



Convotherm maxx pro BAKE



BAKE

Immer frische Backwaren und Snacks in Profiqualität.



Advancing Your Ambitions

Convothem maxx pro BAKE Für perfekte Backergebnisse.

Backen ist Handwerk und Kunst zugleich. Die Qualitätsansprüche der Genießer sind gerade bei frischen Backwaren besonders hoch. Punkten auch Sie mit leckeren Backwaren in Profiqualität – aus dem Convothem maxx pro BAKE, der einzigartigen Verbindung von traditionellem Back-Know-how und dem modernen Funktionsprinzip des Kombidämpfers.

Der Convothem maxx pro BAKE bietet Ihnen alles, was Sie als Profi von einem Premium-Kombidämpfer erwarten. Kommisslose Qualität „made in Germany“. Durchdachte Funktionen und Ausstattungsdetails. Konzentration aufs Wesentliche bei jedem Detail und jeder Innovation. Ein einmaliges Gesamtkonzept für perfekte Backergebnisse, Effizienz, Nachhaltigkeit und höchste Zuverlässigkeit.

Der Convothem maxx pro BAKE verkörpert Profi-Qualität auf einem neuen Level.

**maxx pro.
high definition.**



Convotherm maxx pro BAKE – Backen in Profiqualität.

BAKE

Offizieller Ausstatter von

Bocuse d'Or



▶ **Integriertes Back-Kochbuch**
Erleichtert die Arbeit mit vorprogrammierten Back- und Garrezepten.

▶ **Connectivity**
Vernetzbar via WiFi und LAN für vielfältiges Datenmanagement.

▶ **Dreifachverglasung**
Höhere Energieeffizienz und mehr Sicherheit durch optimale Wärmeisolierung.

▶ **Rise&Ready-Gärprofile**
Drei Gärstufen speziell für frischen Hefeteig sichern optimale Aromen- und Volumenbildung sowie eine ideale Kruste.

▶ **Verschwindetür**
Wird beim Öffnen auf einer Schiene an die Seite geschoben. Dies vermeidet den Kontakt mit der heißen Scheibe und die Laufwege bleiben frei.

▶ **Variable Lüftergeschwindigkeit**
In 5 Stufen verfügbar – mit BakePro kann auch eine Ruhepause einprogrammiert werden. Für Spitzenergebnisse, selbst bei sensiblen Produkten.

▶ **BakePro**
Die mehrstufige Backfunktion sorgt bei Kleingebäck für bestes Aufgehen, optimale Elastizität der Krume und optimalen Glanz.

▶ **Optimierte Ansaugbleche**
Speziell angepasste Öffnungen sichern optimale Luftzirkulation – für gleichmäßige Ergebnisse überall im Garraum.

▶ **Bleche und Zubehör im Bäckermaß**
Perfekt im Zusammenspiel mit den Bäcker-Einhängestellen.

▶ **Spritzer statt Boiler**
Dampferzeugung wie beim Profibäcker: Noch besseres Backen durch direkte Einspritzung von Wasser in den heißen Garraum.

▶ **Hoher Bedienkomfort**
Die symbolbasierte easyTouch® Full-Touch-Bedienung ist für jeden verständlich.



Inspiriert von den Meistern ihres Fachs.

Seit mehr als 40 Jahren haben wir die Erfolgsgeheimnisse des traditionellen Backhandwerks präzise analysiert – und gemeinsam mit Bäckern weltweit auf das moderne Funktionsprinzip des Kombidämpfers übertragen. Das Ergebnis begeistert Profis und Genießer gleichermaßen: Der Convotherm maxx pro BAKE.

Genuss wie von Meisterhand

Die Kombination von Heißluft und Dampf im Convotherm maxx pro BAKE – individuell abgestimmt auf jedes Produkt – garantiert optimalen Trieb, eine gleichmäßige Bräunung über die gesamte Beschickung hinweg, eine lockere, volumenreiche Krume sowie eine knusprige Kruste. Dank des einzigartigen Natural Smart Climate™, ermöglicht durch das geschlossene Garsystem von Convotherm, profitieren Sie von einer signifikant längeren Verkaufsfrische Ihrer Backwaren.

Frische Backwaren kommen immer an

Ob zum Verzehr vor Ort oder als Take-away: Frische Backwaren sind ein zeitloser Klassiker für Frühstück und Abendbrot sowie für den kleinen Hunger zwischendurch. Auch außerhalb traditioneller Bäckereien erwarten Kunden heute einen Standard wie frisch aus der Backstube. Den können Sie bieten: Mit dem Convotherm maxx pro BAKE.

Große Vielfalt und gleichbleibende Qualität

Plundergebäck, rösche Brötchen oder knusprige Brote – mit einer leckeren Auswahl an Backwaren profilieren Sie sich im Wettbewerbsumfeld. Entscheidend ist, dass Qualität und Frische jederzeit stimmen. Der Convotherm maxx pro BAKE sichert auch bei ungeschultem Personal beste Ergebnisse in Profiqualität. Gleichbleibend auf höchstem Niveau.

Das große Plus: Perfekte Zubereitung von Snacks und Speisen

Wo frische Backwaren gefragt sind, ist der Bedarf nach Snacks und kleinen Gerichten nicht weit. Optimiert fürs Backen, ist der Convotherm maxx pro BAKE zugleich ein Allrounder, der Ihnen das ganze Leistungsspektrum der neuesten Generation der Convotherm Kombidämpfer bietet. Ob Grillen, Dünsten, Braten, Dämpfen oder mehr: Vom Frühstück bis zum Abendessen bietet der Convotherm maxx pro BAKE zusätzlich noch ein Maximum an Zubereitungsarten.

Die Convotherm Funktions-Managements: Mehr Freiräume für effiziente Arbeit.

Mit seinen vier Convotherm Funktions-Managements hilft Ihnen der Convotherm maxx pro BAKE dabei, stets Top-Leistung zu bringen: Er nimmt Ihnen viel Mühe ab und sorgt für optimale Prozesse und Ergebnisse.



climate management

Durchdachte Funktionen, die beim Kochen und Backen mit dem Convotherm maxx pro BAKE stets das richtige Klima im Garraum garantieren.

- Natural Smart Climate™
- HumidityPro
- Crisp&Tasty



quality management

Spezielle Funktionen, mit denen der Convotherm maxx pro BAKE stets optimale Gleichmäßigkeit, Bräune und Volumen der Ergebnisse sicherstellt.

- Airflow Management
- Crisp&Tasty
- BakePro



production management

Mit intelligenten Funktionen sorgt der Convotherm maxx pro BAKE dafür, dass Sie stets effizient, zielführend und zugleich stressfreier arbeiten – manuell oder im automatischen Modus. Für optimale Ergebnissicherheit.

- Manuell oder automatisch Press&Go
- Trayview
- TrayTimer
- kitchenconnect



cleaning management

Der Convotherm maxx verfügt über ein vollautomatisches Reinigungssystem sowie innovative Funktionen für ein zusätzliches Hygiene-Plus in der Küche.

- ConvoClean
- Hygienic Steam
- Hygienegriffe

IntelligentSimplicity: Einfach besser.

Wir bei Convotherm sind davon überzeugt, dass technische Lösungen erst dann vollkommen sind, wenn sie ihren Nutzen auf die einfachste, sparsamste und effizienteste Weise verwirklichen. Dieses Prinzip ist uns so wichtig, dass es einen eigenen Namen hat: IntelligentSimplicity. Der Convotherm maxx pro BAKE verkörpert es in jeder Hinsicht: Er ist einfach zu verstehen. Einfach zu bedienen. Einfach zu reinigen. Einfach zu warten. Und (wenn überhaupt nötig) einfach zu reparieren.

Das perfekte Klima für perfekte Backergebnisse.

Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Zeit sind beim Backen die entscheidenden Faktoren für ein optimales Garraumklima. Entscheidend ist, diese Faktoren präzise aufs jeweilige Backgut abzustimmen. Mit dem Climate Management im Convotherm maxx pro BAKE gelingt Ihnen das garantiert. Dank überlegener Technik – und nicht zuletzt dank der unfehlbaren Gesetze der Natur.

Natürlich überlegen: Natural Smart Climate™

Das Natural Smart Climate™ im Convotherm maxx pro BAKE stellt sicher, dass jedes Gargut ganz von selbst die jeweils ideale Feuchtigkeitsmenge aufnimmt. Möglich macht das unser einzigartiges geschlossenes Garsystem. Es garantiert stets das richtige Garraumklima für alle Produkte, bei denen optimale Feuchtigkeit für anhaltende Frische wesentlich ist. Beispielsweise bei Fisch, Fleisch oder Gemüse, besonders aber bei Brot und größeren Backwaren.

Für langanhaltende Verkaufsfrische

Das Natural Smart Climate™ sorgt ganz natürlich, ohne kompliziertes Regeln und Steuern, für den jeweils optimalen Feuchtegrad in den Produkten. So einfach und genial bleiben die fertigen Backwaren deutlich länger frisch. Weder trocknen sie im Verkaufsraum vorzeitig aus noch reagieren sie mit der Luftfeuchtigkeit und bekommen eine weiche Kruste.

Energiesparend und superschnell: Unser geschlossenes System

Das geschlossene Garsystem ACS+ im Convotherm maxx pro BAKE hält Wärme und Feuchtigkeit optimal zurück. Die Temperatur steigt schneller und es müssen weniger Energie und Wasser nachgeschoben werden. Die so garantierte perfekte Dampfsättigung, automatische Feuchteanpassung im Kombidampf sowie schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung bei Heißluft sichern beste Ergebnisse auch bei Vollbeschickung.



Schnittbrötchen, 70g
120 Stück¹
15 Minuten²
480 Stück³



Steinofenbrot, 500g
40 Stück
17 Minuten
120 Stück



Puddingschnecke, 140g
96 Stück
20 Minuten
288 Stück

¹ Beschickungsmenge pro Gerät

² Backzeit pro Beschickung

³ Beschickungsbeispiel pro Std.

Gilt für Gerät 10.10



Convotherm maxx pro BAKE – Ihre Vorteile auf einen Blick.

- **Perfektes Garraumklima**
Natural Smart Climate™: Ideale Feuchtigkeitsaufnahme der Backwaren auf ganz natürliche Weise – für besonders langanhaltende Frische.
- **Hohe Prozesssicherheit**
Automatisches Backen mit Press&Go Schnellwahl-tasten sichert beste, stets reproduzierbare Ergebnisse.
- **Vernetztes Backen**
Connectivity über WiFi- oder LAN-Schnittstelle – für einfaches Datenmanagement bei einem oder mehreren Geräten.
- **Effiziente Mischbeschickung**
Gleichzeitige Zubereitung unterschiedlicher Backwaren mit optimalem Ergebnis – dank Natural Smart Climate™.
- **Rollierendes Backen und Garen**
Smarter Überblick über jeden einzelnen Einschub bei Mischbeschickungen. Sie sehen sekunden-genau, was wann fertig ist.
- **Maximale Auslastung**
Die Möglichkeit zur maximalen Kapazitätsauslastung spart Zeit und Geld – und sorgt für höchste Produktverfügbarkeit auch in Spitzenzeiten.
- **Nachbackfunktion**
Geben Sie einfach per Touch drei Minuten dazu.



Weizen oder Vollkorn? Wir kennen den Unterschied.

Backwaren sind nicht gleich Backwaren. Es macht einen großen Unterschied, ob Sie zartes Plundergebäck oder herzhaft rösches Bauernbrot backen. Deshalb macht der Convotherm maxx pro BAKE diesen Unterschied auch – und sorgt mit produktspezifischen Backmodi für perfekte Ergebnisse.

So gelingt helles Kleingebäck perfekt

Speziell für Klein- und Weizenbackwaren bietet Ihnen der Convotherm maxx pro BAKE viel Komfort, Kosteneinsparung sowie maximale Prozess- und Ergebnissicherheit. Mit der speziellen Backfunktion BakePro erzielen Sie Backergebnisse wie aus einem klassischen Ladenbackofen: Die Produkte gehen optimal auf und erhalten einen appetitlichen Glanz. Tiefkühlbackware muss nicht an- bzw. aufgetaut werden. Perfekte Dampfsättigung, automatische Feuchteanpassung im Kombidampf sowie schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung bei Heißluft verkürzt die durchschnittlichen Backzeiten deutlich.

BakePro: Traditionelle Backfunktion

- **Zu Beginn:** Einbringen der für das Produkt notwendigen Beschwadungsmenge in den Garraum – präzise in 5 Stufen.
- **Anschließende Ruhephase:** Bei ausgeschaltetem Ventilator können sich die Produkte optimal entwickeln.
- **Das Resultat:** Ein ideales, gleichbleibendes Garraumklima für alle Backprodukte, ob vorgegärt frisch, vorgegärt tiefgefroren oder halbgebacken.
- **Option:** Hinzufügen eines zusätzlichen BakePro-Schritts zum Ende eines Backprofils, um mit extra Dampf optimalen Glanz zu erzielen.



Für glänzende Ergebnisse: Air Flow Management

Der Stolz jedes Bäckers sind glänzend-knusprige Weizenbackwaren. Das Geheimnis dahinter: Feuchtigkeit, die für einen definierten Zeitraum auf den Backwaren kondensieren kann. Was sonst nur echte Bäcker-Etagenbacköfen leisten, bildet der Convotherm maxx pro BAKE mit BakePro optimal nach: Nach dem Vorheizen wird eine genau bemessene Menge Wasser in den Garraum gespritzt und anschließend der Ventilator komplett ausgeschaltet. Das ist entscheidend, denn nur bei völlig unbewegter Luft ist es möglich, dass sich die Feuchtigkeit perfekt auf den Backwaren niederschlägt.

Rise&Ready: Gärstufen für Frischteig

Speziell für frischen Hefeteig lassen sich drei Gärprofile im Back-Kochbuch aktivieren: Präzise gesteuerte Ruhephasen für optimale Aromen- und Volumenbildung sowie eine ideale Kruste.

Backen im Kombidampf: Das Beste für Vollkorn und Bauernbrot

Eine mehlbestäubte, appetitlich aufgerissene Kruste – damit wird jedes dunkle Bauernbrot zur unwiderstehlichen Versuchung. Der Convotherm maxx pro BAKE bietet hierfür die geniale Lösung: Individuell programmierbare Backprofile, die zu Beginn des Prozesses mit reiner Heißluft arbeiten. Anschließend wird Wasser eingespritzt, das sofort verdampft und nicht auf der Oberfläche kondensiert. So bleibt die Kruste trocken und das aufgestäubte Mehl appetitlich locker. Zugleich behält die Krume beim Backen im Kombidampf dank des Natural Smart Climate™ ihre optimale Elastizität.



Das clevere Plus: Schnelle Snacks und feine Speisen.

Der Convotherm maxx pro BAKE ist mehr als ein Spezialist fürs Backen. Als echter Allrounder bietet er maximale Flexibilität auf kleinem Raum – und eröffnet Ihnen so vielfältige Möglichkeiten für ein attraktives Zusatzgeschäft. Verwöhnen Sie Ihre Kunden doch zusätzlich rund um die Uhr mit leckeren Snacks und Speisen. Es ist so einfach!

Vielfalt, die sich bezahlt macht

Ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen, ob kleiner oder großer Hunger: Unterwegs sind neben Backwaren auch unterschiedlichste Snacks und Speisen gefragt. Sie lassen sich mit dem Convotherm maxx pro BAKE ebenfalls einfach, schnell und ganz flexibel zubereiten. So bieten Sie ihren Kunden eine große kulinarische Vielfalt aus einem einzigen Gerät.

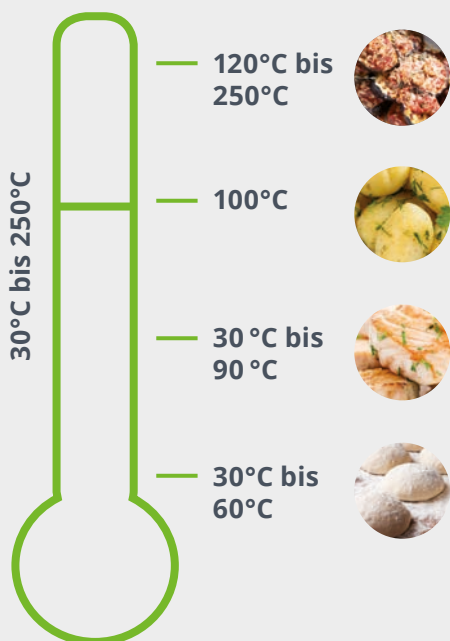
Mit Dampf für die schnelle Küche

Dampf überträgt die Hitze nicht nur besonders schonend, sondern auch sehr schnell auf das Gargut. Das spart Energie sowie kostbare Zeit und schont die Vitamine: So lässt sich gegenüber herkömmlichen Garverfahren in der gleichen Zeit die dreifache Beschickungsmenge bewältigen. Genau das, was Sie in den Stoßzeiten brauchen.

Alle Vorteile mit Kombidampf

Beim Garen mit Kombidampf im Convotherm maxx pro BAKE bleiben dank Natural Smart Climate™ die Eigenfeuchtigkeit sowie Geschmacksstoffe und Vitamine der Produkte ideal erhalten, Gewichtsverluste werden minimiert. Dampf und Heißluft kombiniert ist z. B. perfekt für Braten: Im Dampf bleibt das Fleisch innen schön saftig, zum Abschluss wird es in Heißluft außen perfekt knusprig.

Die überzeugende Vielfalt von Dampf:



Kombidampf sorgt beispielsweise beim Schweinebraten für beste Ergebnisse in Profiqualität.

Bestens geeignet für großvolumiges Gargut wie z. B. Kartoffeln.

Der Niedertemperaturbereich von 30 bis 90 °C, was zum Teil auch Sous-Vide-Bereich genannt wird, eignet sich ideal zum schonenden Pochieren von beispielsweise Fisch oder Eiern.

Nutzen Sie den Convotherm maxx pro BAKE als Gärschrank mit präziser Regelung der Temperatur und Luftfeuchtigkeit.





Heißluft für Knuspriges

Beim Grillen oder Gratinieren erzielt der Convotherm maxx pro BAKE mit gradgenauer, reiner Heißluft stets beste Ergebnisse. Im geschlossenen System wird eine zügige, gleichmäßige Wärmeübertragung bis in den Kern des Garguts erreicht. Krustenbildung und Knusprigkeit steuern Sie gezielt durch einfaches Zuschalten von Crisp&Tasty.

Schnelle Vielfalt dank Mischbeschickung

Ist der Andrang zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen groß, sind viele verschiedene Speisen gleichzeitig gefragt. Dank flexibler Mischbeschickung im Kombidampf können Sie im Convotherm maxx pro BAKE z. B. Chicken Wings, Quiches, Tiefkühlgemüse und einen Rührkuchen gleichzeitig zubereiten. Jeweils mit individuellem Timing, schnell und natürlich ohne Geschmacks- und Geruchsübertragung.

Viele Kochfunktionen für beste Ergebnisse

Außer mit seiner Vielzahl an Backfunktionen unterstützt Sie der Convotherm maxx pro BAKE natürlich auch mit zahlreichen automatisierten Kochfunktionen zum Braten, Grillen, Dämpfen, Gratinieren, Convenience-Frittieren und Regenerieren. Press&Go sichert gleichbleibend hohe Qualität Ihrer Snacks und Speisen, ganz gleich, wer das Gerät bedient.



Supereinfache Bedienung für jedermann.

Mit seinem intuitiven, besonders bedienerfreundlichen Full-Touch-Screen easyTouch® macht Ihnen der Convotherm maxx pro BAKE sowohl beim Backen als auch bei der Zubereitung von Snacks und Speisen die Arbeit leicht.

Einfach und intuitiv – für maximale Prozesssicherheit

Manuelle und automatische Zubereitungsmodi für zeit- und energiesparende Back- und Garprozesse entlasten auch öfter wechselndes Personal im stressigen Arbeitsalltag. Das Beste: Dank der vor-eingestellten Back- und Garprogramme lassen sich Ergebnisse per Fingertipp immer wieder in konstanter Qualität reproduzieren.

Automatisches Kochen und Backen mit Press&Go

Mit Press&Go können Sie in vielen verschiedenen Produktkategorien sofort loslegen. Das Vorheizen, die Kompensation von Wärmeverlusten z. B. beim Öffnen der Tür oder bei unterschiedlichen Beschickungsmengen sowie die Auswahl von Back- und Garmodi geschieht automatisch. Press&Go ist optional mit Passwortschutz – für die Unterscheidung von Manager- und Crewmodus.

Sicher ist sicher

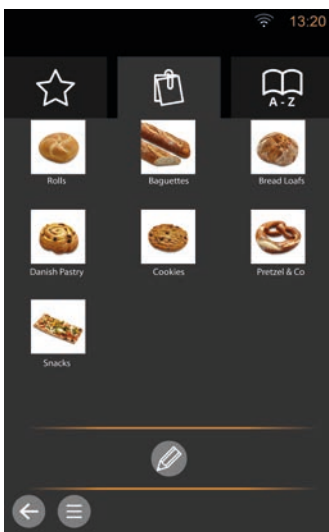
Die symbolbasierte, programmierbare und individualisierbare Bedienung bietet hohen Bedienkomfort und Prozesssicherheit. So kann jedes Teammitglied – auch internationales Personal – Routinevorgänge nach kurzer Einweisung selbstständig ausführen.

Nachbackfunktion für den letzten Schliff

Benötigen Backwaren am Ende eines Backprofils noch etwas Zeit, geben Sie einfach per Touch noch 3 Minuten Backzeit bei 200 Grad zu.

Alles im Blick mit TrayView

Bei rollierender Mischbeschickung wird Ihnen auf dem Display präzise angezeigt, was auf jedem Einschub gebacken bzw. gegart wird und wie lang die jeweilige Restlaufzeit ist. Das Gerät signalisiert, dass ein Produkt fertig ist. Nach jedem Öffnen der Gerätetür berechnet TrayView die Backzeit separat für jeden Einschub neu.



Das Back-Kochbuch unterstützt Sie mit vorprogrammierten Back- und Garrezepten.



TrayView: Ideale Arbeitserleichterung bei Mischbeschickungen

- Immer im Blick, was in jedem Einschub gebacken wird
- Präzise Anzeige der Restbackzeit für jeden Einschub
- Restbackzeit wird je nach Türöffnungen automatisch nachjustiert
- Optische und akustische Meldung, sobald Produkte auf einem Einschub fertig sind

Individuelle Bedienung für Spitzenergebnisse.

Für professionelle Ansprüche verfügt der Convotherm maxx pro BAKE über einen manuellen Modus zur individuellen Einstellung von Zeit, Temperatur sowie Back- bzw. Kochmodus. Zudem garantieren intelligente Zusatzfunktionen stets perfekte Ergebnisse beim Backen und Kochen.

Für Könner ganz nach Wunsch

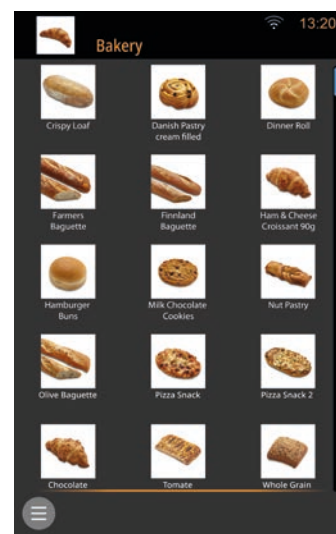
Beim Convotherm maxx pro BAKE bleiben Sie auf Wunsch beim Backen und Garen immer Herr der Lage. So können Sie auch bei vorgegebenen Backprofilen jederzeit in alle Parameter des Backprozesses eingreifen. Ebenso lassen sich von vorneherein alle Back- bzw. Garparameter manuell festlegen, ganz gleich, ob bei Dampf, Kombidampf oder Heißluft. Und auch bei der rollierenden Mischbeschickung haben Sie mit dem TrayTimer die Möglichkeit, die Back- und Garzeiten für jedes Produkt auf jedem Einschub nach Ihren Wünschen manuell einzustellen.

Press&Go+ – Ihre Favoriten, bequem abrufbar

Mit Press&Go+ gehen Ihre persönlichen kulinarischen Ideen in Serie. Entwickeln Sie eigene Garprofile und speichern Sie diese mit einem individuellen Foto im Gerät ganz einfach ab. Per Fingertipp sind Ihre Kreationen immer wieder abrufbar. Mit der praktischen Nachbackfunktion geben Sie manuell bei Bedarf am Ende noch 3 Minuten Extrazeit dazu.

Crisp&Tasty

Dank aktiver Entfeuchtung des Garklimas in Heißluft erzielen Sie in kürzester Zeit eine besonders knusprige Kruste – bei gleichzeitig zartem, saftigem Kern.



Press&Go+: Individuelle Back- und Garprofile als Favoriten ganz einfach per Touch.

Müheleose Sauberkeit und kompromisslose Hygiene.

Wo gebacken oder gekocht wird, ist Sauberkeit und Hygiene ein zentrales Thema. Das Convotherm Cleaning Management des Convotherm maxx pro BAKE unterstützt Sie auf einzigartige Weise dabei, in Sachen Reinigung kompromisslos auf Nummer Sicher zu gehen: Besonders effektiv, komfortabel und umweltfreundlich.

ConvoClean: Maximale Flexibilität, minimaler Verbrauch

Das vollautomatische Reinigungssystem des Convotherm maxx pro BAKE sorgt stets für optimale Hygiene. Mit vier Reinigungsstufen nach Wahl bietet ConvoClean immer die richtige Reinigungsleistung. Ein spezieller Eco-Modus spart Reiniger, Energie und Wasser. Der Express-Modus spart Zeit und ermöglicht in nur 7 Minuten eine ultraschnelle Reinigung auch während der Geschäftszeiten.



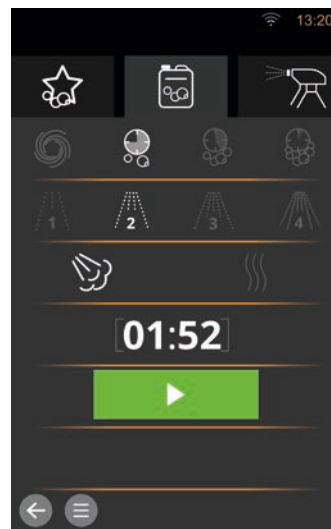
Individuell und besonders sicher

Mit dem Cleaning Scheduler des Convotherm maxx pro BAKE lässt sich für jeden Tag minuten genau festlegen, welches Reinigungsprogramm wann läuft – auch ein automatischer Programmstart ist einstellbar. Außerdem können Sie individuelle Reinigungsprofile mit eigener Bezeichnung und Symbolbild erstellen und auf Fingertipp starten. ConvoClean garantiert maximale Sicherheit, da es beim Start des Reinigungsprozesses zu keinem Kontakt mit Chemikalien kommt. Die Reinigungsflüssigkeiten sind zudem biologisch abbaubar und umweltfreundlich. Der Convotherm maxx pro BAKE ist für die unbeaufsichtigte Reinigung zertifiziert.



Hygienic Steam: Einfach sterilisieren mit Dampf

Der Convotherm maxx pro BAKE verfügt über eine Funktion zur ungiftigen und kostengünstigen Dampfsterilisation von Küchenutensilien. Gründlich gereinigtes Besteck und andere hitzebeständige Küchenutensilien werden einfach ins Gerät gelegt und auf Fingertipp im 30-minütigen, automatischen Dampfreinigungsprogramm bei 130 °C sicher sterilisiert.



Sicher ist sicher: Die Hygienegriffe

Die hygienischen Griffe des Convotherm maxx pro BAKE aus antibakteriellem und antimikrobiellem Kunststoff vermindern über das gesamte Geräteleben hinweg die Vermehrung von Mikroorganismen auf den neuralgischen, manuell berührten Kontaktpunkten des Geräts.



Immer besser: Wirtschaftlichkeit und Umweltfreundlichkeit

Der Convotherm maxx pro BAKE ist extrem effizient in Sachen Energie- und Wasserverbrauch – und hat sich gegenüber seinem bereits maßstabsetzenden Vorgängermodell in Sachen Energieeffizienz noch einmal um 10 % verbessert. Zudem ist das Abwasser dank biologisch abbaubarer Reinigungsflüssigkeiten nicht umweltschädlich. Auch unser Fabrikationsstandort Eglfing setzt in Sachen Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit Maßstäbe: Seit der Umstellung auf grünen Strom haben wir von 2009 bis heute bereits 1 Mio. kg CO₂ jährlich eingespart. Dieses Engagement wurde 2017 mit dem 1. Platz des Lean & Green Management Awards gewürdigt.



KOSTEN SENKEN · UMWELT SCHONEN · MITARBEITER SENSIBILISIEREN

Lean & Green ist eine Initiative von GreenIT Consulting Europe GmbH, die Lean Management Fähigkeiten und Ressourcen für alle Prozesse eines Unternehmens hinweg anbietet.

- * Energieverbrauch im Leerlauf im Heißluftbetrieb (sensible Wärmeabgabe) [kWh] nach DIN 18873-1 2012-06 6.3
Folgende Werte wurden vom unabhängigen Institut TÜV geprüft
- ** Convotherm 4 10.10 Reinigungsstufe 3, regulärer Modus



Qualität, die sich Tag für Tag beweist.

Der Convotherm maxx pro BAKE verkörpert deutsche Ingenieurskunst in ihrer höchsten Form. Unser Streben nach Innovation und Perfektion geht weit über die reine Technik hinaus: Es beweist sich in der Summe einzigartiger konstruktiver Lösungen, die im Alltag größten Nutzen bieten und im Servicefall geringstmöglichen Aufwand erfordern. Eine Investition in die Premium-Klasse, die sich in jeder Beziehung rechnet.

Höchste Qualität in mehr als einer Dimension

Der kompromisslos hohe Qualitätsanspruch des Convotherm maxx pro BAKE beweist sich auf allen Ebenen: Erstklassige Materialien und beste Verarbeitung machen das Gerät robust, langlebig und zu einer Augenweide. Alle Funktionen sind besonders einfach, durchdacht und bedienfreundlich. Ob Küchenchef oder oft wechselnde Teammitglieder: Jeder erzielt mit dem Convotherm maxx pro BAKE erstklassige Koch- und Backergebnisse. IntelligentSimplicity als konstruktives Prinzip sichert darüber hinaus maximale Servicefreundlichkeit und Verbrauchseffizienz – und damit dauerhaft niedrige Betriebskosten.



Zuverlässigkeit und Langlebigkeit „Made in Germany“

Convotherm steht seit 1976 für kompromisslose Qualität und Langlebigkeit. In enger Zusammenarbeit mit Branchenprofis und einem traditionell hohen Perfektionsanspruch arbeiten wir ständig und mit großer Leidenschaft an innovativen Lösungen, die sich auf das Kerngeschäft unserer Kunden konzentrieren. So war Convotherm 1995 auch der weltweit erste Kombidämpfer-Hersteller mit Zertifizierung nach DIN ISO 9001. Entwickelt und gefertigt in Deutschland, verlässt jeder Convotherm Kombidämpfer erst nach einem mehrstündigen, 100-prozentigen Funktionstest unser Werk.

Bestens durchdacht: Servicefreundliche Konstruktion

Der Convotherm maxx pro BAKE ist konstruktiv auf maximale Servicefreundlichkeit ausgelegt. Vernetzte Geräte senden nicht nur Fehlermeldungen, sondern ermöglichen sogar Online-Diagnosen. Fünf Service-Ports machen den Zugang ins Innenleben des Geräts leicht. Die Zahl der Bauteile und der nötigen Werkzeuge wurde so klein wie möglich gehalten. Und die Gestaltung wichtiger Komponenten entsprechend Plug&Play und unserer Philosophie der IntelligentSimplicity hilft Fehler beim Wechsel zu vermeiden.



Kompetenter Service: Weltweit und jederzeit

Im Fall einer technischen Störung bietet Ihnen der Convotherm maxx pro BAKE dank eines speziellen Notprogramms weiterhin hohe Funktionssicherheit. Und wenn erforderlich, steht Ihnen unser weltweites Netz an Servicepartnern zur Verfügung – bestens qualifiziert durch unser internationales Servicetraining-Konzept. Convotherm garantiert Ihnen schnellste Reaktionszeiten, höchste Einsatzbereitschaft sowie stete Ersatzteilverfügbarkeit.



Immer für Sie da: Unsere Service-Hotline

Ob Ersatzteilbestellung, Servicetermin oder telefonischer Support: Wenn's darauf ankommt, steht Ihnen die Convotherm Service-Hotline rund um die Uhr mit Rat und Tat zur Seite.



Rundum kostenoptimiert: Betrieb und Service

Beim Convotherm maxx pro BAKE beweist sich Effizienz als optimale Verbindung von Leistung und Wirtschaftlichkeit. Viele durchdachte Detaillösungen helfen beim täglichen Betrieb Wasser und Strom zu sparen. Das summiert sich – und ist nicht nur gut fürs Budget, sondern auch für die Umwelt. Auch alle Maßnahmen, um den Service bei Bedarf so wenig aufwändig wie möglich zu gestalten, halten die Kosten spürbar niedrig.



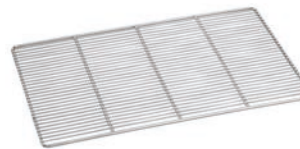
Vielfältiges Zubehör. Perfekt abgestimmt auf Ihren Bedarf.

Ob für den Einsatz in Supermärkten, Tankstellen, Convenience Stores oder Backshops, ob im Verkaufsraum, hinter der Theke oder in der Küche: Für Ihren Convotherm maxx pro BAKE bieten wir Ihnen immer das perfekte Zubehör für jeden Bedarf und jede Anwendung.



Untergestelle

Bei Tischgeräten sorgen sie für Standfestigkeit. Sie können zwischen einer offenen Version mit 14 Paar Einschubleisten und einer halbgeschlossenen Version mit 7 Paar Einschubleisten fahrbar wählen.



Bleche im Bäckermaß

Hier läuft alles in geregelten Bahnen:

Fünf Einschübe für 6.10 bzw. acht Einschübe für 10.10, der Bäckernorm entsprechend.

Bleche aus Edelstahl mit Antihafbeschichtung sowie der Gitterrost sind für den Convotherm maxx pro BAKE im Bäckermaß erhältlich.

Kondensationshaube

Mit der effektiven Kondensationshaube ConvoVent 4 arbeiten Sie immer sicher und dass jederzeit bei frischem Raumklima.



Stapelkit

Mehr Flexibilität und doppelte Leistung auf gleichem Raum: Mit dem Stapelkit wird das Platzieren zweier Convotherm maxx pro BAKE Tischgeräte übereinander zum Kinderspiel.



Reinigungs- und Pflegemittel

Alle Reinigungs- und Pflegeprodukte von Convotherm sind optimal auf das vollautomatische Reinigungssystem ConvoClean+ abgestimmt, biologisch abbaubar sowie Halal und Koscher zertifiziert.



Hordengestell

Schnelles und leichtes Handling. Bäckermaß Bleche können auf einmal beschickt und entnommen werden. Keine manuelle, einzelne Beschickung notwendig. Hordenwagen und Einfahrrahmen sind dafür notwendig.

Ausstattung / Technische Details



6.10



10.10

Serienausstattung

Konstruktion		
Ansaugblech gleichmäßigkeitsoptimiert für Einhängegerüst EN		✓
Set Einhängegerüst (600 x 400 mm) EN mit L Profil		✓
Sieb in der Gerätetropfwanne		✓
Rechtsanschlag		✓
Climate Management		
HumidityPro (Befeuchtung in 5 Stufen)		✓
Natural Smart Climate™ mit geschlossenem System ACS+		✓
C&T		✓
Quality Management		
BakePro (traditionelle Backfunktion in 5 Stufen)		✓
Nachbacken nach Profillende (Time+)		✓
Lüftergeschwindigkeit (in 5 Stufen)		✓
Production Management		
Integriertes Press&Go (Manager- und Crewmodus)		✓
TrayView		✓
35 Backprofile und 14 Profile für Snacks&Heiße Theke		✓
HACCP und Pasteurisierungswert Datenspeicherung		✓
USB-Schnittstelle, Ethernet-Schnittstelle (LAN), WIFI		✓
Cook&Hold (Garen und Warmhalten in einem Prozess)		✓
Flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl		✓
kitchenconnect		✓
Cleaning Management		
ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem mit eco, regular und express Modus (wahlweise mit Einzeldosierung)		✓
FilterCare-Schnittstelle		✓
Cleaning Scheduler		✓
Hygienic Steam function	Hygienic Steam function	✓
	Hygienic handles	✓

Optionen

Kerntemperaturfühler	
Verschwindetür, mehr Platz und Arbeitssicherheit	
Sonderspannungen	

Technische Details

	6.10 5 x EN	10.10 8 x EN
Abmessungen mit Rechtsanschlag* (B x T x H) in mm	875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
Abmessungen mit Verschwindetür* (B x T x H) in mm	966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058
Leergewicht ohne Optionen**/Zubehör in kg	Rechtsanschlag	ES: 111
	Verschwindetür	ES: 119
Bemessungsaufnahme in kW (Elektro Spritzer) (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0	19,5

* Bitte beachten Sie das technische Datenblatt für weitere Details ** Gewicht Optionen max. 15 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

CONVOTHERM[®]

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

BAKE

Offizieller Ausstatter von

Bocuse d'Or

 **WELBILT**[®]

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare[®] aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland**[™], **Convotherm**[®], **Delfield**[®], **Frymaster**[®], **Garland**[®], **Kolpak**[®], **Lincoln**[™], **Merco**[®], **Merrychef**[®] and **Multiplex**[®].

Bringing innovation to the table **.welbilt.com**