

Datos técnicos

6.10



10.10



Eléctrico

Dimensiones (AxFxH)	875 x 797 x 794 mm	875 x 797 x 1066 mm
Capacidad de carga (GN)	6+1	10+1
Distancia entre niveles	68 mm	68 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tensión	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Consumo de potencia asignado	9,6 - 11,3 kW	17,2 - 20,4 kW
Peso	104 kg	125,5 kg

6.10



10.10



Métodos de cocción

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

Manejo Interfaz de usuario easyTouch:

Pantalla capacitiva completamente táctil de 7"	▶	▶
Función de desplazamiento suave y de reacción rápida	▶	▶

Climate Management

Self ClimateControl	▶	▶
HumidityPro - 3 ajustes de humedad	▶	▶
Crisp&Tasty - 3 ajustes de deshumidificación	▶	▶

Quality Management

Airflow management: Velocidad del ventilador con 3 niveles	▶	▶
BakePro - 3 niveles de horneado tradicional	▶	▶

Production Management

Cocción automática con Press&Go con hasta 399 perfiles (Manager mode y Crew mode)	▶	▶
Libro de recetas integrado con 6 categorías diferentes	▶	▶
TrayTimer: gestión de la carga para diferentes productos simultáneos (modo manual)	▶	▶
TrayView: gestión de la carga para la cocción automática de diferentes productos mediante Press&Go	▶	▶
Gestión de favoritos	▶	▶
Almacenamiento de datos HACCP	▶	▶
kitchenconnect® (WiFi/LAN), solución de red de Welbilt para actualizar y monitorizar hornos desde cualquier lugar —basado en la nube y en tiempo real—	▶	▶
Puerto USB integrado en el panel de mando	▶	▶

Cleaning Management

Sistema de limpieza completamente automático con 4 programas de limpieza: Limpiar, abrillantador, ligeramente sucio, muy sucio y modo express	▶	▶
Soluciones HygieneCare:		
• Función de limpieza Steam Disinfect	▶	▶
• Manillas higiénicas antibacterianas	▶	▶

Diseño

Manilla de la puerta con función de cierre	▶	▶
Generación de vapor mediante inyección de agua en la cámara de cocción	▶	▶
Patas del horno ajustables desde 120 mm hasta 160 mm	▶	▶
Puerta con bisagra a la derecha	▶	▶

Opciones

Sonda de temperatura interna multipunto	▶	▶
---	---	---

Accesorios

kitchenconnect® (WiFi/LAN), solución de red de Welbilt para actualizar y monitorizar hornos desde cualquier lugar —basado en la nube y en tiempo real—	▶	▶
Campana de condensación ConvoVent 4 con filtro de grasa	▶	▶
Campana de condensación ConvoVent 4+ con filtro de grasa y de olores	▶	▶
Bastidores inferiores en diferentes tamaños y diseños	▶	▶
Diferentes bandejas, parrillas y recipientes en tamaños Gastronorm	▶	▶
Kits de sobreposición	▶	▶
Productos de cuidado para el sistema de limpieza completamente automático (dosificación múltiple)	▶	▶
Ducha de mano enrollable	▶	▶

Características de equipamiento: Estándar ▶ No disponible ▷

maxx. just right.



Resumen de las características más destacadas

- ▶ **Press&Go**
Cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida.
- ▶ **Injector eléctrico**
Rápida generación de vapor mediante inyección de agua directa.
- ▶ **Conectividad**
Acceso a la red a través de WiFi y LAN para una gestión versátil de los datos.
- ▶ **Visualizador de pantalla táctil de cristal TFT HiRes de 7 pulgadas**
Excelente resolución, manejo intuitivo.
- ▶ **Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento**
Energéticamente eficiente y segura.
- ▶ **Nivel adicional**
6.10 y 10.10: cada uno con un nivel adicional.
- ▶ **Limpieza respetuosa con el medio ambiente**
Programa de limpieza completamente automático ConvoClean.
- ▶ **Iluminación LED**
Iluminación óptima de la cámara de cocción completa.
- ▶ **Manillas higiénicas**
Recubrimiento antibacteriano.
- ▶ **Función de cierre de la puerta**
No se requiere ningún bloqueo manual.
- ▶ **Patas flexibles del horno**
Regulables en altura en hasta 40 mm.
- ▶ **Libro de recetas integrado**
Con 6 categorías diferentes y selección rápida de favoritos.

Convotherm maxx. Exactamente lo que necesita.

- ▶ Rapidez y eficiencia para la cocción y el horneado
- ▶ Resultados uniformes, de alta calidad
- ▶ Manejo sencillo y tecnología de vanguardia
- ▶ Costes de funcionamiento reducidos y extraordinario respeto medioambiental
- ▶ Robusta fiabilidad y larga vida útil

Ya sea en la gastronomía o en el negocio de los snacks, el éxito depende de muchos factores: de la gama de productos adecuada, del momento oportuno y por último, pero no menos importante, de las herramientas apropiadas. Aquí es donde entra en juego el nuevo Convotherm maxx. Ofrece todo lo que usted necesita para tener éxito. Ni mucho ni poco. Le concede flexibilidad para cambiar de concepto. Ingeniería alemana a un precio sorprendentemente bajo.

Accesorios originales. Lo mejor para el Convotherm maxx.



- ▶ Un sencillo adaptador hace posible que los bastidores inferiores del Convotherm 4 6.10 y del 10.10 también puedan utilizarse con el Convotherm maxx
- ▶ Kits de sobreposición abiertos con panel frontal en el bastidor intermedio
 - ▶ Horno inferior sobre patas estándar
 - ▶ Horno inferior sobre patas de 220 mm
 - ▶ Horno inferior sobre bastidor inferior, sobre patas estándar de 200 mm
- ▶ Compatible con la campana de condensación ConvoVent 4 / 4+
- ▶ Ducha de mano enrollable
- ▶ Todas las bandejas, parrillas, etc., compatibles con 1/1 GN



Cantidades en un Convotherm maxx 10.10:



Filete de salmón escalfado
Métodos de cocción: Vapor mixto
20 kg en 28 minutos



Muslos de pollo
Método de cocción: Crisp&Tasty
22 kg en 30 minutos



Cruasanes (70 g)
Método de cocción: BakePro
80 unidades en 19.5 minutos



Patatas fritas
Método de cocción: Aire caliente
18 kg en 18 minutos

Funciones de gestión Convotherm: más espacio para la eficiencia

Con sus cuatro funciones de gestión Convotherm, el Convotherm maxx le ayuda a ofrecer siempre el máximo rendimiento: Se encarga de las arduas tareas y proporciona unos procesos y resultados optimizados y delegables.



climate management

Unas funciones bien concebidas que garantizan el clima correcto en la cámara de cocción durante la cocción y el horneado con el Convotherm maxx.

- ▶ Self ClimateControl
- ▶ HumidityPro
- ▶ Crisp&Tasty



quality management

Unas funciones especiales que permiten que el Convotherm maxx garantice una uniformidad, un dorado y un volumen óptimos de los productos resultantes.

- ▶ Airflow Management
- ▶ Crisp&Tasty
- ▶ BakePro



production management

Con sus funciones inteligentes, el Convotherm maxx garantiza que usted siempre pueda trabajar más eficientemente, centrado en su labor y con menos estrés —tanto manualmente como en el modo automático—. Para unos resultados con una óptima fiabilidad.

- ▶ Press&Go manual o automático
- ▶ Trayview
- ▶ TrayTimer
- ▶ Cocción interconectada



cleaning management

El Convotherm maxx dispone de un sistema de limpieza completamente automático, así como del innovador paquete HygieniCare para una higiene adicional en la cocina.

- ▶ ConvoClean
- ▶ Hygienic Steam
- ▶ Manillas higiénicas

