



maxx. just right.



The new family of combi ovens from Convotherm.
For everyone with great ambitions.

최고의 메뉴를 원하는 조리사를 위하여 콘보텀이 새로운 오븐을
개발하였습니다.



Advancing Your Ambitions

Do you have great plans? The Convotherm maxx is ready for everything.

나만의 독창적인 요리를 원하신다면
콘보텀 maxx는 어떤 메뉴라도 준비 되었습니다.

케이터링이든 레스토랑이든, 외식사업의 성공은 다양한 요소에 달려 있습니다. 명확한 컨셉, 나만의 메뉴, 적절한 시기, 그리고 간과하기 쉬운 콤비 오븐의 선택입니다. 이것이 바로 새로운 Convotherm maxx를 개발한 이유입니다. maxx는 외식사업의 성공에 필요한 모든 것을 제공합니다. 요리에 꼭 필요한 유용한 기능과 합리적인 가격. 독일 엔지니어링 기술로 탄생하였습니다.

- ▶ **전기식 모델**
보일러가 없는 직접 주입식 스팀 공급 장치.
- ▶ **7 inch HiRes Glass 터치 스크린**
선명한 해상도, 빠른 터치 반응.
- ▶ **1단이 더 많은 적재 용량**
6.10과 10.10모델은 추가 1단 더 적재 가능.



- ▶ **Press & Go**
각종 요리 및 베이킹에 바로 시작하는 전자동 조리 버튼.
- ▶ **네트워크 장치**
데이터 관리를 위하여WiFi와 LAN으로 연결 가능.
- ▶ **3중 유리도어**
열보호 효과가 뛰어나고 안전합니다.



- ▶ **진정한 전자동 청소**
세제나 기구를 접촉 하지 않는 전자동 청소 기능.
- ▶ **위생적인 손잡이**
바이러스 증식을 억제하는 항균 물질로 제작.
- ▶ **유연한 높이 조절**
4개의 오븐 다리는 최대 40mm 높이 조절 가능.

- ▶ **LED 오븐 램프**
오븐 내부를 선명하게 밝혀줍니다.
- ▶ **도어 자동 닫힘 장치**
도어를 닫을 때 손잡이를 돌릴 필요가 없습니다.
- ▶ **요리책 저장 관리**
6개의 카테고리별로 즐겨찾기, 바로가기 등 설정 가능.

The Convotherm maxx. 요리에 꼭 필요한 기능

- ▶ 요리와 베이킹에 빠르고 효과적인 기능.
- ▶ 항상 균일한 최고의 조리결과.
- ▶ 간단한 사용 방법과 최첨단 기술 도입.
- ▶ 경제적인 운영 비용과 뛰어난 환경 친화성.
- ▶ 견고한 제품과 긴 서비스 수명.

The Convotherm maxx. Everything you have a right to expect from us.

콘보텀 maxx. 조리사가 요구하는 성능을 잘 알고 있습니다.

Convotherm maxx는 까다로운 평가 기준을 가진 모든 조리사에게 적합한 콤비 오븐입니다. 자신에게 필요한 것과 필요하지 않은 것. 비용 대비 최고의 가치가 무엇인지? 그리고 프리미엄 브랜드의 경험과 성능에 의지하는 것이 얼마나 유익한지? Convotherm maxx를 선택하는 조리사는 자신의 성공을 믿고 그것을 가능하게 합니다.



Convotherm.

확실한 성능

Convotherm은 45년 이상 호텔 & 리조트, 레스토랑, 케이터링 및 병원, 단체급식과 같은 까다로운 주방 현장에서 입증된 콤비 오븐을 제작해 왔습니다. 품질과 기술적 완벽함에 대한 우리의 타협하지 않는 기준은 Convotherm 콤비 오븐이 전세계 전문가들 사이에서 독보적인 명성을 얻게 했습니다. 결정적인 요소는 모든 사람이 동일한 솔루션을 필요로 하는 것은 아니며 모든 사람이 자신에게 가장 적합한 솔루션을 필요로 한다는 것입니다. Convotherm의 3가지 오븐 시리즈와 거의 무제한에 가까운 다양한 버전으로 모든 사람에게 적합한 오븐을 제공합니다.

German engineering.

정교한 기술과 섬세한 디자인

Convotherm 콤비 오븐은 기술적 완벽함을 지속적으로 추구합니다. 이것은 끝이 없는 우리의 사명입니다. 더 나은 기술이 가능하며 더 정교한 솔루션은 항상 있다는 것을 알고 있기 때문입니다. 우수한 기술은 가능한 간단하게 요구 사항을 충족하는 것입니다. Convotherm maxx는 다음 원칙을 구현합니다. 최적의 결과를 얻는데 필요한 모든 것을 제공합니다. 동시에 작업을 복잡하게 만드는 모든 것을 제거합니다. 독창성 있는 최고의 독일 엔지니어링 기술로 제작됩니다.

매일 사용 할수록 인정 받는 품질

Convotherm maxx는 매일 반복되는 고된 요리 작업의 현실에서 품질 개선에 대한 Convotherm의 약속은 명확하고 가시적으로 증명합니다. 단단한 부품, 신중한 조립, 마지막 세부 사항까지의 정밀함. 지난 수십 년 동안 모든 Convotherm 콤비 오븐과 마찬가지로 견고성과 신뢰성에 대한 높은 기준에 따라 제조되었습니다. Convotherm maxx는 매일 매일 쓸수록 성능을 알게 됩니다. Convotherm을 선택한 귀하의 결정은 성공을 위한 선택입니다.



터치스크린 디스플레이: 7인치 TFT HiRes Glass 터치식 디스플레이는 더 먼 거리에서도 선명한 이미지를 제공합니다. 스크롤 기능과 픽토그램을 통해 스마트폰을 사용하는 것처럼 쉽고 직관적으로 조작할 수 있습니다.



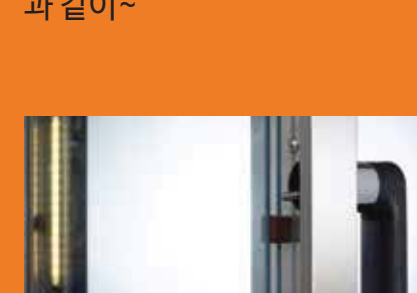
LED 오븐 조명: 더 강력하고 수명이 긴 LED 램프는 도어 안쪽에 장착되어 오븐 내부를 밝게 비추어 줍니다.



위생적인 손잡이: 항균성 재질로 제작된 도어 손잡이는 오븐 수명이 다 할 때 까지 미생물이나 박테리아 증식을 억제시켜 줍니다.



추가 선반: 6.10 또는 10.10 - maxx는 추가 선반으로 인해 더 많은 용량을 제공합니다. 최고의 조리 용량으로 효율성을 높이고 조리시간을 줄여 줍니다.



자동 잠금 손잡이: 오븐 도어를 닫을 때 손잡이 돌릴 필요가 없습니다. 문을 세게 닫기만 하면 됩니다. 마치 자동차 문을 닫는 것과 같이~



유연한 높이 조절: 스테인리스 스틸로 제작된 원통형 오븐 다리는 튼튼하고 120mm에서 160mm까지 높이 조절을 할 수 있습니다.

3중 도어 유리: 견고한 3중 유리는 열 손실을 최소화하여 에너지 소비를 낮추고 높은 수준의 안전성과 환경 친화성을 제공합니다.



The Convothem function managements: Making more room for efficiency

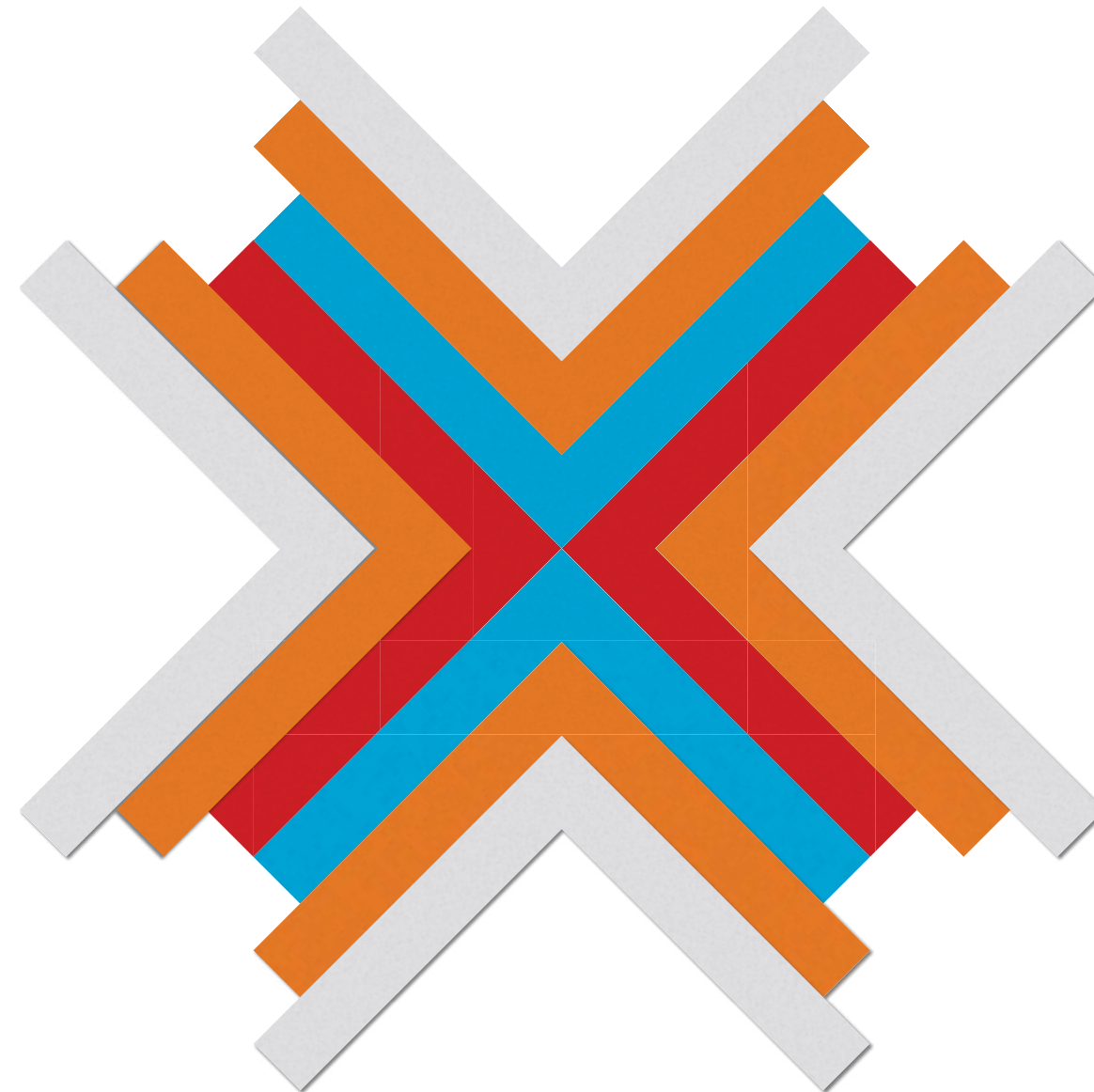
콘보텀의 기능 관리 : 효율성 증대를 위한 핵심 기술

climate management

수분 유지 관리 :
오븐 내부에 최적의 온도와 습도 유지는 요리와 베이킹에 결정적인 요소입니다. 자동 또는 개별적으로 제어 가능 - Convothem maxx는 매우 정교한 증기 포화 제어 시스템이 작용하기 때문에 모든 유형의 제빵 또는 요리 되는 메뉴에 적절한 양의 수분을 안정적으로 공급합니다. 좀더 바삭한 식감이 필요한 경우 정확하게 작동하는 열풍과 수분 제거로 완벽한 결과를 얻을 수 있습니다.

production management

성능 유지 관리 :
완전 자동 모드인지 수동 모드인지, 단품 요리인지 혼합 요리인지 상관없이 Convothem maxx는 최첨단 지능형 기능들을 통하여 가장 복잡한 요리 과정에서도 메뉴 품질을 유지할 수 있습니다. 즉, 스트레스 없이 더 효율적이고 명확하게 메뉴에만 집중 할 수 있습니다.



quality management

조리 품질 관리 :
최상의 요리와 베이킹 결과는 우연히 만들어지는 것이 아니라 Convothem maxx가 제공하는 특별한 기능의 도움으로 얻을 수 있습니다. 섬세한 센서 기술, 인공지능과 같이 정교하게 설계된 공기 흐름, 개별적으로 프로그래밍 가능한 스팀의 상호 작용이 뜨거운 열풍과 조리 시간에 따라 모든 요리에 적용되어 Convothem maxx는 최적의 요리 결과를 보장합니다.

cleaning management

청소 유지 관리 :
완벽한 청결유지는 요리와 베이킹에 앞서 없어서는 안될 필수 요소입니다. 그렇기 때문에 Convothem maxx는 세제나 기구를 접촉 하지 않는 진정한 의미의 전자동 청소 기능이며 간단하고 신뢰할 수 있으며 환경 친화적인 청소 시스템이 장착되어 있습니다. 또한 혁신적인 HygieneCare 패키지는 주방 위생을 위해 추가적인 장점을 제공합니다.



스팀- 빠르고 건강한 요리: 스팀은 요리 시간을 최소로 줄여 주면서 동시에 재료에 이상적인 수분을 최적의 상태로 유지합니다. 스팀으로 부드럽게 요리하면 비타민이나 기타 영양 성분이 그대로 보존되고 식품의 신선도를 더 오래 유지할 수 있습니다.



콤비 스팀-속은 부드럽고 겉은 바삭하게: 스팀과 뜨거운 열풍이 결합되어 최적의 로스팅에 이상적입니다. 예를 들면, 스팀이 고기 내부에 육즙이 풍부하게 조리하고 이후에 뜨거운 열풍이 겉을 바삭하게 만듭니다.



컨벡션-바삭하고 맛있게: 그릴에 굽거나 로스팅, 그라탕을 조리 할 때 한 자릿수 이하 편차로 온도가 정확하고 순수한 뜨거운 열풍이 항상 최상의 요리를 균일한 결과로 보장합니다.

The perfect climate for every food.

완벽한 메뉴를 위한 수분 유지

Convotherm maxx는 Convotherm의 정교한 수분 유지 기능이 그대로 적용되어 데치기, 그라탕, 삶기, 굽기 또는 베이킹에 상관없이 항상 최적의 요리결과를 보장합니다. 부드럽고 촉촉이 많은 음식에는 항상 적절한 양의 수분이 유지되며, 바삭하고 신선하게 제공되어야 하는 메뉴에는 추가로 열풍을 더하여 최고의 요리가 완성됩니다.



음식을 보온 하는데도 이상적입니다. 3 단계로 쉽게 조정할 수 있고 퍼센트 값을 입력할 필요가 없습니다.

Quick moisture removal: Crisp&Tasty -수분 제거 기능

바삭 바삭하게 마무리를 하려고 할 때 Convotherm maxx의 Crisp&Tasty는 빠르게 최상의 조리 결과를 제공합니다. 급격히 스팀이 제거되면서 동시에 신선한 공기가 유입되어 오븐 내부는 순식간에 건조하게 됩니다. 그 후, 음식은 건조하고 뜨거운 열기를 통해 식욕을 돋우는 바삭함을 얻을 수 있게 됩니다. 3 가지 수분 제거 레벨을 수동으로 선택하거나 프로그래밍 할 수 있습니다.



Convotherm maxx 10.10의 조리 용량:
연어 데치기(70g)
조리방법 : 콤비스팀
20Kg-20분 정도

The correct amount of moisture automatically :

Self ClimateControl

정확한 양의 수분을 자동으로 유지 :
자동 수분 조절 시스템

Convotherm maxx는 모든 유형의 재료에 이상적인 수분이 흡수 되도록 자동 수분 유지 기능을 제공합니다. 스팀 분사 장치는 자동으로 작동하며 스팀 모드와 콤비 스팀에서 정의된 포화 증기의 설정값을 정확하게 유지합니다. 이 자동 조절

Moisture on demand :

HumidityPro

필요에 따라 수분의 양을 조절

콤비 스팀 모드에서 30°C이상 부터 Humidity-Pro 기능을 사용하면 자동 수분 조절 기능이 작동 중이라도 원하는 양의 수분 Level을 수동으로 설정할 수 있습니다. 설정 값에 따라 가장 이상적인 수분을 가진 요리 결과를 얻을 수 있습니다. 또한

Optimal solutions for the best results.

최상의 조리결과를 위한 최고의 기술

Convotherm의 조리 품질 관리 기능은 항상 최고의 1등급 메뉴가 테이블이나 카운터를 통해 고객에게 올려질 수 있도록 도와줍니다. 이것이 Convotherm maxx의 조리결과가 가득 넣어도 언제나 균일하고 노릇하게 요리 되는 방법입니다. 일품요리에 만족한 고객들은 다음 방문을 기대하게 될 것입니다.

From sensitive to quick:

Airflow Management

웬의 속도를 제어

정확한 수분 유지가 필요한 스팀이든 건조한 열풍이 지속되던지 또는 신속하게 오븐내 수분 제거가 필요한지 여부에 관계없이 : 정교한 공기 흐름 기술 뿐만 아니라 3단계로 웬 속도를 조절 할 수 있으며 정회전, 역회전 자동으로 반전되기 때문에 Convotherm maxx를 사용하면 가장 민감한 재료에서도 항상 완벽하고 균일하게 최고 품질의 조리 결과를 얻을 수 있습니다.



Crispiness at every level:

Crisp&Tasty

좀 더 바삭 하게

건조한 열풍의 컨벤션 모드에서 오븐내 수분을 3 단계로 제거 하게 되면 동시에 부드러운 속을 유지하면서 특별히 더 바삭 바삭한 크러스트를 만들어 냅니다. 오븐에 가득 넣어도 항상 균일하게 조리 됩니다. 테이크 아웃과 포장, 배달을 위해 어떤 요리라도 맛있고 신선하며 원하는 식감으로 집에서 제공될 수 있도록 보장합니다.



Convotherm maxx 10.10의 조리 용량:

크루아상(70g)
조리방법 : 베이킹 프로
80개-19분30초 정도

BakePro: Tradition baking function

전통적인 제과 제빵

전통적인 베이킹 기능인 3단계 베이킹 프로를 갖춘 maxx는 냉동생지, 발효생지, Parbaked 제품, Artisan bread, 모두 이상적이고 균일한 수분과 온도를 유지하기 때문에 데우거나 해동할 필요가 없습니다. Convotherm maxx의 BakePro는 잘 부풀고 빵에 탄력이 생기며 곁에 윤기가 납니다.



Convotherm maxx 10.10의 조리용량:

후렌치 후라이(70g)
조리방법 : 컨벡션
18Kg-8분 정도

Smart technology for efficient processes

효율적인 프로세스를 위한 스마트 기술

Convotherm 성능 유지 관리 기능은 인공 지능 기술의 조합으로 작업 부하를 줄여 보다 안정적이고 효율적으로 만듭니다. Convotherm maxx는 주문이 밀리거나 매우 바쁜 경우에도 조리사와 조리팀이 몇 번이고 최선의 목표를 달성할 수 있도록 도와줍니다.

Automatic or manual cooking and baking: It's your choice 필요에 따라 자동, 수동 조리 선택

Convotherm maxx에는 전문적이고 나만의 메뉴 위해 위해 시간, 온도 및 요리 모드를 사용자가 설정할 수 있는 수동 모드가 장착되어 있습니다. 시간과 에너지를 절약 하는 요리나 베이킹 조리과정을 위한 완전 자동 조리 모드는 하루 종일 자주 바뀌는 직원 때문에 스트레스가 많은 일상에서 안도감을 제공합니다.



Automatic cooking with quick access buttons: Press&Go 버튼만 누르면 전자동 조리

Press & Go는 다양한 메뉴별 카테고리에서 즉시 시작할 수 있습니다. 선택한 조리 및 베이킹 모드에서 예열 과정이나 열 손실 부분에 (예를 들면 조리중에 문을 열고 다른 요리를 추가로 적재 할 경우) 대한 보정이 자동으로 이루어 집니다. 미리 설정한 6개의 메뉴 카테고리가 포함된 통합 요리책은 20단계 최대 399개의 요리 프로파일을 저장할 수 있습니다. 이것들은 버튼을 눌러 검색할 수 있습니다. 동시에 조리할 수 있도록 조리 과정이 유사한 요리 프로필이 자동으로 표시되며 나만의 요리는 즐겨 찾기에 항상 보관해 놓을 수 있습니다. Press & Go는 비밀번호 설정을 통하여 관리자 모드와 일반 모드로 구분해서 제한적으로 사용이 가능합니다.



Convotherm maxx 10.10의 조리용량:
뼈있는 닭고기(70g)
조리방법 : Crisp&Tasty
22Kg-30분 정도



Maintain an overview during automatic cooking: TrayView 다른 요리를 동시에 조리

여러가지 요리를 동시에 조리하면 Convotherm maxx의 HiRes 고해상 디스플레이는 각각의 선반에서 요리 또는 베이킹 중인 항목과 각 선반에 남은 시간을 정확하게 보여줍니다. 오븐은 요리가 완성되면 시각적으로 청각적으로 신호를 보냅니다. 오븐 도어가 열릴 때마다 열 손실을 보정하기 위해 TrayView는 각 선반의 요리 및 베이킹 시간을 개별적으로 다시 계산합니다.

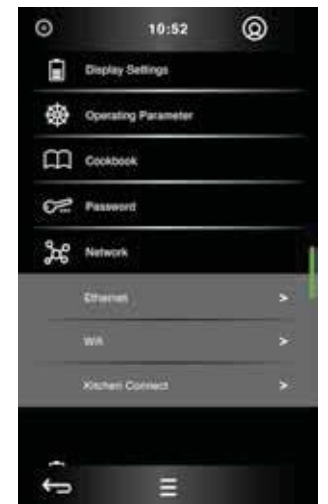


Manual load management: Tray Timer 여러가지 요리를 수동으로

Convotherm maxx의 TrayTimer 적재 관리 기능을 사용하면 디스플레이를 통해 첫 번째 넣은 선반에서 마지막 선반까지 완료되는 시간을 정확하게 안내 합니다. 순차적으로 적재되는 메뉴에 따라 각 선반의 요리나 베이킹 시간을 개별적으로 설정할 수 있습니다. Convotherm maxx의 Tray-Timer기능은 모든 선반에 적재된 요리의 남은 조리 시간에 대한 개요를 지속적으로 제공합니다.

Future-proof data management: Networked cooking 네트워크를 통한 데이터 관리

미래는 네트워크로 연결됩니다. 그렇기 때문에 Convotherm maxx는 WiFi 또는 LAN 인터페이스를 통해 쉽고 어디서나 온라인에 접속할 수 있습니다. 이를 통해 소프트웨어를 업데이트하거나 사무실에서 여러 오븐에 새 레시피를 업로드하거나 HACCP 데이터에 액세스할 수 있습니다.



Effortless cleanliness and uncompromising hygiene.

간편한 자동 세척과 타협 없는 위생 관리.



세척과 위생은 주방에서 가장 중요한 문제입니다. Convotherm maxx의 전자동 Convotherm Cleaning 기능은 진행 과정을 온전히 맡길 수 있고 완벽한 신뢰성을 보장하는 탁월한 성능을 제공합니다. 어떤 제품보다 더 효과적이고 편리하며 환경 친화적입니다.

ConvoClean: Maximum flexibility, minimum consumption

최소의 세제로 최대의 효과

Convotherm maxx의 4단계 전자동 ConvoClean 세척 시스템은 항상 안정적인 청소 결과를 보장합니다. 두 가지 일반 청소 프로그램 이외에 Express 모드는 시간을 절약하고 조리 중간에 빠른 청소 과정을 제공합니다. 추가 린스 기능은 행굼 과정만 추가로 진행할 수 있습니다.. ConvoClean은 청소 과정을 시작할 때 화학 물질과 접촉이 없기 때문에 최대한 안전을 보장합니다. 또한 세제와 린스는 생분해성이며 환경 친화적입니다.



Hygienic Steam: Easy sterilization with steam

스팀으로 살균 효과

Convotherm maxx는 주방 용품을 독성이 없고 효율적인 스팀으로 살균 하는 기능을 갖추고 있습니다. 완전히 세척된 식기와 기타 내열성 주방 도구는 오븐에 간단히 넣고 자동 스팀 세척 프로그램의 버튼을 누르는 것만으로 30분 동안 130 °C로 안전하게 살균 할 수 있습니다.



Playing it safe: Hygienic handles

위생적인 도어 손잡이

Convotherm maxx의 위생적인 도어 손잡이는 항균성 특수 플라스틱으로 구성되어 오븐의 수명이 다할 때 까지 수동으로 작동하는 손의 접촉점으로 부터 박테리아나 미생물 증식을 억제 합니다.

Convotherm Service – always at hand.

콘보텀의 서비스 지원

빨리 고치는 것보다 고장이 덜나는 것이 최고의 서비스 라는 것이 콘보텀의 철학입니다. 그렇기 때문에 Convotherm maxx는 최장의 내구성을 위해 설계 되었으며 최고의 품질 기준과 기술로 제작 되었습니다. 그렇다 하더라도 필요한 일이 발생 할 경우 Convotherm 서비스 파트너가 여러분을 지원합니다.

Competent service: Any time, any place

언제 어디서나

기술적인 도움이 필요한 경우라도 Convotherm maxx는 제한적으로 작동될 수 있는 비상 프로그램을 제공합니다. 전 세계 네트워크를 통하여 최신 기술을 공유하고 정기적인 교육을 통하여 엔지니어의 기술 수준을 유지하며 부품 재고가 충분히 공급될 수 있도록 실시간으로 관리 합니다.



Well thought through: Service-friendly design

서비스가 간편한 디자인

Convotherm maxx의 디자인은 서비스의 편의성을 극대화하는 데 중점을 두었습니다. 네트워크로 연결된 오븐이 오류 메시지를 보낼 뿐만 아니라 온라인 진단도 가능하게 합니다. 두 개의 서비스 포트를 통해 오븐의 작동과 업데이트를 쉽게 액세스 할 수 있습니다. 필요한 구성 요소와 필요한 공구의 수는 가능한 한 적게 사용될 수 있도록 설계 되었습니다. 또한 수리나 부품 교체시에 실수를 예방 할 수 있도록 Plug & Play 구성 요소를 적용하고 일체형 부품으로 단순화하여 작업 시간을 줄여 줍니다..



Cost-optimization across the board: Operation and service

효율적인 운영 비용

성능 대비 가격을 고려한다면 Convotherm maxx는 올바른 선택입니다. 매일 사용하는 오븐의 물과 전기가 절감되는 비용을 상세하게 생각해 보는 것도 도움이 됩니다. 이것은 금전적인 것 뿐아니라 아니라 환경에도 좋습니다. 그리고 모든 서비스 작업을 가능한 쉽고 빠르고 단순하게 할 수 있어 유지 비용이 절감됩니다.



Original accessories. The best for the Convotherm maxx.

최고의 성능을 위한 전용 액세서리.

Convotherm의 전용 액세서리는 Convotherm maxx의 성능을 극대화 하기 위하여 사용자의 요구와 필요에 따라 직접 개발 합니다.



오븐 받침대(Stands)
오븐을 올려 놓을 수 있는 전용 받침대 입니다. Convotherm 4 6.10 및 10.10 받침대를 Convotherm maxx와 함께 사용할 수 있습니다. 테이블 모델 오븐의 안정성을 제공하고 하단에 세세 린스 보관 찬장과 쉬팬을 적재하는 랙선반, 도어장착 유무 등을 선택 할수있습니다.



응축 후드(Condensation hood)
ConvoVent 4 / 4+ 응축 후드는 Convotherm maxx에도 그대로 적용 됩니다. 오븐에서 나오는 습한 공기와 냄새를 제거하므로 쾌적한 주방 환경을 제공합니다.



핸드샤워(recoil Shower)
수동 세척을 위한 실용적인 핸드샤워는 손잡이가 항균 코팅으로 되어 있습니다.(옵션-추가구성품)



쉬팬과 트레이(Baking trays and shelf grills)
요리에 따라 적절한 선택이 필요 : 스테인리스 스틸로 만들어진 기본형 일반 팬, 타공팬과 특별히 제작되는 베이킹 트레이와 그릴 전용 그리드는 눌러 붙지 않는 테프론 코팅 적용 유무를 선택하여 구입할 수 있습니다. 국제 규격 GN 사이즈

Technical data

기술적인 사양과 규격



전기식 모델	6.10	10.10
규격(WxDxH)	875 x 797 x 794 mm	875 x 797 x 1066 mm
적재용량 (GN)	6+1	10+1
선반 간격	68 mm	68 mm
전기특성	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
전압	3PNE 380V	3PNE 380V
정격 전력 소비량	9.6 - 11.3 kW	17.2 - 20.4 kW
무게	104 kg	125.5 kg

조리 모드

	6.10	10.10
스팀 (30-130°C) : 항상 균일한 포화 증기	▶	▶
콤비스팀 (30-250°C) : 재료 수분을 자동으로 유지 가능	▶	▶
컨벡션 (30-250°C) : 최적화된 대류 시스템을 통한 균일한 열 전달	▶	▶

간편한 사용자 인터페이스

7인치 화면의 정전식 터치스크린	▶	▶
원활한 동작, 신속한 반응 스크롤 기능	▶	▶

수분 유지 기능

자동 수분 관리 시스템	▶	▶
HumidityPro : 3단계 수분 조절	▶	▶
Crisp&Tasty : 3단계 수분 제거	▶	▶

조리 품질 관리

3단계의 팬 속도 조절 : 오븐 내부의 열 전달 조정	▶	▶
BakePro : 3단계의 전통적인 베이킹 기능	▶	▶

기능 관리

최대 20단계 399개 프로파일 저장가능, Press&Go-전자동 자동 조리 기능(관리자 모드 및 일반모드)	▶	▶
6가지 카테고리의 통합 요리책 내장	▶	▶
TrayTimer - 서로 다른 재료를 동시에 넣고 조리 관리 (수동 조리)	▶	▶
TrayView - Press&Go를 이용하여 다양한 요리를 자동으로 조리 관리	▶	▶
조리버튼 바로가기 설정	▶	▶
HACCP 데이터 관리	▶	▶
kitchenconnect® (WiFi/LAN), 어디서나 오븐을 업데이트하고 상태를 모니터링할 수 있는 Welbilt의 네트워크 솔루션 - 클라우드 기반으로 실시간 제어 관리	▶	▶
업데이트와 자료 저장에 필요한 USB 포트	▶	▶
Multy-Point 중심 온도 조리 기능	▶	▶

자동 청소 관리

4개의 청소 프로그램이 있는 진정한 자동 청소 시스템 : 물세척, 항균기능, 약간 오염된 상태, 심하게 오염된 상태 및 익스프레스 모드	▶	▶
위생 관리 솔루션:		
• 스팀 소독 세척 기능	▶	▶
• 항균 위생 손잡이	▶	▶

편의 장치

한번에 닫히는 도어 핸들	▶	▶
보일러가 없는 직분사 스팀 발생 장치	▶	▶
120mm에서 160mm까지 높이 조절 가능한 조정발	▶	▶
Right-hinged door	▶	▶

악세서리

kitchenconnect® (WiFi/LAN), 어디서나 오븐을 업데이트하고 상태를 모니터링할 수 있는 Welbilt의 네트워크 솔루션 - 클라우드 기반으로 실시간 제어 관리	▶	▶
그리스 필터가 있는 ConvoVent 4 응축 후드	▶	▶
그리스 및 냄새 필터가 있는 ConvoVent 4 + 응축 후드	▶	▶
다양한 크기와 디자인의 오븐 전용 받침대	▶	▶
Gastronorm의 다양한 트레이, 그릴 및 쉬팬	▶	▶
스태킹 키트	▶	▶
완전 자동 세척 시스템을 위한 전용 세제, 린스	▶	▶
자동 감식식 핸드 샤워(옵션)	▶	▶

