

Пароконвектоматы настольные инжекторные Maxx Pro easyTouch 10.10/6.10 ES ВАКЕ

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: cmp@nt-rt.ru || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>



Convotherm maxx pro easyTouch 10.10 ES BAKE

- Панель easyTouch, 10" TFT-дисплей HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки
- LED-подсветка в рабочей камере
- Энергоэффективное тройное стекло двери рабочей камеры
- Дверная ручка с предохранительным затвором и функцией захлопывания
- Дополнительный уровень – максимальная вместимость
- Материал изготовления рабочей камеры AISI 304
- Дефлектор для оптимальной конвекции и размещения EN-стеллажа
- Комплект стеллажа (600 x 400 мм) EN с L-профилем
- Поддон дверного каплесборника с фильтром



СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ

► **Natural Smart Climate (ACS+)** идеальный микроклимат в камере с дополнительными функциями:

1. **Crisp&Tasty** (5 параметров быстрого удаления влаги)
2. **BakePro** (5 режимов профессиональной выпечки)
3. **HumidityPro** (5 уровней настройки влажности)
4. **Контролируемая конвекция** (5 скоростей вентилятора)

► **Функции приготовления**

Press&Go – кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки (режимы Manager and Crew)

Rise&Ready - 3 программы расстойки, встроенные в книгу рецептов

Time+ - добавление времени выпекания по окончании программы

Интегрированная книга рецептов – 355 программ выпечки, 14 программ для закусок и деликатесов

Cook&Hold – автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления с ее последующим поддержанием

TrayTimer – управление смешанной загрузкой

TrayView – полный контроль во время автоматического приготовления: отображение точного времени приготовления для каждого продукта

Regenerate+ – гибкая многорежимная функция регенерации и восстановления

▶ **Функции мойки и гигиены**

ConvoClean+ – полностью автоматическая система очистки (опционально с одноразовым дозированием)

HygieniCare – антибактериальное покрытие точек контакта

HygienicSteam – удобная стерилизация паром

Защита камеры IPX5 - позволяет избежать загрязнения внутренней части устройства чистящими или дезинфицирующими средствами

▶ **Другие особенности**

- Видеосправки с выводом на дисплей
- Интерфейс FilterCare
- Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными
- USB-порт встроенный в панель управления
- Хранение данных HACCP и данных пастеризации

ОПЦИИ

Утапливаемая дверь – больше пространства и безопасности для работы (+10 кг к стандартному весу, +9 см к ширине)

Датчик термозонда – внешнее подключение

Удаление пара - встроенный вытяжной зонт

ConvoSense – интеллектуальное оптическое распознавание блюд с AI датчиком

▶ **Kitchenconnect®**: сетевое решение от Welbilt для быстрого и эффективного планирования, мониторинга и работы.

1. Управление оборудованием
2. Управление эффективностью и качеством
3. Управление меню

ВЕРСИИ

- Различные напряжения

Технические характеристики

Габаритные размеры	875 x 792 x 1058 мм
Напряжение	380 В
Мощность	19,5 кВт
Масса	119
Тип парообразования ES	инжекторный



Convotherm maxx pro easyTouch 6.10 ES BAKE

- Панель easyTouch, 10" TFT-дисплей HiRes-Glass-Touch с функцией прокрутки
- LED-подсветка в рабочей камере
- Энергоэффективное тройное стекло двери рабочей камеры
- Дверная ручка с предохранительным затвором и функцией захлопывания
- Дополнительный уровень – максимальная вместимость
- Материал изготовления рабочей камеры AISI 304
- Дефлектор для оптимальной конвекции и размещения EN-стеллажа
- Комплект стеллажа (600 x 400 мм) EN с L-профилем
- Поддон дверного каплесборника с фильтром



СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ

▶ **Natural Smart Climate (ACS+)** идеальный микроклимат в камере с дополнительными функциями:

1. **Crisp&Tasty** (5 параметров быстрого удаления влаги)
2. **BakePro** (5 режимов профессиональной выпечки)
3. **HumidityPro** (5 уровней настройки влажности)
4. **Контролируемая конвекция** (5 скоростей вентилятора)

▶ **Функции приготовления**

Press&Go – кнопки быстрого доступа для автоматического приготовления и выпечки (режимы Manager and Crew)

Rise&Ready - 3 программы расстойки, встроенные в книгу рецептов

Time+ - добавление времени выпекания по окончании программы

Интегрированная книга рецептов – 355 программ выпечки, 14 программ для закусок и деликатесов

Cook&Hold – автоматически понижает температуру в конце цикла приготовления с ее последующим поддержанием

TrayTimer – управление смешанной загрузкой

TrayView – полный контроль во время автоматического приготовления: отображение точного времени приготовления для каждого продукта

Regenerate+ – гибкая многорежимная функция регенерации и восстановления

▶ **Функции мойки и гигиены**

ConvoClean+ – полностью автоматическая система очистки (опционально с одноразовым дозированием)

HygieneCare – антибактериальное покрытие точек контакта

HygienicSteam – удобная стерилизация паром

Защита камеры IPX5 - позволяет избежать загрязнения внутренней части устройства чистящими или дезинфицирующими средствами

▶ **Другие особенности**

- Видеосправки с выводом на дисплей
- Интерфейс FilterCare
- Подключение к сети – доступ через WiFi и LAN для универсального управления данными
- USB-порт встроенный в панель управления
- Хранение данных HACCP и данных пастеризации



ОПЦИИ

Утапливаемая дверь – больше пространства и безопасности для работы (+8 кг к

стандартному весу, +9 см к ширине)

Датчик термозонда – внешнее подключение

Удаление пара - встроенный вытяжной зонт

ConvoSense – интеллектуальное оптическое распознавание блюд с AI датчиком

▶ **Kitchenconnect®**: сетевое решение от Welbilt для быстрого и эффективного планирования, мониторинга и работы.

1. Управление оборудованием
2. Управление эффективностью и качеством
3. Управление меню



ВЕРСИИ

- Различные напряжения

Технические характеристики

Габаритные размеры	875 x 792 x 786 мм
Напряжение	380 В
Мощность	11 кВт
Масса	114 кг
Тип парообразования ES	инжекторный

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: cmp@nt-rt.ru || сайт: <https://convotherm.nt-rt.ru/>