



**maxx pro. alta definición.**



La nueva generación de hornos mixtos prémium de Convotherm.



***Advancing Your Ambitions***

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

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

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



**Convotherm maxx pro**  
La categoría profesional redefinida.



**Convotherm maxx pro BAKE**  
Para unos excelentes resultados de horneado.

## IntelligentSimplicity

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

Proveedor oficial

*Bocuse d'Or*

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



### Convotherm maxx pro ConvoSense

El primer horno mixto del mundo controlado por IA.



### Modelos tipo armario Convotherm maxx pro

Cuando el tamaño importa.

**El Convotherm maxx pro representa IntelligentSimplicity en todos los sentidos:**

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

### Versiones disponibles:

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

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

# El maxx pro: un líder tecnológico. Altamente fiable.

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

## Un concepto global que simplemente funciona

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

### ► Extraordinaria facilidad de uso

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

### ► Excelentes resultados

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

### ► Calidad fiable

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

### ► Sostenibilidad integral

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

### ► Óptimo balance de costes global

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

A esto nos referimos cuando decimos:

**maxx pro. alta definición.**

## Resumen de las características más destacadas

### ► Múltiples versiones

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

### ► Exclusivo sistema cerrado

Óptima eficiencia energética y bajo consumo de agua.

### ► Natural Smart Climate™

Clima óptimo en la cámara de cocción para cualquier producto.



### ► 4 funciones de gestión

Para una eficiencia y un respeto medioambiental óptimos.

### ► Press&Go

Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida.

### ► Conectividad

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

### ► KitchenConnect®

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

### ► Exclusiva puerta escamoteable

Para más espacio y más seguridad de funcionamiento.

### ► Visualizador de pantalla táctil de cristal TFT HiRes de 10 pulgadas

Excelente resolución, manejo intuitivo.

### ► Iluminación LED

Iluminación óptima de la cámara de cocción completa.

### ► Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento

Energéticamente eficiente y segura.

### ► Puerta de 2 etapas con función de cierre

No se requiere ningún bloqueo manual.

### ► HygieniCare

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

## Opciones:

### ► ConvoSmoke

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

### ► ConvoGrill

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

### ► ConvoSense

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

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

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

## Fiabilidad y durabilidad con sello «Made in Germany»

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

## Sostenibilidad y respeto medioambiental certificados.

Desde el año 2012, Convotherm utiliza fuentes de energía renovables al 100 %: por ejemplo, el calor para nuestra planta de producción proviene de una central térmica de biomasa. También obtenemos nuestra electricidad a partir de fuentes renovables (energías eólica, solar e hidráulica). El compromiso de Convotherm con el principio de una producción neutra en términos de CO<sub>2</sub> y eficiente en términos de recursos fue reconocido como extraordinario en el año 2017 y, de nuevo, en el año 2021 con el prestigioso premio Lean & Green Management Award.



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



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



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



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

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



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

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



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



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

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

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



## climate management

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

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



## production management

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

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

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



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

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



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

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



climate  
management

# El clima perfecto para cualquier alimento.

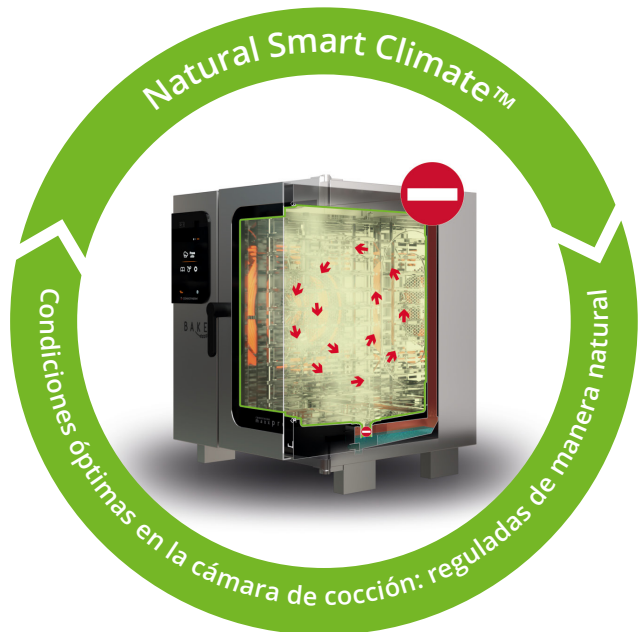
El sistema Convotherm Climate Management siempre garantiza el clima de cocción adecuado en su Convotherm maxx pro, independientemente de que utilice el horno para estofar, gratinar, cocinar al vapor, asar a la parrilla u hornear. Su control natural del clima también ahorra tiempo, agua y energía, ofreciendo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

## Automáticamente lo justo: Natural Smart Climate™

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

## Eficiencia patentada: el sistema cerrado

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





### Humedad bajo demanda: HumidityPro

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



### Rápida deshumidificación: Crisp&Tasty

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

## Resumen de Convotharm Climate Management:

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

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

# Soporte óptimo para unos resultados de máxima calidad.

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

## Desde sensible hasta rápido: Airflow Management

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



## BakePro: función de horneado tradicional

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



## Carácter crujiente en cualquier nivel: Crisp&Tasty

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





## Resumen de Convotherm Quality Management:

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



# Tecnología inteligente para unos procesos eficientes.

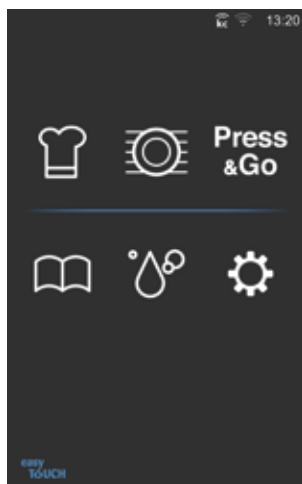
Ya sea en la cocción o en el horneado automáticos o manuales: con su sofisticada combinación de soluciones inteligentes, el Convotherm maxx pro hace el trabajo especialmente fácil, seguro y eficiente para usted y para su equipo. Esto reduce los niveles de estrés y garantiza la fiabilidad y un máximo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



## Cocción automática mediante botones de selección rápida: Press&Go

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

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

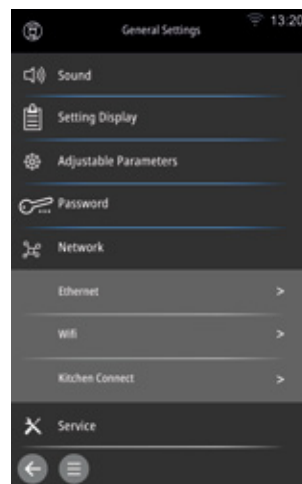
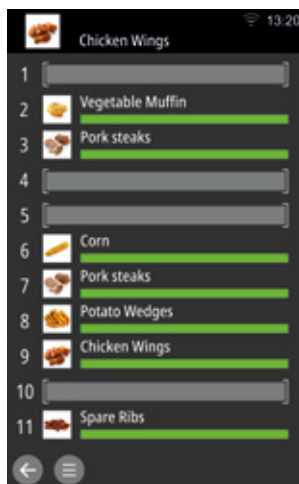


## Mantener el control durante la cocción automática: TrayView

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

## Cocción interconectada vía LAN y WiFi

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

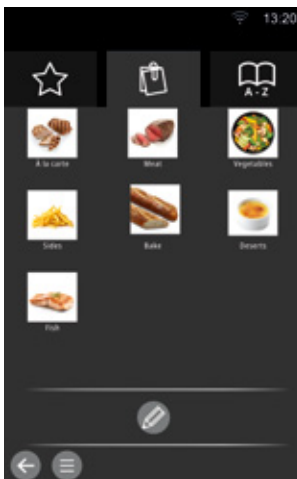




permite, por ejemplo, acceder a las actualizaciones de software o cargar nuevas recetas de manera centralizada para múltiples hornos, o acceder a los datos HACCP.

### Modo manual para expertos

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



### Resumen de Convotherm Production Management:

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

# Limpieza sin esfuerzo e higiene sin concesiones.

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

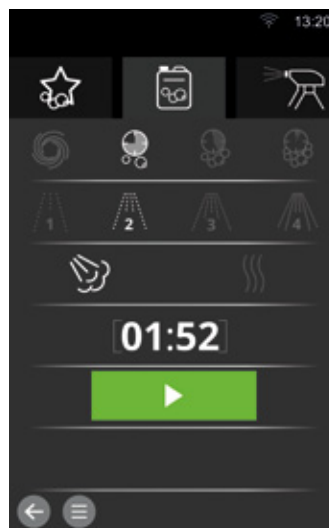
## **ConvoClean: máxima flexibilidad, mínimo consumo**

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



## **Programación personalizada sin esfuerzo**

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



## **Respetuoso con el medio ambiente y extraordinariamente seguro**

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

# Soluciones HygieniCare para una máxima seguridad:

## HygienicSteam: fácil esterilización con vapor

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



## Utilización segura: Manillas higiénicas

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



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

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



### Resumen de Convotherm Cleaning Management:

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

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

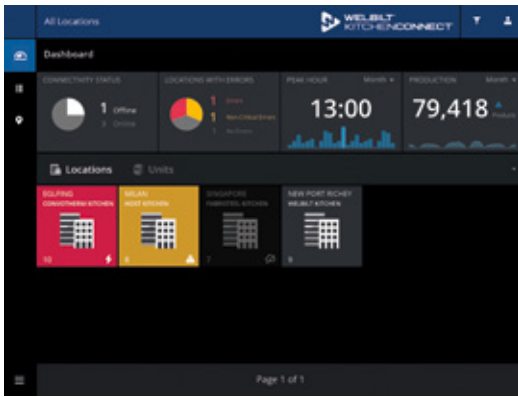
El Convotherm maxx pro le permite conectarse al inteligente mundo de la cocción y del horneado: con KitchenConnect®, la solución de red innovadora y preparada para el futuro de Welbilt. Utilícela para controlar, monitorizar y actualizar sus hornos desde cualquier lugar —basado en la nube y en tiempo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

## Todo el potencial de la digitalización en la cocción

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

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





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

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

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

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

## Gestión de eficiencia y calidad: aprenda de sus datos

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

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



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

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

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

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



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

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

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



maxx pro 20.10



maxx pro 20.20

## ► Múltiples versiones

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

## ► Consumo reducido de agua y energía

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

## ► Iluminación inferior para indicar el estado del horno

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

## ► Funcionamiento flexible

Cocción manual o automática (Press&Go).

## ► Conectividad

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

## ► Raíles de entrada optimizados

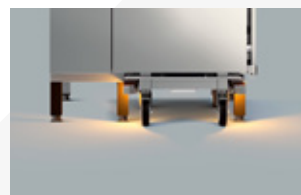
Diseño mejorado y práctica codificación mediante colores.

## ► Bandeja recogedora de condensado mejorada

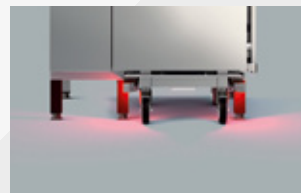
IntelligentSimplicity: diseño optimizado para una mayor seguridad de funcionamiento.

## ► Iluminación LED

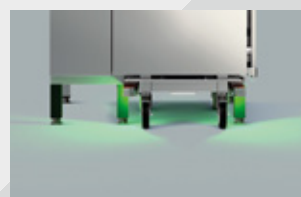
Tres potentes y duraderas barras LED están integradas en la puerta del horno mixto e iluminan el interior.



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



La luz roja indica "Fallo".



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



## Alto rendimiento en una superficie de colocación compacta

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

## Consumo de energía aún más bajo

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

## Los mejores resultados en todos los niveles

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

## Compatibles con los accesorios existentes

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

## Estabilidad mejorada en cocinas de producción

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

## Conexión de desagüe sencilla

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

## ¡Ahora también para modelos tipo armario!

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

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

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

# ConvoSmoke. La forma inteligente de ahumar alimentos.

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

## Exclusivamente de Convotherm: ahumado integrado en los perfiles de cocción

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



## HotSmoke para un eficaz ahumado en caliente

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

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

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



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

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

### **Ahumado intenso sin olor a humo**

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

### **Cómodas y seguras: pastillas de ahumado**

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

### **Solo de Convotherm:**

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



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

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

## Productos asados a la parrilla uniformes, de gran calidad

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

## Tierno por dentro, deliciosamente crujiente por fuera.

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



## El Convotherm maxx pro con ConvoGrill...

### ...reduce costes:

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

### ...ahorra tiempo y trabajo:

## Capacidad para pollo asado\*:

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

\* Peso/pollo 1,2 kg

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

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

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

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

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

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

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



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

**...es bueno para el medio ambiente:**

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



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

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

## ConvoServe hace sencilla la regeneración

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

## Acabado perfectamente programado en lugar de mantener calientes los platos

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

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

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

### Resumen de ConvoServe:

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



## Servicio à la carte con ConvoServe

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

## Bufés con ConvoServe

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

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

## Banquetes en platos con ConvoServe

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



# El accesorio perfecto para banquetes con ConvoServe.

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



## Funda térmica

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



## Bastidor de carriles de entrada

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



## Carro portaplatos para banquete

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



## Carro de porta-bandejas

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



## Porta-bandejas móvil

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



## Carro de carga

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



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

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

## El Convotherm maxx pro para el horneado profesional.

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

### ► BakePro

Garantiza una fermentación perfecta, un centro de humedad y un brillo ideal en la corteza de pequeños productos horneados.

### ► Libro de recetas integrado

Simplifica su trabajo mediante recetas de horneado y cocción preprogramadas.

### ► Perfil de cocción Rise&Ready

Tres etapas de fermentación, especialmente para masa de levadura fresca, garantizan un desarrollo óptimo del aroma y del volumen.

### ► Función de horneado adicional

Para dar ese toque final, si es preciso añade tres minutos pulsando con un dedo.

### ► Inyector en lugar de calentador

Generación de vapor con calidad profesional mediante la inyección directa de agua en la cámara de cocción caliente.

### ► Paneles de aspiración optimizados

Para unos resultados uniformes en la cámara de cocción completa.

### ► Bandejas y accesorios, tamaño Euronorm

Se corresponden con el equipamiento profesional en panaderías.





**BAKE**

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

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



# ConvoSense. Cocción completamente automática con el Convotherm maxx pro.

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



## El futuro de la cocción es automatizado

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

## Le brinda soporte y promueve sus puntos fuertes

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

## Capacidades humanas – sin debilidades humanas

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

### 1 Reconocer

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

### 2 Comprender

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

### 3 Actuar

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

## ConvoSense percibe, comprende y actúa

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

## Resumen de sus ventajas:

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

# Funcionamiento y servicio técnico: eficientes, sencillos y económicos.

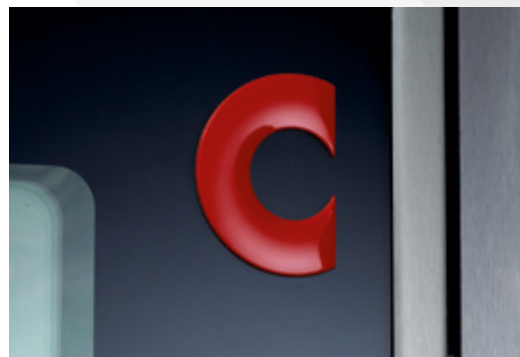
El Convotherm maxx pro está diseñado para una máxima fiabilidad y está fabricado conforme a las más altas exigencias de calidad. Estas grandes expectativas sin concesiones y nuestra filosofía IntelligentSimplicity convierten al Convotherm maxx pro en el horno con la mejor relación calidad-precio de la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

## Un concepto global que tiene sentido

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

## Optimización de costes global: funcionamiento y servicio técnico

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



## Diseño para un fácil servicio técnico a través de IntelligentSimplicity

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

## Servicio técnico competente: a cualquier hora, en cualquier lugar

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



## Funcionamiento y servicio técnico económicos, resumen de sus ventajas:

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

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

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



## Bastidores inferiores

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



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



## Kit de sobreposición

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



## Productos de limpieza y de cuidado

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



## Cajón para productos químicos de limpieza

Cajón extraíble con kit de conexión de agua para producto de limpieza y cartucho de tratamiento del agua Brita.

Compatible con kit de sobreposición sobre ruedas, altura de patas 350 mm.



### **Campana de condensación**

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



**Parrilla con varillas entrecruzadas, recubrimiento antiadherente**



**Cesta para freír, recubrimiento antiadherente**



### **Bandejas y parrillas**

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

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

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



# Datos técnicos



## Convotherm maxx pro

6.10

6.20

10.10

10.20

|                              |                    |                               |                     |                                |
|------------------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Capacidad de carga           | 6+1 x 1/1 GN       | 12+2 x 1/1 GN<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 |
| Dimensiones (AxFxH)          | 875 x 792 x 786 mm | 1120 x 992 x 786 mm           | 875 x 792 x 1058 mm | 1120 x 792 x 1058 mm           |
| Distancia entre niveles      | 68 mm              | 68 mm                         | 68 mm               | 68 mm                          |
| Número de comidas por día    | 30-100             | 60-160                        | 80-150              | 150-300                        |
| <b>Eléctrico</b>             | 50 / 60 Hz         | 50 / 60 Hz                    | 50 / 60 Hz          | 50 / 60 Hz                     |
| Tensión                      | 3N~ 400 V          | 3N~ 400 V                     | 3N~ 400 V           | 3N~ 400 V                      |
| Consumo de potencia asignado | 11,0 kW            | 19,5 kW                       | 19,5 kW             | 33,4-33,7 kW                   |
| Peso ES / EB                 | 114 / 124 kg       | 137 / 149 kg                  | 119 / 131 kg        | 178 / 193 kg                   |
| <b>Gas</b>                   | 50 / 60 Hz         | 50 / 60 Hz                    | 50 / 60 Hz          | 50 / 60 Hz                     |
| Tensión                      | 1N~230 V           | 1N~230 V                      | 1N~230 V            | 1N~230 V                       |
| Consumo de potencia asignado | 0,6 kW             | 0,6 kW                        | 0,6 kW              | 0,6 kW                         |
| Peso GS / GB                 | 117 / 131 kg       | 143 / 158 kg                  | 123 / 137 kg        | 189 / 204 kg                   |



## Métodos de cocción

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

## Manejo de la interfaz de usuario easyTouch®:

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

## Climate Management

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

## Quality Management

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

## Production Management

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

## Cleaning Management

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



20.10



20.20



6.10 BAKE



10.10 BAKE

|                     |                            |                    |                     |
|---------------------|----------------------------|--------------------|---------------------|
| 20 x 1/1 GN         | 40 x 1/1 GN<br>20 x 2/1 GN | 5 x-EN             | 8 x EN              |
| 880 x 820 x 1942 mm | 1135 x 1020 x 1942 mm      | 875 x 792 x 786 mm | 875 x 792 x 1058 mm |
| 67 mm               | 67 mm                      | 94 mm              | 94 mm               |
| 150-300             | 300-500                    | -                  | -                   |
| 50 / 60 Hz          | 50 / 60 Hz                 | 50 / 60 Hz         | 50 / 60 Hz          |
| 3N~ 400 V           | 3N~ 400 V                  | 3N~ 400 V          | 3N~ 400 V           |
| 38,2-38,9 kW        | 66,4-67,3 kW               | 11,0 kW            | 19,5 kW             |
| 257 / 272 kg        | 338 / 356 kg               | 114 / - kg         | 119 / - kg          |
| 50 / 60 Hz          | 50 / 60 Hz                 | -                  | -                   |
| 1N~230 V            | 1N~230 V                   | -                  | -                   |
| 1,1 kW              | 1,1 kW                     | -                  | -                   |
| 271 / 288 kg        | 359 / 377 kg               | -                  | -                   |



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

\* En lugar de Regeneration+, equipado con función de regeneración \*\* no en combinación con eliminación de vapor y vahos (campana de condensación integrada)



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

