

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neue Kombidämpferfamilie



Convotherm bringt mit Convotherm maxx eine neue Kombidämpferfamilie auf den Markt / Foto: Convotherm

Der neue Convotherm maxx bietet Profiköchen alles, was sie benötigen, um erfolgreich zu sein und verzichtet auf alles, was die tägliche Arbeit verkompliziert. Entwickelt wurde der Kombidämpfer der neuen Generation in Deutschland.

Der Convotherm maxx ist das Ergebnis langjähriger Erfahrung und zeigt, dass sich moderne Technik daran messen lassen muss, wie einfach Aufgaben zu erfüllen sind. Genau das verkörpert der neue Kombidämpfer: Er bietet genau das, was Köche brauchen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Das neue Sieben-Zoll TFT HiRes-Glas-Touchdisplay liefert ein brillantes Bild und ist dank der Scroll-Funktion und den Piktogrammen so leicht und intuitiv wie ein Smartphone zu bedienen. Dank HygieniCare hat der Kombidämpfer hygienische Griffe aus antibakteriellem und antimikrobiellem Kunststoff, die die Vermehrung von Mikroorganismen vermindern.

Die energieeffiziente Dreifachverglasung minimiert Wärmeverluste und sorgt so für geringeren Energieverbrauch, Sicherheit und Umweltfreundlichkeit. Der Convotherm maxx ist als 6.10 oder 10.10 verfügbar und bietet eine höhere Kapazität durch einen zusätzlichen Einschub. Dies sorgt für mehr Effizienz und Geschwindigkeit durch optimale Auslastung.

Die leistungsstarke und langlebige LED-Lichtleiste ist in die Gerätetür integriert und leuchtet den Innenraum aus. Der Kombidämpfer ist außerdem auch als Tischgerät verfügbar. Mehr Freiraum für effizientes und wirtschaftliches Arbeiten

Der Alltag in der Küche ist hart: Es muss schnell gehen, die Qualität und Auswahl soll top und einzigartig sein. Die im Convotherm maxx verfügbaren und von Convotherm

entwickelten Funktionen unterstützen Profiköche dabei, stets die gewünschte Leistung zu erbringen.

Beim Kochen und Backen ist das richtige Klima im Garraum entscheidend. Automatisch oder individuell geregelt? der Convothem maxx garantiert durch die smarte Steuerung der Dampfsättigung, der Self ClimateControl, dass jedes Gar- und Backgut zuverlässig die richtige Menge Feuchtigkeit erhält. Geht es zudem um knusprige Krusten, sorgt Crisp&Tasty mit exakt bemessener Heißluft und Entfeuchtung für perfekte Ergebnisse. Ganz gleich, ob vollautomatisch oder manuell, ob Einfach- oder Mischbeschickung? mit vielen intelligenten Funktionen? wie Press&Go, TrayView und TrayTimer? behält der Convothem maxx auch bei komplexen Abläufen stets den Überblick und sorgt für effizientes und stressfreies Arbeiten. Zuverlässiges Datenmanagement und vernetztes Kochen sind keine Wunschvorstellungen mehr: Mittels der WIFI- oder LAN-Schnittstellen können Software-Updates oder Rezepte zentral auf mehrere Geräte gespielt oder HACCP-Daten abgerufen werden.

Der neue Kombidämpfer bietet ausgefeilte Sensorik, besonders durchdachte Luftführung wie das Airflow Management sowie für jedes Gar- und Backgut ein intelligentes und individuell programmgesteuertes Zusammenspiel von Dampf, Heißluft sowie Zeit und garantiert so stets Qualität. Mit der dreistufigen Backfunktion BakePro erzielen Anwender ein gleichbleibendes Garraumklima für alle Backprodukte, egal ob vorgegärt frisch, vorgegärt tiefgefroren oder halbgebacken. Tiefkühlbackware muss zudem nicht an- beziehungsweise aufgetaut werden: BakePro sorgt im Convothem maxx für bestes Aufgehen, Elastizität der Krume und Glanz. Weil Sauberkeit beim Kochen und Backen unverzichtbar ist, verfügt der Kombidämpfer mit ConvoClean über ein vollautomatisches, einfaches, sicheres und umweltfreundliches Reinigungssystem, das auch für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen ist. Zusätzlich sorgt das HygieniCare Paket für ein zusätzliches Hygiene-Plus in der Profiküche.

?Der neue Convothem maxx wurde für alle Profiköche entwickelt, die moderne Technik und ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis möchten. Gerade in Zeiten, in denen Neuinvestitionen kritisch abgewogen werden, ist der Convothem maxx die perfekte Alternative. Der Allrounder ist leistungsstark, langlebig und bietet praktische Funktionen, die besonders die Herausforderungen der neuen Normalität, wie zum Beispiel Hygiene, Effizienz und Wirtschaftlichkeit erfüllen. Wir sind sicher, dass wir mit dem Convothem maxx den Zeitgeist getroffen haben und Gastronomen dabei unterstützen, in eine erfolgreiche Zukunft zu gehen?, kommentiert Arndt Manter, Director Product Management bei Convothem, die Neuentwicklung.