



**maxx pro. haute définition.**



La nouvelle génération de  
fours mixtes Convotherm de qualité supérieure.



***Advancing Your Ambitions***

# maxx pro. haute définition. Pour les plus hautes attentes pour toute application.

Réunit toutes les qualités d'innovation, de qualité élevée, de performance et de performance énergétique : Le Convotherm maxx pro est notre four mixte haut de gamme répondant aux besoins des professionnels.

Plusieurs versions disponibles pour accompagner les utilisateurs dans de très larges domaines d'application.  
L'ingénierie allemande – pour offrir les meilleurs résultats.



## Convotherm maxx pro

Une nouvelle définition de la qualité professionnelle.



## Convotherm maxx pro BAKE

Pour des résultats de cuisson parfaits.

## IntelligentSimplicity

Chez Convotherm, nous sommes convaincus que les solutions techniques ne sont pas réellement complètes tant qu'elles ne fournissent pas d'avantages de la manière la plus simple, efficace et intelligente qui soit. En fait, ce principe est si important pour nous qu'il a son propre nom : IntelligentSimplicity.

Équipementier officiel

# Bocuse d'Or

Utilisé depuis plus de 20 ans par  
les champions du Bocuse d'Or



**Convotherm maxx pro ConvoSense**  
Le premier four mixte au monde reposant sur l'IA.



**Appareil sur pieds Convotherm maxx pro**  
Face aux contraintes d'encombrement.

## Le Convotherm maxx pro incarne IntelligentSimplicity sous tous les aspects :

- ▶ Il est simple à comprendre.
- ▶ Simple à manipuler.
- ▶ Simple à nettoyer.
- ▶ Simple à entretenir.
- ▶ Et (dans l'éventualité exceptionnelle où cela serait nécessaire) simple à réparer.

## Versions disponibles :

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

Tous les modèles disponibles en mode chaudière ou injection, appareil à gas ou électrique.

# Le maxx pro : Un leader technologique. La fiabilité sans compromis.

La famille Convotherm maxx pro est plus que la somme de ses parties individuelles. Il incarne un concept global unique de A à Z : Des innovations qui ont du sens.

Solutions intelligentes pour un grand nombre d'exigences.

Qualité haut de gamme. En bref : haute définition.

## Un concept global qui fonctionne, simplement

Les exigences élevées du Convotherm maxx pro sont largement prouvées :

### ► Une convivialité exceptionnelle

Toutes les fonctions sont particulièrement simples, de bonne facture et faciles d'utilisation.

### ► Les meilleurs résultats

Qu'un chef cuisinier ou bien un membre de l'équipe changeant régulièrement de poste soit à l'œuvre : Chaque personne peut obtenir des résultats de cuisine et de cuisson au four de qualité avec le Convotherm maxx pro.

### ► Qualité fiable

Sa fabrication de première classe lui confère robustesse, durabilité – et une admirable esthétique.

### ► Parfaitement durable

Respectueux de l'environnement sur les plans de la production et du fonctionnement. Gain de temps, d'énergie et d'eau.

### ► Équilibre optimal des coûts globaux

Sa facilité de maintenance sans égale, son efficacité, en termes de temps économisé et de consommation, garantissent un rapport optimal entre l'investissement et les coûts d'exploitation pendant toute sa longue durée de vie.

C'est le sens que nous donnons à :

**maxx pro. haute définition.**

## Les points forts en un coup d'œil

### ► De multiples variantes

Injection & chaudière, électrique & gaz, BAKE, ConvoSense, marine, centre de détention.

### ► Système fermé unique

Efficacité énergétique optimale et faible consommation d'eau.

### ► Natural Smart Climate™

Climat de l'enceinte de cuisson optimal pour tous les produits.



### ► Afficheur tactile 10 pouces à écran TFT HiRes

Résolution brillante, manipulation intuitive.

### ► Éclairage à LED

Éclairage optimal dans toute l'enceinte de cuisson.

### ► Porte de l'enceinte de cuisson à vitre triple

Efficace en énergie et sécurisé.

### ► Porte à 2 crans à fonction fermeture de porte

Sans enclenchement manuel requis.

### ► HygieniCare

Poignées hygiéniques, afficheurs de contrôle et stérilisation HygienicSteam.

### ► 4 Gestions des Fonctions

Efficacité optimale et respect de l'environnement.

### ► Press&Go

Cuisson et cuisson au four automatiques  
Touches de sélection rapides.

### ► Connectivité

Accès réseau en Wi-Fi et réseau local.

### ► KitchenConnect®

Solution de réseau open-cloud de Welbilt pour une gestion des données polyvalente

### ► Porte escamotable unique

Pour plus d'espace et de sécurité au travail.

## Options :

### ► ConvoSmoke

Fumée chaude et froide intégrée dans le profil de cuisson.

### ► ConvoGrill

Résultats parfaits du grill, système de séparation des graisses breveté.

### ► ConvoSense

Le premier système d'assistance reposant sur l'IA pour une cuisson tout automatique.

# Une innovation utile. Le développement durable est une question de principe.

Le Convotherm maxx pro représente le meilleur de l'ingénierie allemande : Des innovations intelligentes qui font sens dans la monotonie des activités quotidiennes. Une qualité qui apparaît de manière évidente au fil des ans dans toutes les actions réalisées. Avec une durabilité cohérente sur l'ensemble de la chaîne de valeur ajoutée.

## Responsabilité et développement durable « Made in Germany »

Chez Convotherm, ingénieurs et techniciens travaillent en étroite collaboration avec les professionnels du secteur. Ils cherchent sans relâche des solutions innovantes pour nos clients du monde entier, sans transiger sur leur exigence de perfection. C'est ainsi qu'en 1995 Convotherm est devenu le premier fabricant mondial de fours mixtes à obtenir la certification DIN ISO 9001. Développé et fabriqué en Allemagne, chaque four Convotherm maxx pro fait l'objet d'un test fonctionnel complet de plusieurs heures avant de sortir de l'usine.

## Durabilité et respect de l'environnement certifiés.

Convotherm utilise des sources d'énergie 100 % renouvelables depuis 2012 : Par exemple, le chauffage de nos installations de production provient d'une centrale thermique à biomasse. Nous obtenons également notre électricité à partir de sources renouvelables (vent, soleil, hydroélectricité). L'engagement exceptionnel de Convotherm en faveur du principe de production neutre en CO<sub>2</sub> et économe en ressources a été reconnu en 2017 et à nouveau en 2021 avec le célèbre Lean & Green Management Award.



**Porte escamotable :** Après ouverture, la porte coulisse parfaitement le long du côté du maxx pro pour gagner de la place. Elle protège également contre les brûlures. Les allées sont dégagées et ne sont pas obstruées par la porte ouverte.



**Afficheur sur écran tactile :** L'afficheur tactile en verre TFT haute résolution de 10 pouces fournit des images brillantes même de loin. Sa fonction de défilement et ses pictogrammes rendent la manipulation aussi simple et intuitive que celle d'un smartphone.



**Niveau supplémentaire :** Que ce soit le modèle 6.10 ou 10.10 – le Convotherm maxx pro vous offre une capacité maximum plus importante grâce à un grandin supplémentaire. Plus d'efficacité et plus de vitesse, grâce à l'exploitation à son maximum de la capacité du four.



Le Convotherm maxx pro contribue à protéger l'environnement, même pendant la production : Le site de production d'Eglfing, en Bavière, a

obtenu plusieurs certifications ISO en matière de développement durable et a été récompensé par divers prix internationaux.

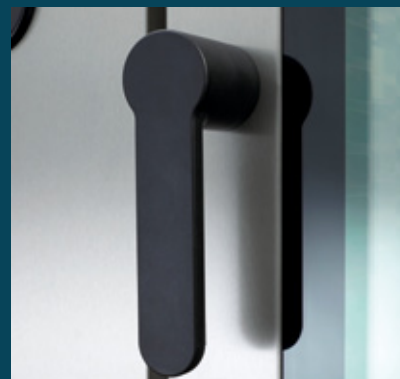


**Éclairage à LED :** La bande lumineuse LED puissante et longue durée est intégrée à la porte de l'appareil pour apporter un éclairage intérieur optimal.

**Fonction fermeture de porte :** Plus besoin de tâtonner avec la poignée pour fermer la Porte de l'appareil. Il suffit de claquer la porte énergiquement, comme on s'y attendrait d'un appareil professionnel.



**Triple vitrage à haut rendement énergétique :** Le triple vitrage robuste des appareils de table réduit la dissipation thermique – pour une consommation d'énergie réduite ainsi qu'un niveau élevé de sécurité et de respect de l'environnement.



**HygieniCare :** Les poignées hygiéniques en plastique antibactérien et antimicrobien réduisent la multiplication des microorganismes pendant toute la durée de vie de l'unité.

# Gestions de fonctions Convo-therm : Pour des flux de travail optimisés et les meilleurs résultats.

Jour après jour, avec votre équipe, vous donnez votre maximum en termes de tempo, qualité et flexibilité. Le Convotherm maxx pro vous permet de travailler ainsi grâce à ses quatre fonctions de gestion.



## climate management

Le Convotherm maxx pro vous fournit exactement le bon climat dans l'enceinte de cuisson pour chaque produit. Et il le fait très naturellement, sans réglage ou commande compliquée, simplement et intelligemment. Cela garantit à la fois des résultats de cuisine et de cuisson parfaits, mais aussi la plus faible consommation d'énergie possible.

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



## production management

Cuisson entièrement automatique ou manuelle, pour charges simples ou combinées : Avec ses fonctions intelligentes parfaitement adaptées les unes aux autres, le Convotherm maxx pro gère de nombreuses étapes de production de manière automatique et transparente. Cela signifie que vous pouvez travailler très efficacement et de manière ciblée et avec moins de stress.

- **Press&Go**
- **Livre de recettes intégré pour la cuisine et la cuisson au four**
- **TrayView**
- **Gestion ARMPC**
- **Connectivité**
- **Cook&Hold**
- **ConvoServe**



Qu'il s'agisse d'une haute cuisine créative, d'un service traiteur ou d'une activité à haut débit avec des snacks variés et des produits cuisinés, le Convotherm maxx pro vous soulage de nombreuses tâches fastidieuses et garantit à la fois des procédés optimisés et les meilleurs résultats possibles.



Avec son vaste éventail de fonctions innovantes, le Convotherm maxx pro vous aide à atteindre les meilleurs résultats de cuisine et de cuisson à chaque fois. Une technologie de capteurs intelligente, un flux d'air exceptionnellement bien étudié ainsi qu'une interaction intelligente, programmable individuellement de la vapeur, de l'air pulsé et du temps pour chaque aliment à cuire et produit cuit, le Convotherm maxx pro assure une qualité optimale.

- AirFlow Management
- BakePro
- Crisp&Tasty
- Vitesse du ventilateur variable
- ConvoSmoke
- ConvoServe



Une propreté parfaite à tout instant est intégrée au Convotherm maxx pro. Son système de nettoyage entièrement automatique et exceptionnellement simple, fiable et respectueux de l'environnement est même certifié pour un fonctionnement sans surveillance. Par ailleurs, le package innovant HygieniCare assure une plus en matière d'hygiène dans la cuisine.

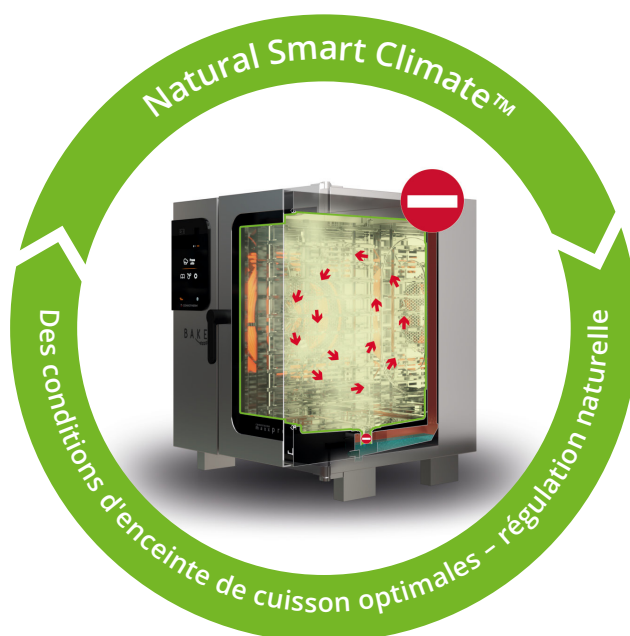
- 4 niveaux de nettoyage et 3 modes de nettoyage au choix
- Mode Eco
- Mode Express
- Cleaning Scheduler
- Profils de nettoyage personnalisés
- HygienicSteam
- Poignées hygiéniques
- Protection certifiée contre les projections d'eau

# Le climat parfait pour chaque aliment à cuire.

Le système fonction Climate Management de Convotherm dans votre Convotherm maxx pro garantit toujours le bon climat de cuisson pour préparer des ragoûts, gratiner, cuire à la vapeur, griller ou cuire au four. Sa fonction climatisation naturelle permet également d'économiser du temps, de l'eau et de l'énergie, toujours pour les meilleurs résultats.

## Automatiquement et à la perfection : Natural Smart Climate™

La fonction Natural Smart Climate™ de la famille Convotherm maxx pro assure le degré optimal d'humidité dans chaque produit sans réglage ni commande complexe – de manière totalement naturelle. Le système fermé assure en permanence une saturation de vapeur parfaite. L'ajustement automatique de l'humidité de l'air dans la cuisson au four à vapeur mixte et un transfert à air pulsé rapide et régulier garantissent d'obtenir les meilleurs résultats y compris à pleine charge.



## Efficacité brevetée : Le système fermé

Le système fermé unique de Convotherm retient la chaleur et l'humidité, pour des résultats de cuisson parfaits avec des besoins en énergie et en eau exceptionnellement faibles. Pendant ce temps, aucune odeur ne s'échappe.





### Humidité à la demande : HumidityPro

En plus du contrôle automatique de l'humidité, vous pouvez également régler le niveau d'humidité manuellement en cuisson à vapeur mixte à partir de 30 °C grâce aux 5 niveaux proposés par la fonction HumidityPro. Obtenez les résultats de cuisson les plus succulents, personnalisés pour la perfection. Idéal également pour la conservation des aliments à cuire. Facilement réglable à cinq niveaux, aucune valeur en pourcentage ne doit être saisie.



### Déshumidification rapide : Crisp&Tasty

Le Convotherm maxx. pro fournit des résultats élevés pour tous les aliments à cuire nécessitant une fin de cuisson croustillante, à l'aide de la fonction Crisp&Tasty finement ajustable à 5 niveaux. L'élimination active de la vapeur et l'introduction simultanée d'air frais déshumidifient l'enceinte de cuisson en un rien de temps. Les aliments à cuire atteignent ensuite une croustillance appétissante grâce à l'air pulsé pur. Les cinq niveaux de déshumidification peuvent être sélectionnés manuellement ou bien programmés.

## Aperçu de Convotherm Climate Management :

- **Natural Smart Climate™** : Crée automatiquement le bon climat pour tous les type d'aliments à cuire et les produits cuits
- **Efficacité énergétique optimale** : Amélioration d'environ 10 % par rapport au modèle précédent\*
- **HumidityPro** : contrôle de l'humidité sur mesure à 5 niveaux
- **Crisp&Tasty** : Déshumidification rapide à 5 niveaux et air pulsé pur pour des résultats croustillants
- **ecoCooking** : Peut être allumé à partir de 30 °C, la température idéale pour les aliments à cuire au temps de cuisson prolongé
- **Cuisson Delta-T** : Une cuisson douce dans les température basses ou les plages sous vide, même pendant toute la nuit

\* D'après la mesure sur le Convotherm maxx pro 10.10 ES en mode air pulsé.

# L'assurance optimale de résultats excellents.

Le système Quality Management de Convotherm présente sur le Convotherm maxx pro garantit les meilleurs résultats de cuisine et de cuisson au four à chaque instant. Qu'il s'agisse de grande cuisine, de restauration communale ou d'un snack : La régularité, la fraîcheur ou le brunissement et le volume idéaux dans vos plats et produits cuits au four garantissent la satisfaction de vos clients et de vos hôtes, qui se réjouiront de leur prochaine visite.

## De délicat à rapide : Airflow Management

Peu importe qu'il faille introduire avec précision de l'air humide ou sec ou évacuer rapidement l'humidité du climat de l'enceinte de cuisson : Grâce à la vitesse du ventilateur variable finement ajustée à cinq niveaux et inversion automatique et à la technologie de flux d'air sophistiquée, vous pouvez toujours obtenir avec le Convotherm maxx d'excellents résultats parfaitement uniformes, même avec les produits les plus sensibles.



## BakePro : Fonction de cuisson traditionnelle

La fonction de cuisson traditionnelle à cinq niveaux BakePro du Convotherm maxx pro crée des conditions d'enceinte de cuisson constantes et idéales pour toutes les pâtisseries, qu'elles soient fraîches, pré-lechées, congelées ou pré-cuites. Les pâtisseries surgelées n'ont pas besoin d'être réchauffées ou décongelées. BakePro assure une levée optimale, une élasticité idéale de la mie et une pousse optimale. Et, ce qui est tout aussi important, les produits finis restent croustillants et frais pendant beaucoup plus longtemps.



## Le croustillant à tous les niveaux : Crisp&Tasty

La déshumidification active à cinq niveaux dans l'enceinte de cuisson en mode air pulsé crée une croûte exceptionnellement croustillante en un rien de temps tout en conservant un cœur tendre, avec une constance totale sur tous les gradins. En particulier pour les plats à emporter et les livraisons, cela garantit que tout peut être servi à la maison tout en restant savoureux et frais, avec la texture souhaitée.



## Aperçu de Convotherm Quality Management :

- ▶ **AirFlow Management** : Un contrôle précis et flexible pour des résultats de cuisson parfaits
- ▶ **BakePro** : Une fonction de cuisson traditionnelle à 5 niveaux pour tous les produits cuits au four
- ▶ **Crisp&Tasty** : Des résultats croustillants parfaits et longue durée
- ▶ **Vitesse du ventilateur variable** : Avec 5 niveaux et une position arrêt pour garantir les meilleurs résultats
- ▶ **ConvoSmoke** : Une fonction en option pour le fumage à chaud et à froid, intégrable dans les profils de cuisson
- ▶ **ConvoServe** : Un concept de production intégré incluant des accessoires pour les banquets, les buffets et les services de traiteurs



# Une technologie intelligente pour des processus efficaces.

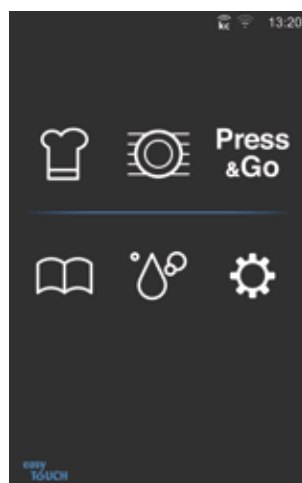
Que ce soit avec la cuisson au four et la cuisine automatiques ou manuelles – qui constitue une combinaison sophistiquée de solutions intelligentes, le Convotherm maxx pro facilite tout particulièrement le travail, de manière efficace et sécurisée pour vous et votre équipe. Ceci réduit les niveaux de stress et garantit un excellent niveau de performances et la fiabilité.



## Cuisson automatique avec les touches de sélection rapide : Press&Go

Avec Press&Go, vous pouvez commencer immédiatement dans de nombreuses catégories de produit différentes. Le préchauffage, la compensation de la dissipation thermique – par exemple à l'ouverture de la porte ou avec des quantités de plats différents – ainsi que la sélection des modes de cuisson sont réalisés automatiquement.

Le livre de cuisine intégré avec six catégories de produits prédéfinies permet de stocker jusqu'à 399 profils de cuisson avec un maximum de 20 étapes de cuisson. Ces profils peuvent être récupérés en appuyant sur un bouton. Les profils de cuisson qui se complètent s'affichent automatiquement et vous pouvez toujours garder vos favoris en mémoire. Press&Go est disponible en option avec une protection par mot de passe – afin de créer des modes manager (Manager mode) et équipier (Crew mode) spécifiques.

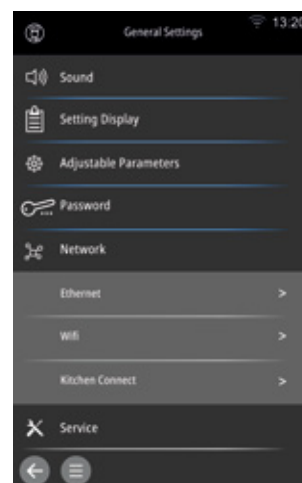
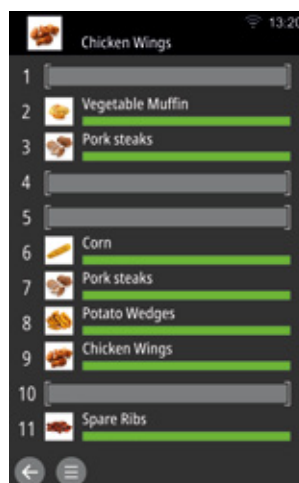


## Gardez une vue d'ensemble pendant la cuisson automatique : TrayView

Avec les plats combinés alternés, l'afficheur Hi-Res en verre du Convotherm maxx pro vous montre précisément ce qui est en cours de cuisson sur chaque niveau ainsi que le temps individuel restant. L'unité vous fait savoir, par des signaux visuels et des sons, lorsqu'un produit est prêt. Pour compenser la dissipation thermique, par exemple chaque fois que l'on ouvre la porte de l'appareil, TrayView recalcule le temps de chauffe et de cuisson au four pour chaque niveau séparément.

## Cuisson en réseau via LAN et WiFi

La mise en réseau est l'avenir de la cuisine professionnelle. C'est la raison pour laquelle le Convotherm maxx pro peut passer en ligne en toute simplicité et partout grâce à son interface WiFi ou LAN de série.

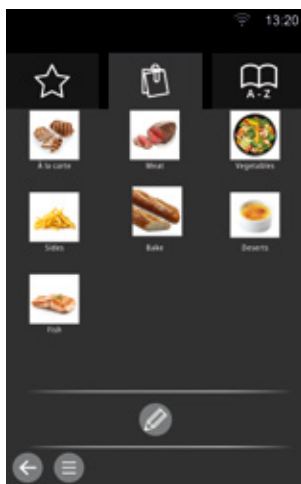




Ceci permet d'accéder aux mises à jour logicielles, par exemple, ou à un transfert de nouvelles recettes de manière centralisée vers des appareils multiples, ou d'accéder aux données ARMPC.

### Mode manuel pour experts

Avec le Convotherm maxx pro, vous gardez toujours le contrôle lors de la cuisson au four et de la cuisine. Si vous le souhaitez, vous pouvez intervenir sur toutes les spécifications du procédé de cuisson à tout moment, même lorsque vous utilisez des profils de cuisson prédéfinis. Tous les paramètres de cuisine et de cuisson au four peuvent également être spécifiés manuellement à l'avance. De même, les charges combinées alternées vous permettent également d'utiliser le TrayTimer pour régler de manière précise et individuelle les temps de cuisine et de cuisson pour chaque produit sur chaque niveau à votre convenance.



### Aperçu de Convotherm Production Management :

- ▶ **Press&Go** : Cuisson automatique dans différentes catégories de produits en tapotant simplement sur l'interface tactile
- ▶ **Livre de recettes intégré pour la cuisine et la cuisson au four** : Enregistrez jusqu'à 399 profils de cuisson et accédez-y en appuyant sur un bouton
- ▶ **TrayView** : Contrôle total des plats mixtes alternés
- ▶ **Gestion ARMPC** : Évaluez facilement les données ARMPC et analysez les flux de travail
- ▶ **Connectivité** : Cuisson en réseau à l'aide des interfaces WiFi ou LAN de série
- ▶ **Cook&Hold** : Réduit automatiquement la température à la fin d'un cycle de cuisson pour combiner la cuisson et le maintien au chaud
- ▶ **ConvoServe** : Le processus de production intelligent : Cuisson, refroidissement, remise en température, service

# Une propreté sans effort et une hygiène sans compromis.

Pour la cuisson ou la cuisson au four, la propreté et l'hygiène sont la priorité essentielle. Le système Convotherm Cleaning Management dans le Convotherm maxx pro offre une assistance unique vous assurant une fiabilité totale et sans compromis pour vos opérations de nettoyage : Particulièrement efficace, pratique et respectueux de l'environnement

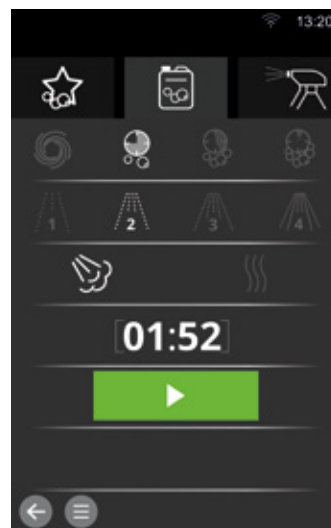
## **ConvoClean : Flexibilité maximum, consommation minimum**

Le système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ConvoClean dans le Convotherm maxx pro assure toujours une hygiène optimale avec 4 niveaux de nettoyage et 3 modes de nettoyage. Le mode Eco économise les produits de nettoyage, l'énergie et l'eau, tandis que le mode Express permet de gagner du temps.



## **Une programmation simple et personnalisée**

Utilisez le Cleaning Scheduler pour préciser le jour et le moment précis auquel un programme de nettoyage devra commencer automatiquement. Des profils de nettoyage sur mesure dotés de leurs propres nom et icône peuvent être créés facilement et lancés d'un effleurement du doigt.



## **Un nettoyage respectueux de l'environnement et exceptionnellement sûr**

ConvoClean assure une sécurité maximum également grâce à l'absence de contact avec les produits chimiques lors du démarrage du cycle de nettoyage. En outre, les liquides de nettoyage sont biodégradables et respectueux de l'environnement. Le Convotherm maxx pro est certifié pour un nettoyage sans surveillance.

# Solutions HygieniCare pour une sécurité maximum :

## HygienicSteam : Stérilisation facile à la vapeur

Le Convotherm maxx pro est équipé d'une fonction de stérilisation à la vapeur fiable et économique des ustensiles de cuisine. Il suffit de placer les ustensiles et les autres ustensiles résistant à la chaleur dans l'unité et de les stériliser en toute sécurité en appuyant sur un bouton grâce au programme de nettoyage automatique à la vapeur de 30 minutes à 130 °C.



## La sécurité est de rigueur : Poignées hygiéniques

Les poignées hygiéniques du Convotherm maxx pro sont constituées de plastique antibactérien et antimicrobien de manière à réduire la multiplication des microorganismes sur les points de contact névralgiques, actionnés manuellement, pendant toute la durée de vie de l'unité.



## Pour un nettoyage externe performant : Protection certifiée contre les projections d'eau

Le Convotherm maxx pro est entièrement protégé contre les projections d'eau conformément à l'indice de protection IPX5. Cela permet d'éviter toute contamination de l'intérieur de l'unité par des agents de nettoyage ou de désinfection, même lorsque l'environnement de travail est soumis à une désinfection intensive. En outre, le boîtier de l'appareil est particulièrement résistant aux nettoyants conventionnels.



### Aperçu de Cleaning Management par Convotherm :

- ▶ **Flexible comme aucun autre** : 4 niveaux de nettoyage et 3 modes de nettoyage au choix
- ▶ **Mode Eco** : économe en produits de nettoyage, énergie et eau
- ▶ **Mode Express** : Nettoyage en seulement 38 minutes ; rinçage complet (Quick Rinse) en seulement cinq minutes
- ▶ **Cleaning Scheduler** : Programmez vos temps de nettoyage à l'avance
- ▶ **Profils de nettoyage personnalisés** :  
Créez les vôtres et lancez-les d'un tapotement de doigt
- ▶ **HygienicSteam** : Une stérilisation à la vapeur simple pour les ustensiles de cuisine
- ▶ **Poignées hygiéniques** : Réduisent la multiplication des microorganismes
- ▶ **Protection contre les projections d'eau** : Certifiée selon la classe de protection IPX5

# En réseau avec KitchenConnect® : Planification, surveillance et travail rapides et efficaces.

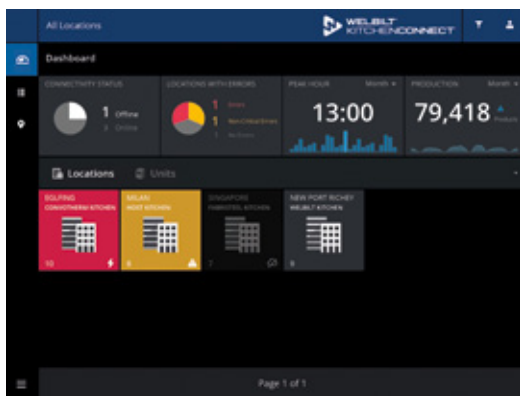
Le Convotherm maxx pro vous permet de vous connecter au monde intelligent de la cuisine et la cuisson au four, grâce à KitchenConnect®, la solution de mise en réseau innovante et évolutive de Welbilt. Utilisez-la pour contrôler, surveiller et mettre à jour vos appareils depuis n'importe où – depuis le cloud et en temps réel.

## Tout le potentiel de la numérisation appliquée à la cuisine

De nombreuses données et informations sont générées dans la cuisine moderne. Elles fournissent la base idéale pour l'analyse, l'évaluation et la planification optimales de tous les processus en cuisine. KitchenConnect® permet un accès en ligne distant, clair et personnalisé aux données de votre appareil – dans le cloud et sécurisées. Utilisez KitchenConnect® depuis votre moniteur pour vous occuper facilement :

- De la gestion d'actifs
- De la gestion de l'efficacité et du quality ' management
- De la gestion des menus et des logiciels





Informations complètes sur l'appareil, telles que l'identifiant de la succursale et de l'appareil, site, statut et données d'installation.

## Gestion des actifs et services : Le contrôle total de votre cuisine

Des tableaux de bords variés et personnalisables vous donnent un aperçu de toutes les informations concernant vos appareils pour la planification, le contrôle et le service à tout moment.

- Mettez 1 à 1 000 appareils ou plus en réseau
- Gestion simple de tous les appareils sur différents sites
- Affichage de toutes les informations de production pertinentes pour chaque appareil
- Identifiez les tendances spécifiques au site
- Des messages d'erreur immédiats et détaillés
- Permet l'analyse à distance de nombreux dysfonctionnements
- Des informations précises pour les professionnels du service concernant les dysfonctionnements, les pièces de rechange nécessaires, etc.

## Gestion de l'efficacité et quality management : Apprenez de vos données

Utilisez ces données et les informations qu'elles fournissent pour l'amélioration continue de toutes vos procédés de cuisine et de cuisson au four. Obtenez une amélioration quotidienne grâce à KitchenConnect®.

- Augmentation de l'utilisation continue de tous les appareils
- Identifiez rapidement les changements de tendances et tenez-en compte
- Évitez les surproductions et les mauvaises productions
- Préservez les standards de qualité grâce à des données transparentes en temps réel
- Détection, documentation complète et stockage automatiques de toutes les données HACCP
- Contrôle efficace des accès grâce au cryptage et aux profils utilisateurs



Informations détaillées sur les mises en valeur de produit, les temps, valeurs de pointe et moyennes.

## Gestion des menus et des logiciels : Livres de cuisine numérique, et plus encore

KitchenConnect® ouvre des manières totalement nouvelles d'associer créativité et efficacité en cuisine et cuisson au four.

- Accès à la communauté « Recettes autour du monde », y compris à la collection de recettes disponibles au téléchargement et en croissance permanente.
- Une option pour créer votre propre collection numérique de recettes
- Transmettez à distance les adaptations du menu en parallèle à un nombre d'appareils virtuellement illimité sur différents sites



Affichage d'événements pertinents en termes de qualité, comme les cycles de nettoyage omis ou les procédés de cuisson annulés.

# Appareils sur pieds Convotherm maxx pro. Il vaut mieux voir grand.

Partout où l'on exige des pics de performances et des quantités importantes, les appareils sur pieds Convotherm maxx pro sont l'idéal. Grâce à l'ensemble des fonctionnalités offertes par le maxx pro, ces fours combinés très grand format et puissants sont des assistants fiables, toujours prêts à répondre aux exigences quotidiennes des cuisines de production. Qualité "made in Germany".



maxx pro 20.10



maxx pro 20.20

## ► De nombreuses variantes

Injection & chaudière, électrique & gaz, 20.10 et 20.20, marine & centre de détention.

## ► Consommation réduite d'eau et d'énergie

Des économies considérables en mode vapeur comparé au précédent modèle (électrique).

## ► Témoins lumineux d'état de fonctionnement de l'appareil sur pied

Visibles de loin, les différentes couleurs indiquent l'état de fonctionnement.

## ► Fonctionnement flexible

Cuisson manuelle ou automatique (Press&Go).

## ► Connectivité

Réseau en Wi-Fi et réseau local pour une gestion des données polyvalente avec les données HACCP.

## ► Rails d'entrée optimisés

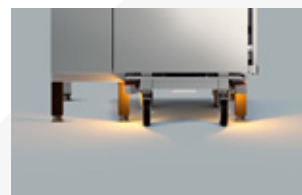
Conception améliorée et code couleur pratique.

## ► Bac de récupération de la condensation amélioré

IntelligentSimplicity : Conception optimisée pour une meilleure sécurité d'utilisation.

## ► Éclairage à LED

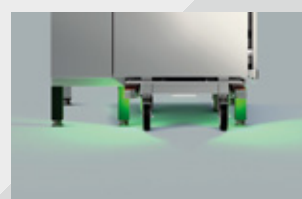
Trois bandes lumineuses LED puissantes et longue durée sont intégrées à la porte du four mixte et éclairent l'intérieur.



Témoins lumineux d'état de fonctionnement de l'appareil sur pieds : Le voyant vert indique « Préchauffage » et « Porte ouverte ».



Le voyant rouge indique « Dysfonctionnement ».



Le voyant vert indique « Cuisson » et le clignotement indique « Fin de la cuisson ».



### Débit élevé sur une surface compacte

Bénéficiant d'un ratio capacité-encombrement idéal, les modèles appareils sur pieds Convotherm maxx pro sont les outils parfaits pour une cuisine de production. Leur ingénierie bien pensée, leurs matériaux de haute qualité et leur fabrication de premier ordre leur confèrent une robustesse et une longévité exceptionnelles.

### Une consommation d'énergie encore plus basse

Par rapport aux modèles précédents, la consommation d'énergie, déjà optimisée, a encore été réduite de manière significative. Ceci permet de réduire les coûts d'exploitation au maximum.

### Les meilleurs résultats sur tous les gradins

Dans les cuisines professionnelles, il est essentiel d'obtenir des résultats de cuisson optimaux, avec une constance absolue. C'est précisément le rôle de notre fonction Natural Smart Climate™. Il maintient en permanence un climat idéal dans l'enceinte de cuisson – sans réglage ou contrôle compliqué.

### Compatible avec les accessoires présents

Les appareils sur pieds Convotherm maxx pro permettent de réutiliser les accessoires d'origine des modèles précédents, tels que les chariots de banquet et de chargement, les plaques, les grilles de four, les brochettes ou les hottes de condensation. Cet aspect de la durabilité et la protection réfléchi de votre investissement illustrent concrètement notre philosophie IntelligentSimplicity.

### Une stabilité améliorée dans les cuisines de production

Les canalisations d'eau et autres irrégularités sont typiques des sols des cuisines de production professionnelles. Les appareils sur pieds Convotherm maxx pro peuvent ainsi être équipés en option d'un pied avant pour compenser les différences de hauteur et assurer une stabilité supplémentaire. La rampe d'entrée, également disponible en option, permet également d'aplanir les irrégularités du sol en manœuvrant les chariots de chargement.

### Sortie eaux usées facile

IntelligentSimplicity : Le raccordement fixe des appareils sur pied Convotherm maxx pro ne nécessite pas de siphon, car le siphon et la section d'écoulement ventilée sont intégrés de série dans les appareils.

### Également disponible à présent sur les appareils sur pieds !

#### ConvoSmoke – L'option pour le fumage à chaud et à froid

Dès à présent, la fonction optionnelle de fumage des aliments, ConvoSmoke, est également disponible pour les appareils sur pieds Convotherm maxx pro – sans espace supplémentaire. Le Closed System breveté évite la diffusion des odeurs à l'extérieur.

**Découvrez l'option Convotherm smoker sur la page suivante.**

# ConvoSmoke.

## La manière intelligente de fumer les aliments à cuire.

Une fois fumés délicatement, les viandes, poissons ou végétaux précieux deviennent les points forts de votre cuisine. L'option de fumage intelligent ConvoSmoke transforme le Convotherm maxx pro en smoker idéal, sans nécessiter plus d'espace. La solution parfaite pour les fumages à froid ou les populaires fumages à chaud.

### Une exclusivité Convotherm : Le fumage intégré dans les profils de cuisson

ConvoSmoke vous permet d'intégrer l'étape de fumage dans le profil de cuisson personnalisé pour une intégration homogène dans le procédé de cuisson correspondant, que ce soit au début, au milieu ou à la fin. Le fumage à chaud est possible dans les trois modes de cuisson. Comme le compartiment smoker est rempli avant le début de la recette, il vous suffit de tapoter du doigt pour lancer automatiquement l'ensemble du procédé de cuisson et de fumage sans interruption, même pendant la nuit.



### HotSmoke pour un fumage à chaud efficace

Une fois équipé de l'option ConvoSmoke, le Convotherm maxx pro propose un mode HotSmoke pour un fumage à chaud particulièrement efficace. L'intensité de l'arôme de fumée dépend de la phase du profil de cuisson à laquelle vous avez intégré le procédé de fumage. Par exemple, si on fume de la poitrine de bœuf ou du blanc de poulet puis qu'on le cuit, l'arôme de fumée est moins intense et « l'anneau de fumée » cher aux connaisseurs peut se former. La peau du poulet qui a été fumée avant d'être rôtie prend un lustre particulièrement appétissant. Si on cherche un arôme de fumée intense, le fumage peut être réalisé à la fin du procédé de cuisson.

### Fumage à froid – l'approche classique, en particulier pour les aliments délicats

Pour les produits délicats comme le saumon, la truite ou le fromage, ConvoSmoke, dans le Convotherm maxx pro, vous offre la possibilité d'un fumage délicat à froid. Dans ce cas, le compartiment Smoker est activé directement et l'enceinte de cuisson n'est pas chauffée pendant le fumage. L'intensité est contrôlée par la durée du fumage ainsi que par le nombre de bisquettes utilisées dans le smoker. Le procédé de fumage à froid peut également être intégré dans un profil de cuisson à plusieurs étapes.



## Installé en permanence – pour plus de sécurité, de propreté et d'efficacité

ConvoSmoke est installé en permanence dans le Convotherm maxx pro. Cela signifie qu'aucun branchement électrique supplémentaire n'est nécessaire pour le chauffage du smoker. En outre, le chauffage est également nettoyé au cours du nettoyage de routine de l'appareil, de sorte qu'il ne peut pas y avoir d'accumulation de résidus de combustion sur les surfaces et que la performance reste optimale et constante. Le compartiment séparé pour les bisquettes du smoker, habituellement normal, est supprimé grâce à ConvoSmoke – cette solution brevetée signifie que les niveaux du four mixte peuvent être utilisés sans perte de capacité.

## Fumage intense sans odeur de fumée

Grâce au ACS+ closed system dans le Convotherm maxx pro, la concentration de fumée dans l'enceinte de cuisson est significativement plus importante que d'habitude – et cela signifie que le procédé de fumage est plus rapide. Et savez-vous le meilleur ? On ne sent rien de l'extérieur.

## Pratiques et sûres : les bisquettes de fumage

ConvoSmoke fonctionne grâce à des bisquettes de fumage qui peuvent être réparties plus facilement et précisément que des copeaux de bois ou des pellets de fumage. Elles peuvent être disposées en couches sur l'élément chauffant sans système de fixation supplémentaire, elles brûlent de manière homogène et conservent leur forme même après utilisation, de sorte qu'il n'y a pas de tourbillon de cendres au cours de la cuisson. Les bisquettes de smoker sont disponibles avec différents arômes et peuvent être utilisées immédiatement sans qu'il soit nécessaire de les imprégner.

## Uniquement avec Convotherm :

### ► Fumage intégré dans les profils de cuisson

- Dans chaque phase du procédé de cuisson
- Dans tous les modes de cuisson

### ► Éléments chauffants en place en permanence

- Plus de sécurité
- Nettoyage de routine

### ► Nettoyer facilement le compartiment du smoker à l'eau courante

### ► Tous les gradins sont utilisables (sur les appareils de table) grâce à l'intégration économe en espace du ConvoSmoke

### ► Aucune émission d'odeur grâce au ACS+ Closed System



# ConvoGrill – Des grillades goûteuses, efficaces et intelligentes.

Que ce soit l'intemporel poulet ou les délicieux jarrets croustillants : Grâce à ConvoGrill, le nouveau Convotherm maxx pro vous permet de réaliser des grillades parfaites en tout temps – et de travailler plus vite, de manière plus économique et écologique grâce au système intelligent de séparation des graisses.

## Des grillades uniformes, de qualité élevée

Le Convotherm maxx. pro vous épargne le besoin d'ajouter un grill rotatif supplémentaire dans votre cuisine ou votre espace de vente. En effet, même avec des rendements élevés, l'option d'équipement ConvoGrill garantit des résultats constants de haute qualité. Avec Press&Go, sélectionnez le profil de cuisson idéal pour vos grillades en tapotant simplement sur l'interface tactile – votre poulet, par exemple, sera grillé de manière entièrement automatique. Cela garantit des résultats optimaux et de qualité constante, même lorsque le personnel change fréquemment.

## Tendre à l'intérieur, parfaitement croustillant à l'extérieur.

Grâce à Natural Smart Climate™, les aliments à cuire comme le poulet absorbent exactement la bonne quantité d'humidité pendant la grillade – pour une viande appétissante et tendre à cœur avec un minimum de perte de produit. En outre, le Cooking Climate Management intelligent réduit la consommation d'énergie de manière optimale. Au cours de la phase finale de la grillade, Crisp&Tasty s'assure que toute humidité soit retirée de l'enceinte de cuisson et que la surface extérieure des aliments grillés atteigne le croustillant idéal en utilisant la quantité exacte d'air pulsé nécessaire.

## Le Convotherm maxx pro avec ConvoGrill ...

### ... réduit les frais :

- ▶ Jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins par rapport aux grills rotatifs
- ▶ Élimination des liquides purifiés grâce au réseau d'assainissement
- ▶ Pas de conduite d'assainissement bouchée, des coûts de maintenance plus faibles
- ▶ Utilisation bénéfique des graisses purifiées

### ... économise temps et travail :



## Capacité de poulet grillé\* :

- ▶ 6.10 : 16 pièces par cycle de grillade
- ▶ 10.10 : 24 pièces par cycle de grillade
- ▶ Kit de superposition 6.10 + 10.10 : 40 pièces par cycle de grillade

\* Poids/poulet 1,2 kg

Le support sur roulettes avec son compartiment séparé pour le filtre à eau offre au Convotherm maxx pro ConvoGrill la meilleure flexibilité.

### **Efficace, respectueux de l'environnement et économique : Système breveté de séparation des graisses**

Les systèmes de grill professionnels sont confrontés avec un dilemme délicat : Il ne doit pas y avoir d'excès de graisse dans le réseau d'assainissement, alors que de grandes quantités de jus de cuisson sont problématiques dans les systèmes de recyclage des graisses. Avec le système breveté de séparation des graisses ConvoGrill, le Convotherm maxx pro résout ce problème avec une technique parfaite.

### **La technologie de pointe allemande : Séparation de la graisse et du jus de grillade**

Le système intelligent de pompe sépare la graisse des aliments à cuire grillé des autres jus de cuisson de manière entièrement automatique. Concentrée et pompée dans des bidons pour un traitement ultérieur sous une forme nettement plus pure qu'habituellement.

Les particules des aliments à cuire qui sont inévitables pendant la grillade sont parfaitement broyées par le broyeur haute performance de la pompe, de manière à réduire les blocages dans les tuyaux du séparateur de graisse.

Le reste des liquides, essentiellement sans graisse, peut être éliminé dans les eaux usées sans risque de colmatage. Les conduites d'assainissement plus longues, notamment lorsque le Convotherm maxx pro est installé au centre d'un espace de vente, ne posent en conséquence aucun problème.



- Procédé entièrement automatique grâce au profil de cuisson souhaité
- Préparation des cycles de nettoyage sans manipulation manuelle

#### **... respecte l'environnement :**

- Aucune contamination des eaux usées par la graisse
- Permet le recyclage judicieux des graisses



# ConvoServe – Le concept général intelligent de banquet, de la préparation au service.

Vous avez besoin de satisfaire un grand nombre de gourmets avertis avec des plats de qualité, en même temps, mais sans problème ? Pas de problème grâce à ConvoServe. Avec notre concept de production intelligent, vous pouvez préparer tous les aliments à cuire à l'avance avant de leur donner une touche finale avec un chronométrage précis à la demande : Dans le Convotherm maxx pro – rapide, frais et de la meilleure qualité.

## ConvoServe simplifie la remise en température

Préparer avec soin de grandes quantités d'aliments à cuire ou préparer de nombreux plats différents pour les servir, puis les garder frais et les remettre en température au bon moment pour qu'ils arrivent au buffet ou à la table en même temps et en quantité optimale est un processus complexe. À travers ConvoServe, nous avons développé un concept holistique intelligent avec des accessoires spécialisés pour le Convotherm maxx pro afin de répondre à ce défi. Ainsi, il devient simple de faire face aux plus hautes exigences – en accord avec Intelligent-Simplicity.

## Une touche finale parfaitement minutée au lieu du maintien au chaud

Qu'il s'agisse de dîners de gala, d'événements de grande envergure, de restauration dans le secteur des soins ou de restauration d'entreprise : Le temps passé à maintenir au chaud ou à réchauffer est révolu : Aujourd'hui, personne n'a envie de faire subir à ses hôtes ou ses clients des plats desséchés et sans attrait, sans parler de la déperdition des nutriments. Avec ConvoServe, tous les aliments à cuire dont vous avez besoin peuvent être glissés dans le Convotherm maxx pro juste quand vous en avez le temps et la capacité. Ils y sont pré-produits puis refroidis à l'aide du processus Cook&Chill afin d'éviter de continuer la cuisson si cela n'est pas utile. Dans le Convotherm maxx pro, un processus sophistiqué de remise en température parachève les aliments à cuire avec une précision minutée en assurant une qualité maximum.

## Un contenu à l'humidité parfaite grâce à Natural Smart Climate™

Comme la remise en température implique une touche finale parfaitement minutée, et pas simplement de réchauffer vos aliments à cuire, il est crucial de définir le bon climat dans l'enceinte de cuisson. Le Natural Smart Climate™ dans le closed system unique du Convotherm maxx pro veille à ce que les aliments à cuire reçoivent la quantité d'énergie et d'humidité optimale de manière complètement naturelle. Pour une fraîcheur parfaite sur leur assiette.

### Aperçu de ConvoServe :

- Le concept de production intelligent pour les grandes quantités
- Idéal pour le service à la carte, les buffets et les banquets sur assiette
- Une production sans stress, à l'avance, suivie d'une finition au timing impeccable pour le service
- Un procédé de remise en température sophistiqué – pas de maintien au chaud ni de réchauffage
- Des résultats parfaits grâce à Natural Smart Climate™



## À la carte, avec ConvoServe

Vous avez besoin de bichonner jusqu'à 200 invités à la carte, sans stress et avec un personnel limité ? De proposer un large choix pour le service d'étage d'un hôtel 24 heures sur 24 ? C'est possible avec ConvoServe : Les aliments à cuire préparés se-reinement à l'avance attendent, bien au frais, d'être commandés. Ce n'est qu'alors qu'ils sont dressés sur une assiette et leur cuisson terminée dans le Convotherm maxx pro afin d'être prêts à être servis. Grâce à ConvoServe, vous pouvez offrir à vos convives un menu varié, frais et de qualité qui les ravira, que ce soit aux heures de pointe ou au milieu de la nuit.

## Les buffets avec ConvoServe

S'il est question de quantité, de variété, de qualité et de temps, alors la préparation, la réfrigération, la remise en température et le service en conteneurs Gastronorm sont imbattables. Avec ConvoServe, vous pouvez préparer vos aliments à cuire efficacement à l'avance, même pour un niveau d'exigence élevé, et vous assurer un stockage parfait grâce à Cook&Chill. Au moment opportun, vous pouvez finir de préparer rapidement et facilement vos aliments à cuire dans le Convotherm maxx pro d'un tapotement du doigt. Qu'il s'agisse de servir ou d'un self service, vous ne remettez à température

que la quantité demandée. Cela garantit une qualité, une fraîcheur et une apparence appétissante constantes. Toute surproduction éventuelle peut être utilisée de manière économique et sensible dans les activités à la carte.

## Les banquets sur assiette avec ConvoServe

Un banquet sur assiettes pour des centaines voire des milliers de convives peut pousser une brigade de cuisiniers dans ses retranchements. À moins d'utiliser ConvoServe pour vous assurer que tous les aliments à cuire soit prêts à l'avance en suffisamment grandes quantités, sans stress, et sont ensuite rapidement refroidies et stockées au frais. De cette manière, vous pourrez même conserver de nombreuses variations, comme viande, poisson et plats végétariens, sans problème. Lorsque le moment sera venu, les aliments à cuire seront ensuite dressés froids sur les assiettes, si nécessaire stockés à nouveau dans un endroit réfrigéré sur les chariots à assiettes pour banquets Convotherm spéciaux et, enfin, juste avant le service, cuits jusqu'à être prêts dans le Convotherm maxx pro sur le chariot. Lorsque le nombre de convives est élevé, des quantités importantes d'aliments à cuire peuvent être servis au moment idéal grâce à la remise en température alternée.



# Les accessoires parfaits pour les banquets avec ConvoServe.

Avec ConvoServe, de nombreux éléments se combinent. Le spectre de performance unique offert par le Convotherm maxx pro est renforcé par une sélection sur mesure d'accessoires parfaitement assortis.



## Housse isotherme

Les housses isothermes de Convotherm enveloppent intégralement le chariot sans laisser la chaleur s'échapper. Les plats peuvent ainsi être maintenus au chaud jusqu'à 20 minutes, de manière à préserver toute leur qualité. La fermeture magnétique est particulièrement hygiénique et facile à nettoyer.



## Cadre d'enfournement

Équipement requis afin de permettre l'utilisation du casier à glissières permettant de placer le casier d'assiettes et de le sortir de l'enceinte de cuisson. À utiliser avec le chariot à glissières.



## Chariot d'assiettes de banquet

Le chariot d'assiettes de banquet avec une série d'espaces entre assiettes assure suffisamment de place pour vos plats arrangés de manière créative – du repas raffiné jusqu'à la restauration de grande envergure.



## Chariot à glissières

Avec le chariot à glissières, les conteneurs Gastronorm et les casiers d'assiettes peuvent être déplacés sans effort dans la cuisine. Des rails de guidage facilitent l'insertion du casier à glissières ou du casier d'assiettes dans le four. À utiliser avec le cadre d'enfournement et le casier à glissières.



## Casier à glissières mobile

Développé pour permettre à plusieurs conteneurs Gastronorm d'être placés dans un appareil de table à la fois, même sans sa propre glissière. À utiliser avec le cadre d'enfournement et le chariot à glissières.



## Chariot de chargement

Le chariot de chargement, qui peut accueillir des conteneurs GN et EN (appareils sur pieds), permet d'introduire de grandes quantités d'aliments sur un maximum de 17 gradins.



# Le Convotherm maxx pro BAKE. Des pâtisseries et des snacks toujours frais et de qualité professionnelle.

Inspiré par les maîtres artisans : Le Convotherm maxx pro BAKE combine le savoir faire de la pâtisserie traditionnelle avec les principes modernes du four mixte. Ainsi, vous pouvez toujours proposer des produits, des snacks et de petits plats tout juste sortis du four et de la meilleure qualité.

## Le Convotherm maxx pro pour la pâtisserie professionnelle.

Ce qui caractérise le Convotherm maxx pro, en général, est particulièrement vrai pour le modèle BAKE, ce qui garantit des résultats de pâtisserie haut de gamme. Natural Smart Climate™ assure l'absorption idéale de l'humidité dans les aliments cuits au four – ce qui garantit une fraîcheur longue durée. Cuisson automatique avec Press&Go avec des modes de cuisson spécifiques au produit garantissant les meilleurs résultats reproductibles de manière régulière. Les charges mixtes flexibles fournissent une utilisation de la capacité et une efficacité maximum. Et avec la pâtisserie et la cuisson alternées, le Convotherm maxx pro BAKE offre un aperçu parfait du statut sur chaque gradin.

### ► BakePro

Garantit une pousse parfaite, un centre moelleux et un lustre idéal de la croûte pour les petits aliments cuits au four.

### ► Livre de cuisine pour la cuisson intégrée

Simplifie votre travail grâce aux recettes de cuisson au four et de cuisine pré-programmées intégrées.

### ► Profil de cuisson Rise&Ready

Trois niveaux de fermentation spécialement pour la levure fraîche afin d'assurer un développement optimal de l'arôme et du volume.

### ► Fonction de pâtisserie supplémentaire

Pour la touche finale, il vous suffit d'ajouter trois minutes supplémentaires d'un tapotement du doigt.

### ► Un injecteur remplace la chaudière :

Génération de vapeur comme les professionnels par aspersion directe d'eau dans l'enceinte de cuisson chaude.

### ► Tôles d'aspiration optimisées

Pour des résultats uniformes dans toute l'enceinte de cuisson.

### ► Plaques et accessoires, taille Euronorm

Compatibles avec l'équipement professionnel des boulangeries.





**BAKE**

### **Spécialiste des pâtisseries Polyvalent pour les snacks et les aliments à cuire.**

Au petit-déjeuner, pour le déjeuner ou le repas du soir, pour les petites ou les grandes faims : L'éventail des plats à consommer à l'extérieur comprend tous les types de snacks et d'aliments à cuire en plus des pâtisseries. Le Convotherm maxx pro BAKE offre une flexibilité maximum dans un espace compact – qui offre de nombreuses possibilités pour des activités complémentaires intéressantes avec des snacks savoureux et des aliments à cuire.



# ConvoSense. Cuisson entièrement automatique avec le Convotherm maxx pro.

Le Convotherm maxx pro ConvoSense incarne le futur de la cuisine et la cuisson au four. Grâce à son intelligence artificielle et à des capteurs à la pointe de la technique, le système d'assistance innovant ConvoSense ouvre des perspectives entièrement nouvelles pour la préparation des aliments à cuire. Ne nécessite aucune saisie manuelle ni formation. Pour une efficacité maximum et des résultats fiables.



## Le futur de la cuisson est automatisé

Pendant des décennies, Convotherm a travaillé en se concentrant grandement sur la tâche de planifier intelligemment à l'avance les procédés de cuisson complexes, de sorte qu'ils puissent largement fonctionner automatiquement lors des routines quotidiennes trépidantes. ConvoSense représente une étape décisive pour que la vision de la cuisson entièrement automatisée devienne une réalité. Un avenir dans lequel rien n'est laissé au hasard dans la préparation culinaire. Dans lequel vous pouvez atteindre une qualité totalement cohérente - plus rapidement, plus efficacement et de manière plus fiable que jamais. Un futur dans lequel vous et votre équipe serez plus détendus et profiterez de plus de confort pour effectuer votre travail.

## Vous apporte une assistance – Et promeut vos forces

Avec ConvoSense, les fours mixtes Convotherm sont dotés de capacités comparables à celles des personnes qui les font fonctionner – mais ils les développent avec une précision, une endurance et une fiabilité significativement supérieures. L'interaction sophistiquée entre technologie de capteur, intelligence et fonctionnalité rend le ConvoSense vraiment unique.

## Des capacités humaines – sans les faiblesses humaines

Grâce à une technologie hautement innovante et à des algorithmes intelligents, le Convotharm maxx pro équipé de ConvoSense possède les trois capacités fondamentales requises pour la cuisson automatisée :

### 1 Reconnaît

Un capteur optique compact, ultra sensible, placé au-dessus de la porte dans le Convotharm maxx pro analyse chaque charge individuelle ainsi que le niveau lorsqu'il est introduit.

### 2 Comprend

ConvoSense est réglé sur mesure sur les produits spécifiques au client et peut ainsi identifier chaque type de charge en temps réel.

### 3 Agit

ConvoSense entreprend automatiquement toutes les étapes de travail nécessaires : Il sélectionne le programme de cuisson adapté pour la charge et avertit immédiatement des charges mixtes inadmissibles.

## ConvoSense perçoit, comprend et agit

Tel un oeil, un capteur optique moderne reconnaît les différents produits. L'intelligence artificielle impliquée fonctionne sur la base de logiciels et d'algorithmes intelligents, comme notre cerveau. Il reconnaît, interprète et traite les informations – puis décide du procédé de cuisson individuel et personnalisé, développé pour les aliments respectifs à cuire. Ensuite, le Convotharm maxx pro met en oeuvre ce procédé de cuisson, à la perfection.

## Vos avantages d'un coup d'oeil :

- ▶ Travail de routine moindre, plus grande liberté
- ▶ Un procédé fiable comme jamais
- ▶ L'automatisation permet de gagner du temps et de l'argent
- ▶ L'efficacité grâce à l'intelligence artificielle
- ▶ Conserve les ressources par une consommation optimisée

# Manipulation et service – efficace, simple et rentable.

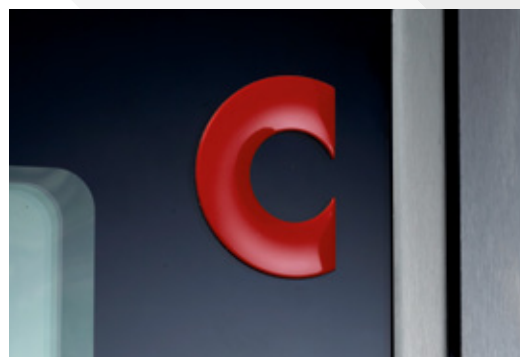
Le Convotherm maxx. pro est conçu pour une fiabilité maximum et fabriqué selon les exigences de qualité les plus élevées. Ces attentes élevées, sans compromis, et notre philosophie d'IntelligentSimplicity font du Convotherm maxx pro le champion du rapport qualité-prix chez les professionnels, à la fois en termes de manipulation et de service.

## Un concept global logique

La valeur d'un Convotherm maxx pro est largement supérieure à son prix. En effet, le calcul des coûts d'investissement dans l'outil le plus important d'un professionnel est influencé par de nombreux autres facteurs au-delà du prix d'achat. Avec le Convotherm maxx pro, l'évaluation des coûts d'exploitation totaux sur toute la durée de vie (coût total de possession) montre que le coût d'acquisition n'est qu'un aspect du calcul : sa longévité ainsi que sa rentabilité globale d'exploitation et ses coûts de suivis sont au moins tout aussi importants. L'ingénierie allemande et IntelligentSimplicity font également du Convotherm maxx pro la meilleure décision que vous puissiez prendre en termes économiques.

## Optimisation des coûts dans tous les domaines : Fonctionnement et service

Du ACS+ closed system au triple vitrage et au programme de nettoyage ConvoClean, de nombreux détails bien pensés du Convotherm maxx pro aident à économiser eau et électricité, et aussi des dépenses, dans le fonctionnement quotidien. Les fours mixtes Convotherm sont certifiés ENERGY STAR® par la US Environmental Protection Agency (EPA) pour leur efficacité énergétique et leur conception respectueuse de l'environnement. Le nouveau joint de porte du Convotherm maxx pro est significativement plus durable que son prédécesseur. Et enfin, si tout le reste échoue, les composants individuels peuvent être remplacés, plutôt que des ensembles complets – une IntelligentSimplicity qui paie.



## Une conception qui facilite le service grâce à IntelligentSimplicity

La conception du Convotherm maxx pro met l'accent sur la simplicité de maintenance. Les appareils en réseau n'envoient pas seulement des messages d'erreur, mais permettent même d'effectuer des diagnostics en ligne. Cinq ports de service permettent d'accéder facilement au fonctionnement interne de l'appareil sans qu'il soit nécessaire de le basculer de manière fastidieuse. Tous les composants du Convotherm maxx pro sont accessibles sans difficulté et peuvent être entretenus, réparés ou remplacés sans effort. Quelle que soit la tâche de service, elle pourra être réalisée grâce à seulement 9 outils standard. On ne peut rêver mieux.

## Un service compétent : À tout moment et en tout lieu

Même dans l'éventualité d'un défaut technique, le Convotherm maxx pro continue à vous proposer un fonctionnement parfaitement fiable grâce à un programme d'urgence spécial. Et, si nécessaire, notre réseau mondial de partenaires de service est à votre disposition avec leurs meilleures qualifications obtenues grâce à notre concept international de formation de service. Notre garantie : Des délais de réponse rapides, un personnel joignable et des pièces de rechange disponibles.



## Une manipulation et un service économique – Vos avantages d'un coup d'œil :

- ▶ IntelligentSimplicity : Le lien optimal entre performance et rentabilité
- ▶ Des coûts d'exploitation généraux avantageux (coût total de possession)
- ▶ Les meilleures qualité de production et longévité
- ▶ Efficacité de consommation optimale pour les opérations économiques
- ▶ Une conception de service pratique inégalée
- ▶ Un service fiable dans le monde entier

# Accessoires d'origine. Améliorez encore le Convotherm maxx pro.

Les accessoires d'origine de Convotherm augmentent le potentiel de performances du Convotherm maxx pro en ligne directe avec vos besoins et exigences.



## Supports

Les supports des appareils de table dans les formats GN et EN sont réalisés en acier inoxydable de grande qualité et garantissent les plus hauts niveaux d'hygiène.



Pour aider à l'installation, ils intègrent des renforcements de sorte qu'un transpalette peut déplacer support et four mixte les deux en même temps. Également disponible en version entièrement fermée pour accueillir un bidon de récupération des nettoyants et des graisses.



## Kit de superposition

Une flexibilité et des performances accrues pour le même encombrement : Le kit de superposition pratique vous permet de superposer en toute simplicité et sécurité deux appareils Convotherm maxx pro.



## Nettoyants et produits d'entretien

Tous les produits de nettoyage et d'entretien Convotherm sont optimisés pour être utilisés avec le système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson et sont biodégradables.



## Tiroir de produit chimique

Tiroir coulissant avec kit de raccordement d'eau pour nettoyant et cartouche de traitement d'eau Brita. Compatible avec kit de superposition sur roulettes hauteur de pied 350 mm.



### **Hotte de condensation**

La hotte de condensation performante ConvoVent 4/4+ offre toujours un environnement de travail sûr et agréable avec un climat ambiant frais.



**Grille de cuisson à motif croisé, revêtement anti-adhésif**



**Panier de friture, revêtement anti-adhésif**



### **Plaques et grilles**

Tout marche comme sur des glissières : Des plaques et grilles en inox et accessoires spécifiques avec des revêtements anti-adhésifs existent en différentes tailles GN et EN.

**Vous trouverez d'autres accessoires spéciaux pour le Convotherm maxx pro dans cette brochure sous les rubriques correspondantes.**

**La gamme complète des accessoires originaux Convotherm est référencée sur notre brochure accessoires complète.**



# Caractéristiques techniques



## Convotherm maxx pro

6.10

6.20

10.10

10.20

|                              |                    |                               |                     |                                |
|------------------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Capacité d'enfournement      | 6+1 x 1/1 GN       | 12+2 x 1/1 GN<br>6+1 x 2/1 GN | 10+1 x 1/1 GN       | 20+2 x 1/1 GN<br>10+1 x 2/1 GN |
| Dimensions (LxPxH)           | 875 x 792 x 786 mm | 1 120 x 992 x 786 mm          | 875 x 792 x 1058 mm | 1 120 x 792 x 1 058 mm         |
| Espacement entre niveaux     | 68 mm              | 68 mm                         | 68 mm               | 68 mm                          |
| Nombre de repas quotidiens   | 30-100             | 60-160                        | 80-150              | 150-300                        |
| <b>Appareils électriques</b> | 50 / 60 Hz         | 50 / 60 Hz                    | 50 / 60 Hz          | 50 / 60 Hz                     |
| Tension                      | 3N~ 400 V          | 3N~ 400 V                     | 3N~ 400 V           | 3N~ 400 V                      |
| Consommation assignée        | 11,0 kW            | 19,5 kW                       | 19,5 kW             | 33,4-33,7 kW                   |
| Poids ES / EB                | 114 / 124 kg       | 137 / 149 kg                  | 119 / 131 kg        | 178 / 193 kg                   |
| <b>Gaz</b>                   | 50 / 60 Hz         | 50 / 60 Hz                    | 50 / 60 Hz          | 50 / 60 Hz                     |
| Tension                      | 1N~230V            | 1N~230V                       | 1N~230V             | 1N~230V                        |
| Consommation assignée        | 0,6 kW             | 0,6 kW                        | 0,6 kW              | 0,6 kW                         |
| Poids GS / GB                | 117 / 131 kg       | 143 / 158 kg                  | 123 / 137 kg        | 189 / 204 kg                   |



## Procédés de cuisson

|                                                               |   |   |
|---------------------------------------------------------------|---|---|
| Vapeur (30-130 °C) à saturation de vapeur garantie            | ▶ | ▶ |
| Vapeur mixte (30-250 °C) à contrôle automatique de l'humidité | ▶ | ▶ |
| Air pulsé (30-250 °C) à transfert de chaleur optimisé         | ▶ | ▶ |

## Manipulation grâce à l'interface utilisateur easyTouch® :

|                                                              |   |  |
|--------------------------------------------------------------|---|--|
| Afficheur tactile en verre TFT haute résolution de 10 pouces | ▶ |  |
| Fonction de défilement fluide et réactive                    | ▶ |  |

## Climate Management

|                                                             |   |   |
|-------------------------------------------------------------|---|---|
| Natural Smart Climate (ACS+) avec fonctions supplémentaires | ▶ | ▶ |
| HumidityPro – 5 réglages de l'humidité de l'air             | ▶ | ▶ |
| Crisp&Tasty – 5 réglages de suppression de l'humidité       | ▶ | ▶ |

## Quality Management

|                                                                      |   |   |
|----------------------------------------------------------------------|---|---|
| Airflow Management : Ventilateur contrôlable – 5 réglages de vitesse | ▶ | ▶ |
| BakePro – 5 niveaux de cuisson au four traditionnelle                | ▶ | ▶ |
| Regenerate+ (fonction multi-mode de remise en température flexible)  | ▶ | * |

## Production Management

|                                                                                                     |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils (Manager mode et Crew mode)              | ▶ |   |
| TrayTimer – Gestion des plats pour différents produits simultanément (mode manuel)                  | ▶ |   |
| TrayView – Gestion des plats pour la cuisson automatique des différents produits utilisant Press&Go | ▶ |   |
| Gestion des favoris                                                                                 | ▶ | ▶ |
| Stockage des données pour les chiffres HACCP et de pasteurisation                                   | ▶ | ▶ |
| WiFi                                                                                                | ▶ |   |
| Interface Ethernet (réseau local)                                                                   | ▶ | ▶ |
| Port USB intégré dans le panneau de service                                                         | ▶ | ▶ |

## Cleaning Management

|                                                                                                                                                  |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| ConvoClean+ système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec modes eco, regular et express (avec dosage individuel en option) | ▶ | ▶ |
| <b>Solutions HygieniCare :</b>                                                                                                                   |   |   |
| · Fonction de nettoyage Steam Disinfect                                                                                                          | ▶ | ▶ |
| · Points de contact hygiéniques pour réduire la multiplication des microorganismes (poignée de porte et douchette à enrouleur)                   | ▶ | ▶ |



20.10



20.20



6.10 BAKE



10.10 BAKE

|                      |                            |                    |                     |
|----------------------|----------------------------|--------------------|---------------------|
| 20 x 1/1 GN          | 40 x 1/1 GN<br>20 x 2/1 GN | 5 x-EN             | 8 x EN              |
| 880 x 820 x 1 942 mm | 1 135 x 1 020 x 1 942 mm   | 875 x 792 x 786 mm | 875 x 792 x 1058 mm |
| 67 mm                | 67 mm                      | 94 mm              | 94 mm               |
| 150–300              | 300–500                    | -                  | -                   |
| 50 / 60 Hz           | 50 / 60 Hz                 | 50 / 60 Hz         | 50 / 60 Hz          |
| 3N~ 400 V            | 3N~ 400 V                  | 3N~ 400 V          | 3N~ 400 V           |
| 38,2–38,9 kW         | 66,4–67,3 kW               | 11,0 kW            | 19,5 kW             |
| 257 / 272 kg         | 338 / 356 kg               | 114 / - kg         | 119 / - kg          |
| 50 / 60 Hz           | 50 / 60 Hz                 | -                  | -                   |
| 1N~230V              | 1N~230V                    | -                  | -                   |
| 1,1 kW               | 1,1 kW                     | -                  | -                   |
| 271 / 288 kg         | 359 / 377 kg               | -                  | -                   |



easyTouch®



easyDial™

| Conception                                                                                                                                                  |  |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|
| Faible maintenance, éclairage LED à longue durée de vie dans l'enceinte de cuisson                                                                          |  | ▶ | ▶ |
| Porte de l'appareil à charnière à droite avec triple vitrage (appareils de table)                                                                           |  | ▶ | ▶ |
| Poignée de porte avec position ventilation et fonction de fermeture sécurisée                                                                               |  | ▶ | ▶ |
| Capteur multipoint de température à cœur attaché à l'unité avec détection des erreurs d'insertion                                                           |  | ▶ | ▶ |
| Génération de vapeur par injection d'eau dans l'enceinte de cuisson grâce à un générateur de vapeur haute performance externe (chaudière)                   |  | ▶ | ▶ |
| Douchette à enrouleur intégral                                                                                                                              |  | ▶ | ▶ |
| Pieds de l'appareil réglables en hauteur (compensation de nivelage de 25 mm possible)                                                                       |  | ▶ | ▶ |
| Témoins lumineux d'état de fonctionnement de l'appareil pour les appareils sur pied                                                                         |  | ▶ | ▶ |
| Options                                                                                                                                                     |  |   |   |
| Porte escamotable à triple vitrage (appareils de table) – plus d'espace et une sécurité de travail accrue                                                   |  | ▷ | ▷ |
| ConvoSmoke – fonction de fumage intégrée (fumage à chaud ou à froid)                                                                                        |  | ▷ |   |
| ConvoGrill avec fonction de séparation des graisses**                                                                                                       |  | ▷ |   |
| Suppression des buées chaudes – hotte à condensation intégrée (unités électriques uniquement)                                                               |  | ▷ | ▷ |
| Accessoires                                                                                                                                                 |  |   |   |
| KitchenConnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt de mise à jour et de surveillance des appareils depuis n'importe où – Dans le cloud et en temps réel |  | ▶ |   |
| Hotte de condensation ConvoVent 4 à filtre à graisse                                                                                                        |  | ▶ | ▶ |
| Hotte de condensation ConvoVent 4+ à filtre à graisse et à odeurs                                                                                           |  | ▶ | ▶ |
| Supports en plusieurs dimensions et designs                                                                                                                 |  | ▶ | ▶ |
| Différentes glissières, GN et EN                                                                                                                            |  | ▶ | ▶ |
| Différents kits de superposition sur pieds, roues ou en option avec tiroir de nettoyage                                                                     |  | ▶ | ▶ |
| Produits de soin pour le système de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson (dosage multiple et unique)                                         |  | ▶ | ▶ |
| 3. Le pied avant pour appareils sur pieds permet de stabiliser l'appareil et d'ajuster la compensation en hauteur                                           |  | ▶ | ▶ |
| Rampe d'entrée (disponible à partir du T3/2023) pour les chariots à casiers à glissières                                                                    |  | ▶ | ▶ |

