

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.

Experimentélo 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.



HygieniCare: 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.

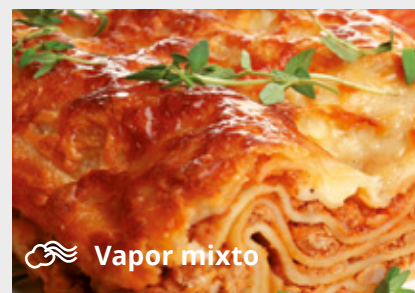


production management

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 HygieniCare 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 Convotharm 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 Convotharm 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 Convotharm maxx usted siempre obtiene unos resultados perfectamente uniformes de la máxima calidad, incluso cuando se trata de productos muy sensibles.



Cantidades en un
Convotharm 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 Convotharm 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
Convotharm 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

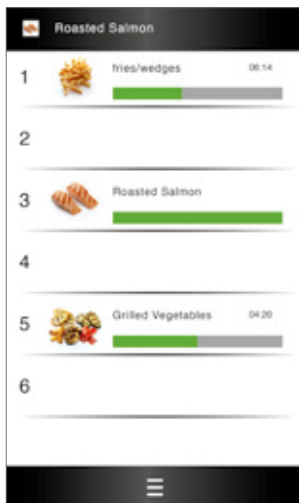
Método de cocción: Crisp&Tasty

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.

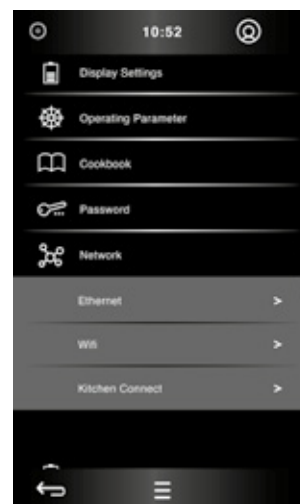


Gestión de carga manual: TrayTimer

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	▶	▶
Patas 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 ▶



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

