

Innovationen von Anfang bis Ende



Der neue Convotherm maxx pro bietet ein High End Komplettpaket mit Innovationen und Technologien wie dem Glas-Touch-Display mit Scroll Funktion, automatischem Kochen und eine Dreifachverglasung der Garraumtür für verbesserten

Die neue Convotherm Philosophie - IntelligentSimplicity

Der Convotherm maxx pro ist von Anfang an durchdacht. Innovationen, die für die tägliche Arbeit in den Profiküchen sinnvoll sind und zu mehr Effizienz und Produktivität sowie Wirtschaftlichkeit führen, finden sich im gesamten Gerät wieder. Bestechend dabei, dass Hardware, Funktionen und Software auf allen Ebenen des Convotherm maxx pro denkbar einfach zu bedienen sind. Dieser Ansatz folgt die Convotherm Philosophie IntelligentSimplicity. Unter diesem Begriff vereint sich die Kombination aus Intelligenz und Einfachheit in allen Bereichen, also komplexe Anforderungen so einfach und effizient wie möglich umzusetzen, welches ebenso auf Service und Betriebskosten ausstrahlt.

High Definition für Produktqualität, Garprozesse und Effizienz

Im neuen Kombidämpfer unterstützen vier von Convotherm entwickelte Funktions-Managements optimales Arbeiten:

1. Climate Management: Im Convotherm maxx pro lässt sich im einzigartigen geschlossenen System mit Natural Smart Climate für jedes Produkt das passgenaue Garraumklima einstellen, welches für ideale Gar- und Backergebnisse sorgt. Zudem ist die Energieeffizienz um noch einmal bis zu zehn Prozent gegenüber dem Vorgängergerät verbessert.
2. Quality Management: Eine Vielzahl innovativer Funktionen unterstützen Koch- und Backprofis dabei, stets beste Produktqualität zu erzielen. Smarte Sensorik, durchdachte Luftführung mittels AirFlow Management sowie ein individuell programmgesteuertes Zusammenspiel von Dampf, Heißluft und Zeit sorgen für optimale Qualität bei jedem Gar-

und Backgut.

3. Production Management: Ideal aufeinander abgestimmte Funktionen stellen sicher, dass die Bedienung des Convotherm maxx pro auch bei komplexen Abläufen stets einfach und übersichtlich bleibt, um effizient, zielführend und stressfrei arbeiten zu können. Dazu zählen Press&Go, das automatisches Kochen auf Fingertipp garantiert, ein integriertes Back- und Kochbuch, das per Tastendruck abrufbar ist, oder auch TrayView, welches bei rollierender Mischbeschickung hilfreich ist.

4. Cleaning Management: Das vollautomatische mehrstufige und umweltfreundliche Reinigungssystem des Convotherm maxx pro ist für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen. Da Anwendende niemals einen direkten Kontakt zum Reinigungsmittel haben, sind keine Handschuhe für die Nutzung notwendig. Für ein zusätzliches Hygieneplus in der Küche sorgt zudem das HygeniCare-Paket.

Die ConvoWelt: ConvoSmoke - ConvoGrill ? ConvoServe ? ConvoSense

Die Gastro-Branche ist vielfältig, so auch die verschiedenen Optionen, mit denen der Convotherm maxx pro verfügbar ist:

Für alle Gastro-Konzepte, die selbst räuchern, eignet sich die smarte Räucheroption ConvoSmoke, die den Kombidämpfer zum idealen Räucherofen macht. Effektives Heißräuchern ist mit ConvoSmoke genauso möglich wie Kalträuchern für sensible Speisen. Für Restaurants, die auf Grillspezialitäten setzen, ist ConvoGrill eine optimale Möglichkeit, um stets ideale Grillergebnisse zu erzielen. Dank der intelligenten Fettabscheidung ist der Kombidämpfer mit ConvoGrill umweltfreundlicher, kostensparender und schneller.

Stressfrei wird es mit dem intelligenten Produktionskonzept ConvoServe. Hiermit lassen sich Speisen in Ruhe vorbereiten und bei Bedarf punktgenau fertig stellen, so dass sie schnell, frisch und in gewünschter Qualität beim Gast ankommen. Besonders geeignet ist ConvoServe für große Mengen, Buffets, Tellerbankette oder À-la-Carte-Services. Die Kombination aus ausgefeilten technischen Funktionen zum Regenerieren und Finishing von Speisen mit Zubehörlösungen machen ConvoServe zu einer Produktionslösung, die es versteht, Anspruchsvolles einfach zu machen ? ganz im Sinne von IntelligentSimplicity.

Die Zukunft des Kochens und Backens ist vollautomatisch und mit dem Convotherm maxx pro ConvoSense bereits in der Gegenwart angekommen. Dank künstlicher Intelligenz und modernster Sensorik eröffnet das innovative Assistenzsystem ConvoSense neue Perspektiven bei der Speisenzubereitung. Mit ConvoSense lassen sich maximale Effizienz und höchste Ergebnissicherheit bei gleichzeitiger Wirtschaftlichkeit durch Ressourcenschonung realisieren.

Die ganze Welt des Backens

Zur Convotherm maxx pro Familie gehört zudem der Bake, der traditionelles Back-Knowhow mit den Funktionen des Kombidämpfers verbindet. Frische Backwaren, Snacks und kleine Speisen lassen sich im Convotherm maxx pro Bake in bester Qualität herstellen. Die Rise&Ready Gärprofile sind auf die Herstellung von Backwaren ausgerichtet. Zudem erfüllen die mehrstufige Backfunktion BakePro, die bestes Aufgehen bei Kleingebäck, eine optimale Krume und Glanz der Backwaren garantiert, die optimierten Ansaugbleche sowie Bleche und Zubehör im Bäckermaß des Convotherm maxx pro die Anforderungen des Bäckerhandwerks.

kitchenconnect, die cloudbasierte Netzwerklösung

Zu jeder Zeit den Überblick zu haben, das ist mit dem Convotherm maxx pro und mit kitchenconnect, der innovativen und zukunftsorientierten Vernetzungslösung von Welbilt möglich. In Echtzeit und cloudbasiert kann mittels kitchenconnect von überall auf der Welt auf Daten und Informationen zugegriffen werden. Prozesse können darüber analysiert, ausgewertet oder aber neu geplant werden. Am Bildschirm lassen sich damit Asset-, Effizienz- und Qualitäts- sowie Menü-Management steuern.

Premium neu definiert

Für die Entwicklung des Convotherm maxx pro haben wir Köche und Anwender auf der ganzen Welt befragt, was sie sich von einem Kombidämpfer der Extraklasse wünschen. Die daraus gewonnenen Kenntnisse haben wir in die Planung der neuen Kombidämpfer-Generation einfließen lassen und so ein High Definition Gerät entwickeln können, das einzigartig ist und Premium noch einmal neu definiert. Der Convotherm maxx pro enthält viele praktische Funktionen, die unserer Maxime IntelligentSimplicity folgen. Komplexe Herausforderungen sollen einfach und leicht zu bewältigen sein. Dazu zählen auch Wirtschaftlichkeit, Effizienz und natürlich Hygiene. Die Funktionalität und das ressourcenschonende Arbeiten machen den Convotherm maxx pro zu einem modernen Kombidämpfer, der dazu beitragen wird, Spitzenküche fit für morgen zu machen?, erklärt Arndt Manter, Director Product Management bei Welbilt für Convotherm.