

# Enodis

 **CONVOTHERM**<sup>®</sup>  
*A Welbilt Brand*



**maxx. just right.**



La nouvelle famille de fours mixtes de Convotherm.  
Pour tous ceux qui ont de grandes ambitions.



*Advancing Your Ambitions*

# Vous avez de grands projets ? Le Convotherm maxx est prêt à tout.

Que ce soit pour la production alimentaire ou la restauration rapide, la réussite dépend de nombreux facteurs : Le bon concept, la bonne gamme de produits et le bon timing et, de manière non négligeable, les bons outils. C'est là qu'intervient le nouveau Convotherm maxx. Il vous offre tout ce dont vous avez besoin pour réussir. Juste ce qu'il faut, mais tout ce qu'il faut... La qualité Allemande au meilleur prix.

- ▶ **Système à injection directe :**  
Génération instantanée de vapeur par aspersion d'eau.
- ▶ **Écran TFT tactile 7 pouces HiRes**  
Haute brillance, utilisation intuitive.  
Affichage couleur, haute résolution.
- ▶ **Glissière supplémentaire**  
6.10 et 10.10 vous offrent un niveau supplémentaire.



- ▶ **Éclairage à LED**  
Éclairage optimal dans toute l'enceinte de cuisson.
- ▶ **Fonction fermeture de porte**  
Sans enclenchement manuel requis.
- ▶ **Livre de cuisine intégré**  
Six familles différentes, Sélection rapide des favoris.

- ▶ **Press&Go**  
Lancement de cuissons automatiques avec touches de raccourcis rapides.
- ▶ **Connectivité**  
Accès réseau en Wi-Fi et Ethernet pour une gestion des données efficace.
- ▶ **Porte triple vitrage**  
Sécurité. Économie d'énergie



- ▶ **Nettoyage respectueux de l'environnement**  
ConvoClean : nettoyage entièrement automatique.
- ▶ **Poignées hygiéniques**  
Revêtement antibactérien.
- ▶ **Pieds réglables**  
ajustables en hauteur jusqu'à 40 mm.

## Le Convotherm maxx. Tout ce qu'il vous faut.

- ▶ Vitesse et efficacité des cuissons
- ▶ Résultats uniformes, qualité élevée
- ▶ Simplicité d'utilisation, technologie de pointe
- ▶ Coûts de fonctionnement réduits et respect de l'environnement
- ▶ Fiabilité, robustesse et longévité

# Le Convotherm maxx. Tout ce que vous êtes en droit d'attendre de notre part.

Le Convotherm maxx est le four mixte parfait pour tous les professionnels. Nous connaissons leurs besoins. Nous souhaitons qu'ils profitent pleinement de leur investissement et qu'ils se reposent sur l'expérience et la qualité d'une marque de premier plan. Choisir un Convotherm maxx c'est croire en sa réussite en la rendant possible.



## Convotherm. Une promesse solide

Depuis plus de 40 ans, Convotherm construit des fours mixtes qui font leurs preuves dans un quotidien exigeant : Dans la restauration, le commerce de détail, les collectivités, le médical. Notre exigence sans compromis de qualité et de perfection technique a valu aux fours mixtes Convotherm une réputation unique parmi les professionnels du monde entier. Chacun a besoin de la solution qui lui convient le mieux. Avec trois séries d'appareils et une variété presque illimitée de versions, Convotherm propose l'appareil adéquat.

## Le meilleur de l'ingénierie allemande : L'art de la conception technique

Les fours mixtes Convotherm sont l'aboutissement d'une recherche permanente de perfection technique. C'est un processus perpétuel et infini. Nous le savons : Il est toujours possible de faire mieux et il y a toujours une solution plus sophistiquée. Nous croyons à une technologie de pointe au service de la simplicité d'utilisation. Le Convotherm maxx en est le fruit. Il offre tout ce dont vous avez besoin pour obtenir un résultat optimal en simplifiant vos tâches.



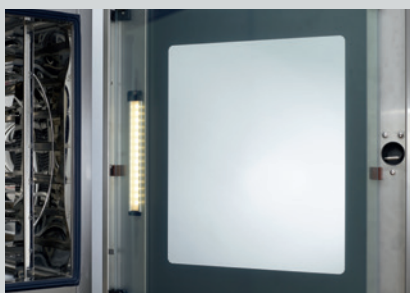
## Une qualité convaincante au quotidien :

Le Convotherm maxx concrétise la promesse faite par Convotherm d'une qualité constante dans toutes les tâches indispensables : des matériaux solides, un travail soigné, une précision dans les moindres détails. Il est fabriqué avec la même exigence de robustesse et de fiabilité que tous les autres fours mixtes Convotherm des dernières décennies. Le Convotherm maxx le prouve jour après jour : Un Convotherm, c'est pour la vie.



### Écran tactile :

L'afficheur tactile en verre TFT haute résolution de 7 pouces fournit des images lumineuses même de loin. Sa fonction de défilement et ses pictogrammes rendent l'utilisation aussi simple et intuitive que celle d'un smartphone.



**Éclairage à LED :** La lampe LED puissante et de longue durée est intégrée à la porte de l'appareil pour un éclairage optimal de vos cuissons garantissant une faible consommation d'énergie.



**HygieniCare :** Les poignées hygiéniques antibactériennes et antimicrobiennes réduisent la multiplication des microorganismes pendant toute la durée de vie de l'appareil.



**Niveau supplémentaire :** Que ce soit le modèle 6.10 ou 10.10 – le maxx vous offre une productivité maximum grâce à un niveau à un niveau supplémentaire. Pour plus d'efficacité et de rapidité grâce à une utilisation optimale de la capacité.

### Fonction fermeture de porte :

Plus besoin d'hésitation pour fermer la porte de l'appareil. Il suffit de claquer la porte énergiquement; un usage professionnel.



### Pieds de l'appareil réglables :

Les pieds ronds en acier inoxydable de l'appareil sont à la fois esthétiques et réglables en hauteur de 120 mm à 160 mm.



**Triple vitrage à haut rendement énergétique :** Le triple vitrage robuste minimise les pertes de chaleur – pour une consommation d'énergie réduite, un niveau de sécurité élevé et le respect de l'environnement.



# Plus d'efficacité avec les fonctions Convotherm

Travailler dur, c'est la routine au quotidien dans la cuisine. La variété est une nécessité, les choses doivent toujours aller vite et, bien sûr, la qualité doit rester être parfaite. Avec ses quatre fonctions Convotherm, le maxx vous offre allie la performance à la régularité. Il prend en charge les tâches fastidieuses et permet d'optimiser les processus et les résultats.



## **c l i m a t e** **m a n a g e m e n t**

Le bon climat dans l'enceinte du four est décisif pour vos cuissons. En mode automatique ou contrôle manuel, le Convotherm maxx garantit que tous les types d'aliments reçoivent le bon degré d'humidité grâce à un système de contrôle de saturation extrêmement sophistiqué. Pour un croustillant parfait, l'air pulsé et la gestion automatique de l'humidité dosés avec précision garantissent la perfection du résultat.



## **p r o d u c t i o n** **m a n a g e m e n t**

Que ce soit en mode automatique ou en mode manuel, en cuissons simples ou combinés, plusieurs fonctions intelligentes permettent au Convotherm maxx de vous assurer un suivi complet des processus de cuisson les plus complexes. Vous travaillez efficacement, avec précision et sans stress.



 **Vapeur**

**Cuisson rapide et saine à la vapeur :** La vapeur réduit les temps de cuisson au minimum, tout en conservant le niveau d'humidité optimal du produit. Une cuisson douce à la vapeur préserve les vitamines et les autres composants précieux. Par ailleurs, vos aliments à cuire restent ainsi frais plus longtemps.



 **Vapeur mixte**



## quality management

Les meilleurs résultats de cuisson au four ne sont pas dues au hasard. Elles résultent des fonctions spécialisées du Convothem maxx : des capteurs de précision de haute technologie. Grâce à un flux d'air optimisé, une programmation individuelle intelligente de la vapeur, de l'air pulsé et du temps de cuisson, le Convothem maxx une qualité optimale de vos cuisson.



## cleaning management

L'hygiène en cuisine est indispensable. C'est la raison pour laquelle le Convothem maxx est équipé d'un système de nettoyage entièrement automatique, simple, fiable et respectueux de l'environnement, destiné à un fonctionnement sans surveillance. Par ailleurs, le package exclusif HygienicCare apporte sécurité et innovation en cuisine.

### Mode mixte – Tendre à cœur croustillant à l'extérieur :

L'association de la vapeur et de l'air pulsé est parfaite pour le rôtiage par exemple : la viande reste tendre juteuse et parfaitement croustillante....



≡ Air pulsé

**Air pulsé pour des mets délicats croustillants** Pour griller, cuire ou gratiner, l'air pulsé, avec une précision au degré près, garantit toujours des résultats parfaits réguliers et uniformes.



# Le climat parfait pour toutes les cuissons.

La fonction Climate Management de Convotherm maxx garantit toujours le meilleur climat de cuisson pour tous les aliments. Préparer des ragoûts, gratiner cuire à la vapeur, griller ou cuire au four. Le four Convotherm maxx vous apporte le compromis parfait de l'humidité et de la chaleur.



## Déshumidification rapide : Crisp&Tasty

Activer Crisp&Tasty dans le Convotherm maxx permet d'obtenir rapidement des résultats parfaits. L'élimination active de la vapeur et l'introduction simultanée d'air frais déshumidifient l'enceinte de cuisson en un temps record. Vos cuissons atteignent une croustillance parfaite grâce à l'air pulsé. Les trois niveaux de déshumidification peuvent être sélectionnés manuellement ou bien programmés graphiquement sans aucune saisie de pourcentage.

## Gestion automatique de l'humidité : Self ClimateControl

La fonction SelfClimateControl permet à chaque type d'aliment de cuire en absorbant individuellement la quantité idéale d'humidité nécessaire. La fonction d'autorégulation du maxx maintient à tout moment le niveau optimal de saturation de la vapeur dans l'enceinte de cuisson.

## Humidité à la demande : HumidityPro

À partir de 30 °C, la fonction HumidityPro vous offre la possibilité de régler manuellement la vapeur pour ajuster très précisément l'humidité en mode mixte en complément de la régulation automatique.



Quantités dans un  
Convotherm maxx 10.10:

### Filet de saumon poché

Procédé de cuisson : Mode mixte

**20 kg en 20 minutes**



# Des solutions exclusives La garantie des meilleurs résultats.

La fonction Quality Management de Convothem assure une qualité régulière de vos cuissons à servir sur place ou à emporter.

Convothem maxx assure de manière optimale uniformité, coloration et rendement des produits préparés pour la plus grande satisfaction des clients et des hôtes.

## Airflow Management

Peu importe qu'il faille introduire avec précision de l'air humide ou évacuer rapidement l'humidité du climat de l'enceinte de cuisson. Grâce à la vitesse du ventilateur réglable sur trois niveaux, et l'inversion automatique optimisée du flux d'air vous obtiendrez avec le Convothem maxx d'excellents résultats parfaitement uniformes, même avec les produits les plus sensibles.



Quantités dans un Convothem maxx 10.10:

**Croissants (80g)**  
Procédé de cuisson : BakePro Automatique  
**80 pièces en 17 minutes**

## BakePro : Fonction de cuisson traditionnelle

Avec la fonction de cuisson au four à trois niveaux BakePro, le maxx vous permet d'obtenir un climat idéal et uniforme pour tous les produits cuits au four, qu'ils soient frais, congelés ou précuits. Les pâtisseries surgelées n'ont pas besoin d'être réchauffées ou décongelées. BakePro dans le Convothem maxx assure une pousse optimale, une levée parfaite et une souplesse idéale de la mie.



## Le croustillant à tous les niveaux : Crisp&Tasty

La déshumidification active à trois niveaux dans l'enceinte de cuisson en mode air pulsé crée une croûte exceptionnellement croustillante en un temps record, tout en conservant le moelleux du produit et en assurant l'uniformité sur tous les niveaux. Idéal pour la vente à emporter et les livraisons à domicile.



Quantités dans un Convothem maxx 10.10:

**Frites (7x7)**  
Procédé de cuisson : Air pulsé Crisp&Tasty  
**18 kg en 13 minutes**

# Une technologie intelligente pour des processus efficaces.

La fonction Production Management de Convotherm allège votre charge de travail en associant des solutions intelligentes, pour gagner en fiabilité et en efficacité. Le Convotherm maxx vous aide, ainsi que votre équipe, à mettre en place une productivité et des performances de pointe, même lorsque vous êtes en plein coup de feu.

## Cuisson automatiques ou manuelles C'est à vous de choisir

Pour les besoins professionnels, le Convotherm maxx est doté d'un mode manuel permettant de définir des temps, des températures et des modes de cuisson personnalisés. Des modes de cuisson entièrement automatiques permettent de gagner du temps et de l'énergie lors de la cuisson. Ils soulagent ainsi le personnel pour plus de sérénité, de flexibilité et de polyvalence.

## Cuisson automatique avec les touches de sélection rapide : Press&Go

Avec Press&Go, vous pouvez commencer immédiatement. Le préchauffage, la compensation de la dissipation thermique, par exemple à l'ouverture de la porte ou avec des quantités différentes, ainsi que la sélection des modes de cuisson sont automatiques.

Le livre de cuisine intégré avec six catégories de produits prédéfinies permet de stocker jusqu'à 399 profils de cuisson pouvant intégrer jusqu'à 20 étapes de cuisson. D'une simple pression sur l'écran, les profils de cuisson qui se complètent s'affichent automatiquement pour une utilisation immédiate, et vous pouvez toujours garder vos cuissons favorites en mémoire. Press&Go est disponible en option avec une protection par mot de passe, afin de créer des profils utilisateurs spécifiques manager (Manager mode) et équipiers (Crew mode).



Quantités dans un  
Convotherm maxx 10.10:

**Cuisses de poulet**  
Procédé de cuisson : Air pulsé Crisp&Tasty  
**22 kg en 18 minutes**

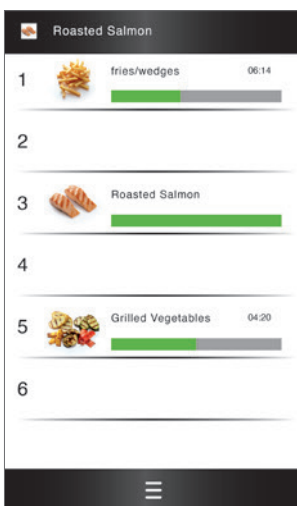


## Gardez une vue d'ensemble pendant la cuisson automatique : TrayView

Avec les plats combinés alternés, l'afficheur HiRes du Convotherm maxx indique précisément ce qui est en cours de cuisson sur chaque niveau ainsi que le temps individuel restant. L'appareil vous signale à la fois optiquement et acoustiquement lorsqu'une cuisson se termine. Afin de compenser la dissipation thermique, chaque fois que l'on ouvre la porte de l'appareil, TrayView recalculé le temps de cuisson individuel de chaque niveau à chaque fois que l'on ouvre la porte de l'appareil.

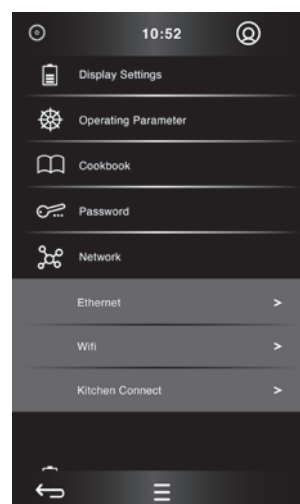
## Gestion manuelle des plats : TrayTimer

Grâce à la fonction de gestion des plats TrayTimer du Convotherm maxx, exploitez votre savoir-faire professionnel afin de définir un minutage parfait du premier au dernier niveau. Même en cas de cuissons combinées alternées, vous avez la possibilité de régler individuellement les temps de cuisson et d'enfournement de chaque produit sur chaque niveau en fonction de vos besoins. La fonction TrayTimer du Convotherm maxx vous offre un aperçu en continu des temps de cuisson restants sur chaque niveau.



## Une gestion des données performante Cuisson en réseau

La connectivité est l'avenir de la cuisine professionnelle. C'est la raison pour laquelle le Convotherm maxx peut passer en ligne en toute simplicité et partout grâce à son interface WiFi ou LAN de série. Cela permet de procéder aux mises à jour logicielles, aux transferts de nouvelles recettes de manière centralisée vers des appareils multiples et, bien entendu d'accéder aux données ARMPC (historique des cuissons HACCP).



# Une propreté sans effort et une hygiène sans compromis.



La propreté et l'hygiène sont des préoccupations majeures dans la cuisine. La fonction **Cleaning Management** de Convotherm maxx vous assiste de manière unique pour assurer une fiabilité totale d'un nettoyage particulièrement efficace, pratique et respectueux de l'environnement.

## ConvoClean : Flexibilité maximum, consommation minimum

Le système de nettoyage tout automatique à quatre niveaux ConvoClean dans le Convotherm maxx assure toujours une hygiène optimale. Outre les deux programmes de nettoyage habituels, le mode Express permet de gagner du temps et d'effectuer un nettoyage ultra-rapide entre les deux. Une fonction de rinçage supplémentaire assure une propreté accrue.

ConvoClean assure une sécurité maximum grâce à l'absence de contact avec les produits chimiques lors du démarrage du cycle de nettoyage. De plus, les liquides de nettoyage sont biodégradables et respectueux de l'environnement. Le Convotherm maxx est certifié pour un nettoyage sans surveillance.

## Hygienic Steam : Stérilisation facile à la vapeur

Le Convotherm maxx est doté d'une fonction pour une stérilisation à la vapeur non toxique et économique des ustensiles de cuisine. Il suffit de placer les ustensiles de cuisine soigneusement nettoyés et les autres ustensiles résistant à la chaleur dans l'appareil et de les stériliser en toute sécurité grâce au programme de nettoyage automatique à la vapeur de 30 minutes à 130 °C

## La sécurité est de rigueur : Poignées hygiéniques

Les poignées hygiéniques du Convotherm maxx sont constituées de plastique antibactérien et antimicrobien de manière à réduire la multiplication des microorganismes sur les points de contact névralgiques, actionnés manuellement, ce, pendant toute la durée de vie de l'appareil.



# Enodis

## Plus de 30 ans d'expérience.

### Parce que votre satisfaction nous tient à coeur

Enodis met à votre disposition un panel d'outils performants et professionnels.  
infos@enodis.fr - www.enodis.fr

#### Le showroom ENODIS

500 m<sup>2</sup> d'exposition pour découvrir l'ensemble de nos gammes.

#### La cuisine de démonstration

Offrir à tous un véritable laboratoire de goût et d'essai.

#### Les ateliers culinaires

Démonstration culinaire autour de nos équipements, avec des menus préparés allant du petit-déjeuner, déjeuner (avec menu enfant intégré), dîner au banqueting.

#### Les conseillers culinaires

Nos chefs sont là à tout moment pour vous apporter leur conseil, leur expérience, et trouver une réponse à vos questions. Selon vos besoins, bénéficiez d'un accompagnement personnalisé et d'une formation sur site.

#### L'installation

Notre réseau compte plus de 3 500 techniciens qualifiés et validés par nos services et garantit un service d'installation et une assistance technique rapides et fiables.

#### Le service après-vente

99 % des commandes de pièces de rechange passés avant 14 h sont expédiées à 17 h. Chaque article est géré par numéro de série pour une traçabilité totale du produit.

#### La hotline technique

Nous mettons à disposition de nos clients une assistance téléphonique disponible et réactive.



# Accessoires d'origine. Le meilleur pour le Convotherm maxx.

Les accessoires d'origine de Convotherm développent le potentiel de performances du Convotherm maxx en ligne directe avec vos besoins et exigences.



## Supports

Un simple adaptateur permet d'utiliser les supports des Convotherm 4 6.10 et 10.10 avec le Convotherm maxx également. Avec les appareils de table, ils offrent une stabilité optimale. Vous avez le choix entre une version ouverte avec 14 paires de glissières ou une version mobile semi-fermée avec 7 paires de glissières.



## Douchette à enrouleur

La douchette pratique pour un nettoyage manuel rapide entre deux opérations est dotée d'un revêtement antibactérien – pour une hygiène optimale.



## Kit de superposition

Une flexibilité et des performances accrues pour le même encombrement : Le kit de superposition pratique vous permet de superposer en toute simplicité et sécurité deux appareils Convotherm maxx.



## Hotte de condensation

La hotte de condensation performante ConvoVent 4/4+ s'adapte également au Convotherm maxx. Ils offrent en permanence un environnement de travail sûr et agréable avec un climat ambiant frais.



## Plaques et grilles

Plaques et grilles en inox et accessoires spécifiques avec des revêtements anti-adhésifs sont disponibles en différentes tailles GN.

# Données techniques

6.10



10.10



## Appareils électriques

Dimensions (LxPxH)	875 x 797 x 794 mm	875 x 797 x 1066 mm
Capacité d'enfournement (GN)	6+1	10+1
Espacement entre niveaux	68 mm	68 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Consommation assignée	9,6 - 11,3 kW	17,2 - 20,4 kW
Poids	104 kg	125,5 kg

6.10



10.10



## Procédés de cuisson

Vapeur (30-130 °C) à saturation de vapeur garantie	▶	▶
Vapeur mixte (30-250 °C) à contrôle automatique de l'humidité	▶	▶
Air pulsé (30-250 °C) à transfert de chaleur optimisé	▶	▶

## Manipulation Interface utilisateur easyTouch :

Écran tactile capacitif 7"	▶	▶
Fonction de défilement fluide et réactive	▶	▶

## Climate Management

Self ClimateControl	▶	▶
HumidityPro – 3 réglages de l'humidité de l'air	▶	▶
Crisp&Tasty – 3 réglages de suppression de l'humidité	▶	▶

## Quality Management

Airflow management: 3 niveaux de vitesse du ventilateur	▶	▶
BakePro – 3 niveaux de cuisson au four traditionnelle	▶	▶

## Production Management

Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils (mode manager et mode équipier)	▶	▶
Livre de cuisine intégré avec 6 catégories différentes	▶	▶
TrayTimer – Gestion des plats pour différents produits simultanément (mode manuel)	▶	▶
TrayView – Gestion des plats pour la cuisson automatique des différents produits utilisant Press&Go	▶	▶
Gestion des favoris	▶	▶
Stockage des données HACCP	▶	▶
Port USB intégré dans le panneau de service	▶	▶
WiFi/LAN	▶	▶

## Cleaning Management

Système de nettoyage tout automatique avec 4 programmes de nettoyage : Nettoyage, produit de rinçage, saleté peu importante, saleté importante et mode express	▶	▶
Solutions HygieniCare :		
• Fonction de nettoyage Steam Disinfect	▶	▶
• Poignées hygiéniques antibactériennes	▶	▶

## Conception

Poignée de porte à fonction de fermeture sécurisée	▶	▶
Génération de vapeur par injection d'eau dans l'enceinte de cuisson	▶	▶
Pieds de l'appareil réglables en hauteur de 120 mm à 160 mm	▶	▶
Porte à charnière à droite	▶	▶
Sonde multipoint de température à cœur	▶	▶
Douchette à enrouleur	▶	▶

## Accessoires

Connectivité - WiFi et Ethernet	▶	▶
Hotte de condensation ConvoVent 4 à filtre à graisse	▶	▶
Hotte de condensation ConvoVent 4+ à filtre à graisse et à odeurs	▶	▶
Supports en plusieurs dimensions et designs	▶	▶
Divers plateaux, grilles et conteneurs dans Gastronorm	▶	▶
Kits de superposition	▶	▶
Produits d'entretien	▶	▶

Fonctions des équipements : Standard ▶ Non disponible ▷

The Enodis logo features the word "Enodis" in a white, sans-serif font. The letter "o" is stylized with a blue and red circular graphic element. The background of the entire page is a complex geometric pattern of overlapping triangles in shades of blue, orange, red, and grey.

# Enodis

ENODIS,  
Z.A.C., DES RADARS, 23 RU CONDORCET, 91700 FLEURY-MÉROGIS  
TEL. : +33 (0)1 69 02 25 25, FAX : +33 (0)1 69 02 25 30  
WWW.ENODIS.FR  
infos@enodis.fr