manual: TrayTimer

Con la función de gestión de carga TrayTimer del Convotherm maxx, utilice su intuición profesional para definir la perfecta sincronización, desde el primero hasta el último nivel. Incluso en el caso de unas cargas mixtas rotativas, usted tiene la opción de ajustar individualmente y de acuerdo con sus requerimientos los tiempos de cocción y de horneado para cada producto en cada nivel. La función TrayTimer del Convotherm maxx le ofrece un resumen continuo de los tiempos de cocción restantes para todos los alimentos en cada nivel.

Gestión de datos preparada para el futuro: cocción interconectada

El futuro de la cocción profesional es interconectado. Por este motivo el Convotherm maxx puede conectarse en línea fácilmente y en cualquier lugar a través de su interfaz WiFi o LAN de serie. Esto permite, por ejemplo, acceder a las actualizaciones de software o cargar nuevas recetas de manera centralizada para múltiples hornos, o acceder a los datos HACCP.



Limpieza sin esfuerzo e higiene sin concesiones.



La limpieza y la higiene son temas de gran importancia en la cocina. La función Convotherm Cleaning Management del Convotherm maxx le ayuda de manera única a conseguir una total seguridad en términos de limpieza: de forma especialmente efectiva, cómoda y respetuosa con el medio ambiente.

ConvoClean: Máxima flexibilidad, mínimo consumo

El sistema de limpieza completamente automático de cuatro niveles ConvoClean del Convotherm maxx siempre garantiza una higiene óptima. Además de los dos programas de limpieza regulares, el modo express ahorra tiempo y permite una limpieza extremadamente rápida entremedias. Una función de abrillantado suplementaria asegura una limpieza adicional.

ConvoClean también garantiza la máxima seguridad porque no hay contacto con las sustancias químicas al iniciarse el proceso de limpieza. Además, los líquidos de limpieza son biodegradables y respetuosos con el medio ambiente. El Convotherm maxx está certificado para la limpieza sin vigilancia.

Hygienic Steam: Fácil esterilización con vapor

El Convotherm maxx está equipado con una función para la esterilización no tóxica y económica de los utensilios de cocina por medio de vapor. Los utensilios limpiados a fondo y otros utensilios de cocina resistentes al calor sencillamente pueden colocarse en el horno y esterilizarse de manera segura pulsando un botón, utilizando el programa automático de limpieza con vapor de 30 minutos a 130 °C.

Utilización segura: manillas higiénicas

Las manillas higiénicas del Convotherm maxx están compuestas de plástico antibacteriano y antimicrobiano, y reducen durante toda la vida útil del horno la proliferación de microorganismos en los puntos de contacto neurálgicos que se tocan con las manos.



Servicio técnico Convotherm: siempre a su disposición.

Como es sabido, el mejor servicio técnico es aquel que nunca se necesita. Por este motivo hemos diseñado el Convotherm maxx para la mayor fiabilidad posible y lo fabricamos de acuerdo con las máximas exigencias en términos de calidad. Sin embargo, si surge la necesidad, sus socios de servicio técnico Convotherm están siempre a su disposición.

Servicio técnico competente: a cualquier hora, en cualquier lugar

Incluso si se produce un fallo técnico, el Convotherm maxx aún le ofrece un programa de emergencia especial para una elevada fiabilidad funcional. Y, si resulta necesario, nuestra red mundial de socios de servicio técnico está a su disposición con su excelente cualificación, obtenida a través de nuestro concepto formativo de servicio técnico internacional. Nuestra garantía: Tiempos de respuesta cortos, personal de guardia y piezas de recambio disponibles.



Bien concebido: diseño de fácil servicio técnico

El diseño del Convotherm maxx se centra en una facilidad de servicio técnico maximizada. Los hornos interconectados no solo envían mensajes de error, sino que incluso facilitan el diagnóstico en línea. Dos puertos de servicio técnico permiten acceder al interior del horno. El número de componentes y de herramientas requeridos se ha mantenido lo más reducido posible. Adicionalmente, el diseño de importantes componentes de acuerdo con las filosofías Plug&Play y Poka Yoke contribuyen a evitar errores durante la sustitución.



Optimización de costes global: funcionamiento y servicio técnico

El Convotherm maxx es la inversión ideal para cualquiera que desee combinar rendimiento y economía. Muchos detalles bien concebidos ayudan a ahorrar agua y electricidad durante el funcionamiento diario. Todo esto se suma, y no solo es beneficioso para el presupuesto, sino también para el medio ambiente. Además, todas las medidas adoptadas para hacer lo más fácil posible el trabajo de servicio técnico se traducen en una considerable reducción de los costes.



Accesorios originales. Lo mejor para el Convotherm maxx.

Los accesorios originales de Convotherm desarrollan el potencial de rendimiento del Convotherm maxx de acuerdo con sus necesidades y requerimientos.



Bastidores inferiores

Un sencillo adaptador hace posible que los bastidores inferiores del Convotherm 4 6.10 y del 10.10 también puedan utilizarse con el Convotherm maxx. Para los hornos de mesa ofrecen una óptima estabilidad. Usted puede optar por una versión abierta con 14 pares de guías de bandejas o por un diseño móvil semicerrado con 7 pares de guías de bandejas.



Ducha de mano enrollable

La práctica ducha de mano para la rápida limpieza manual entremedias dispone de un recubrimiento antibacteriano para una óptima higiene.



Kit de sobreposición

Más flexibilidad y rendimiento en la misma superficie de colocación: el práctico kit de sobreposición permite colocar de manera fácil y segura dos hornos Convotherm maxx uno encima del otro.



Campana de condensación

La eficaz campana de condensación ConvoVent 4/4+ también es adecuada para el Convotherm maxx. Esta crea un entorno de trabajo siempre seguro y agradable con un clima ambiental fresco.



Bandejas y parrillas

Aquí todo se desliza suavemente: las bandejas y parrillas en acero inoxidable, así como los accesorios especiales con recubrimientos antiadherentes, están disponibles en tamaños GN.

Datos técnicos



6.10



10.10



Eléctrico

Dimensiones (AxFxH)	875 x 797 x 794 mm	875 x 797 x 1066 mm
Capacidad de carga (GN)	6+1	10+1
Distancia entre niveles	68 mm	68 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tensión	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Consumo de potencia asignado	9,6 - 11,3 kW	17,2 - 20,4 kW
Peso:	104 kg	125,5 kg

6.10



10.10



Métodos de cocción

Vapor (30-130 °C) con saturación de vapor garantizada	▶	▶
Vapor mixto (30-250 °C) con regulación automática de la humedad	▶	▶
Aire caliente (30-250 °C) con transferencia de calor optimizada	▶	▶

Manejo Interfaz de usuario easyTouch:

Pantalla capacitiva completamente táctil de 7"	▶	▶
Función de desplazamiento suave y de reacción rápida	▶	▶

Climate Management

Self ClimateControl	▶	▶
HumidityPro – 3 ajustes de humedad	▶	▶
Crisp&Tasty – 3 ajustes de deshumidificación	▶	▶

Quality Management

Airflow management: Velocidad del ventilador con 3 niveles	▶	▶
BakePro – 3 niveles de horneado tradicional	▶	▶

Production Management

Cocción automática con Press&Go con hasta 399 perfiles (Manager mode y Crew mode)	▶	▶
Libro de recetas integrado con 6 categorías diferentes	▶	▶
TrayTimer: gestión de la carga para diferentes productos simultáneos (modo manual)	▶	▶
TrayView: gestión de la carga para la cocción automática de diferentes productos mediante Press&Go	▶	▶
Gestión de favoritos	▶	▶
Almacenamiento de datos HACCP	▶	▶
kitchenconnect® (WiFi/LAN), solución de red de Welbilt para actualizar y monitorizar hornos desde cualquier lugar —basado en la nube y en tiempo real—	▶	▶
Puerto USB integrado en el panel de mando	▶	▶

Cleaning Management

Sistema de limpieza completamente automático con 4 programas de limpieza: limpiar, abrillantador, ligeramente sucio, muy sucio y modo express	▶	▶
Soluciones HygieniCare:		
• Función de limpieza Steam Disinfect	▶	▶
• Manillas higiénicas antibacterianas	▶	▶

Diseño

Manilla de la puerta con función de cierre	▶	▶
Generación de vapor mediante inyección de agua en la cámara de cocción	▶	▶
Patatas del horno ajustables desde 120 mm hasta 160 mm	▶	▶
Puerta con bisagra a la derecha	▶	▶

Opciones

Sonda de temperatura interna multipunto	▶	▶
---	---	---

Accesorios

kitchenconnect® (WiFi/LAN), solución de red de Welbilt para actualizar y monitorizar hornos desde cualquier lugar —basado en la nube y en tiempo real—	▶	▶
Campana de condensación ConvoVent 4 con filtro de grasa	▶	▶
Campana de condensación ConvoVent 4+ con filtro de grasa y de olores	▶	▶
Bastidores inferiores en diferentes tamaños y diseños	▶	▶
Varias bandejas, rejillas y contenedores en Gastronorm	▶	▶
Kits de sobreposición	▶	▶
Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático (dosificación múltiple)	▶	▶
Ducha de mano enrollable	▶	▶

Características de equipamiento: Estándar ▶ No disponible ▶



ConvoSense



La nueva dimensión de la cocción automatizada



Advancing Your Ambitions

ConvoSense: Reconocer. Comprender. Actuar.

PATENT

El futuro de la cocción y del horneado automatizados ya ha comenzado: con ConvoSense, el innovador sistema de asistencia para los hornos mixtos Convotherm. La inteligencia artificial y una tecnología de sensores de vanguardia ofrecen unas perspectivas completamente nuevas para la preparación de los alimentos. Para un confort inigualable. Para una máxima eficiencia. Para unos resultados fiables. ConvoSense: convierte visiones en realidad.



El futuro de la cocción es automatizado

Durante décadas, Convotherm se ha centrado intensamente en la planificación anticipada inteligente de procesos de cocción complejos, de modo que estos puedan ejecutarse en gran medida de forma automatizada dentro de la ajetreada rutina diaria. ConvoSense representa un paso decisivo para que la visión de una cocción completamente automatizada se convierta en una realidad. Un futuro en el que nada se deje al azar en la preparación de alimentos. En el que usted pueda alcanzar una calidad completamente uniforme – de forma más rápida, más eficiente y más fiable que nunca. Un futuro en el que usted y su equipo puedan desempeñar su trabajo de manera más relajada y cómoda.

¿Lo mejor de todo? Hoy, el futuro ya es una realidad. Con ConvoSense.

Le brinda soporte y promueve sus puntos fuertes

Con ConvoSense, los hornos mixtos Convotherm disponen de unas capacidades comparables a aquellas de las personas que los utilizan, pero las emplean con una precisión, perseverancia y fiabilidad considerablemente mayores. La sofisticada interacción entre tecnología de sensores, inteligencia y funcionalidad hacen que ConvoSense sea realmente único.

ConvoSense reconoce, comprende y actúa

Como un ojo, un moderno sensor óptico reconoce los diferentes productos. La inteligencia artificial involucrada funciona, sobre la base de software e inteligentes algoritmos, de manera muy similar a nuestro cerebro. Reconoce, interpreta y procesa la información, y después decide acerca del proceso de cocción individual y personalizado, desarrollado para los respectivos alimentos. A continuación, el horno mixto Convotherm implementa óptimamente este proceso de cocción. ConvoSense marca el inicio de una nueva era de la cocción y del horneado.

Las tres capacidades requeridas para la cocción automatizada.

Gracias a una tecnología extraordinariamente innovadora y a unos algoritmos inteligentes, ConvoSense posee las tres capacidades fundamentales requeridas para la cocción y el horneado automatizados:

1 Reconocer

Un compacto sensor óptico, altamente sensible, situado encima de la abertura de la puerta del horno mixto Convotherm, escanea cada carga individual durante la inserción, incluyendo el nivel seleccionado.

2 Comprender

La inteligencia artificial de ConvoSense está entrenada individualmente para los productos personalizados, y por este motivo es capaz de identificar la respectiva carga, nivel por nivel, en tiempo real.

3 Actuar

Como sistema de asistencia activo, ConvoSense automáticamente se encarga de todos los pasos de trabajo necesarios: Selecciona el programa de cocción apropiado para la carga y, si resulta necesario, advierte en el momento adecuado de unas cargas mixtas inadmisibles.

El asistente inteligente durante la cocción y el horneado.

Los hornos mixtos Convotherm con ConvoSense resultan ser útiles en muchos aspectos durante la ardua jornada laboral, y ofrecen numerosas ventajas e interesantes funciones.

Resumen de sus ventajas:

✓ Menos rutina, más libertad

Al utilizar su inteligencia artificial, ConvoSense alivia de muchas maneras la carga de trabajo diaria. El resultado: un personal más relajado y sano, que puede centrarse mejor en lo que realmente importa: sus clientes.

✓ Fiabilidad del proceso sin precedentes

ConvoSense se somete a un entrenamiento personalizado para la respectiva gama de productos. En combinación con el reconocimiento óptico de los productos y el control automático del programa, ConvoSense garantiza una nueva dimensión en cuanto a la fiabilidad del proceso y a unos resultados de cocción excelentes y uniformes.

✓ La automatización permite ahorrar tiempo y dinero

ConvoSense se encarga automáticamente de muchas rutinas. Esto elimina la necesidad de una prolongada formación de personal que cambia con frecuencia. Adicionalmente, el sistema agiliza significativamente los flujos de trabajo, particularmente en horas punta. Un ahorro de tiempo que resulta rentable.

✓ Eficiencia gracias a la inteligencia artificial

La experiencia ha demostrado: incluso un manejo sencillo, basado en iconos, implica el potencial de cometer errores por parte de personal no cualificado. ConvoSense no comete errores. El sistema garantiza fiablemente el resultado personalizado deseado, y evita eficazmente los productos de calidad deficiente y los desechos.



✓ Cuida los recursos gracias a un consumo optimizado

La inteligencia artificial sin fallos de ConvoSense elige el programa de cocción perfecto con el nivel óptimo de consumo de energía y de agua. Esto no solo resulta rentable, sino que también contribuye a proteger el medio ambiente.

Datos concretos para una intensa rutina diaria:

Robustos, fiables y flexibles: equipados con ConvoSense, los hornos mixtos Convotherm le ayudan aún mejor en su trabajo, día tras día.



▶ Pequeños y discretos

El compacto módulo del sensor óptico solo está visible si la puerta está abierta. Es compatible con todos los accesorios como, por ejemplo, campanas y kits de sobreposición.

▶ Robustos y resistentes al calor

Una tecnología de refrigeración de última generación garantiza en todo momento unas condiciones de funcionamiento óptimas y constantes para el módulo del sensor.

▶ Energía inteligente

Alcanzan rápidamente la temperatura de funcionamiento mediante precalentamiento programado, seguido del modo standby.



▶ Ideales para la cocción y el horneado

El software y el algoritmo son universalmente compatibles con productos gastronómicos y productos de panadería.

Cocción y horneado automatizados: ConvoSense abre un mundo de posibilidades.

Los hornos mixtos Convotherm con el sistema de asistencia ConvoSense ofrecen una gama de prestaciones completa y convincente, que en el presente ya muestra el camino hacia el futuro de la cocción y del horneado.

1 Reconocer



- ▶ **Precisión perceptiva óptima**
La barra LED integrada garantiza en todo momento un elevado nivel de precisión perceptiva, gracias a su iluminación uniforme.
- ▶ **Cámara de alta precisión y sensores de altura**
- ▶ **Tecnología de sensores de alto rendimiento, inteligencia y robusta funcionalidad**



- ▶ **Cargas mixtas flexibles**
Platos de comida o productos de panadería: en el caso de cargas mixtas, los diferentes productos en los niveles individuales se reconocen con precisión.
- ▶ **Reconocimiento preciso de los productos**
Después de una fase de aprendizaje, ConvoSense reconoce con un alto grado de fiabilidad una gran variedad de diferentes alimentos personalizados.
- ▶ **Reconocimiento exacto de los niveles**
Cuando se carga un solo tipo de producto, ConvoSense reconoce con precisión la cantidad y la posición de los niveles seleccionados.

2 Comprender



► Compensación de tiempo

Dependiendo de la cantidad de la carga, ConvoSense calcula y compensa los tiempos de cocción.

► Siempre el perfil de cocción correcto

Ya se trate de una carga uniforme o mixta, ConvoSense automáticamente selecciona el perfil de cocción apropiado.

3 Actuar

► Inicio automático

Los diferentes alimentos de una carga mixta se comprueban automáticamente para garantizar una combinación adecuada, y a continuación se inician los correspondientes perfiles de cocción.



► Notificación inmediata de conflictos

Si una carga mixta resulta inadecuada, ConvoSense emite una advertencia incluso antes de cerrar la puerta. Una corrección puede realizarse inmediatamente.

PATENT

El primer horno mixto del mundo con una cocción totalmente automatizada, controlada por IA



Los productos fabricados por Convotherm están protegidos por una o varias de las siguientes patentes, modelos de utilidad o modelos de diseño: EP2638325B1, US10154749, EP 2679909B1, CN104508383B, EP2813764B1, US9538880.