



## Tarifa de precios Convotherm



Hornos mixtos y accesorios Convotherm

*Advancing Your Ambitions*

# Hornos mixtos Convotherm. Ingeniería alemana para su éxito.

Los hornos mixtos Convotherm combinan una calidad robusta y duradera con una tecnología innovadora que realmente tiene sentido. Para unos resultados de primera calidad con un consumo de energía reducido. Para una máxima facilidad de uso y unos flujos de trabajo eficientes. Esto convierte cualquier horno mixto Convotherm en una inversión en el éxito sostenible.

**Intelligent Simplicity: nuestra filosofía para unas soluciones inteligentes e innovadoras:**

**Versatilidad para cualquier necesidad:**  
maxx pro, maxx y mini pro: tres familias de productos, disponibles en numerosas variantes. Siempre con el rendimiento completo, desde el más pequeño hasta el más grande.



**Exclusivo Closed System (sistema cerrado):**  
el calor y la humedad permanecen dentro del horno.  
**Beneficio: eficiencia energética óptima y consumo de agua reducido.**

**Natural Smart Climate™:**  
sin complicada regulación ni control: de forma totalmente natural.  
**Beneficio: clima óptimo en la cámara de cocción para cualquier producto.**



**Puerta escamoteable:**  
se desliza perfectamente sobre el lateral del maxx pro.  
**Beneficio: ahorra espacio, mejora la seguridad laboral.**

**ConvoSense:**  
el primer sistema de asistencia del mundo controlado por IA para una cocción completamente automática  
**Beneficio: unos resultados rápidos y fiables sin entrada manual.**





**Sistema de limpieza:** completamente automático, con múltiples niveles para una extraordinaria sencillez. Seguro y, a la vez, respetuoso con el medio ambiente.  
**Beneficio: Incluso aprobado para el funcionamiento sin vigilancia.**

**ConvoClean S2L:** una novedad en la clase compacta: cartuchos de limpieza de sólido a líquido integrados para una dosificación automática.  
**Beneficio: ahorrador de espacio, sencillo y seguro, con un consumo optimizado y un diseño respetuoso con el medio ambiente.**



**HygieniCare:** manillas y visualizadores higiénicos, esterilización HygienicSteam.  
**Beneficio: máxima seguridad alimentaria para empleados y clientes.**

**Panel de Control común con easyTouch:** concepto operativo consistente para toda la familia de marcas Welbilt.  
**Beneficio: sencillo e intuitivo. Aprender una vez y utilizar en múltiples equipos.**



**EasyRack:** el innovador sistema de niveles en el nuevo mini pro, compatible con bandejas GN y US. Ofrece un nivel adicional.  
**Beneficio: máxima flexibilidad, carga más rápida y un rendimiento hasta un 25 % más alto.**

**Diseño para un fácil servicio técnico:** múltiples puertos de servicio técnico, componentes de fácil acceso, solución de problemas en línea, programa de emergencia.  
**Beneficio: servicio técnico y reparación sencillos y rápidos, tiempo de inactividad mínimo.**



## Intelligent Simplicity de un vistazo:

- ▶ Simplicidad bien pensada como principio de diseño
- ▶ Máximo beneficio con el menor tiempo y esfuerzo posible

## ¡Sus beneficios!

- ▶ Fácil de utilizar —para cualquier usuario—
- ▶ Máxima eficiencia en términos de consumo de tiempo, agua y energía
- ▶ Limpieza extraordinariamente fácil y eficiente
- ▶ La excelente calidad minimiza los trabajos de mantenimiento y reparación
- ▶ Incomparable diseño para un fácil servicio técnico

# Sistemas de gestión: excelencia en cuatro áreas

Cada familia de productos Convotherm ofrece una combinación óptima de unas características de rendimiento únicas en las siguientes áreas: clima de cocción, calidad del productos, productividad y limpieza —cada una de ellas adaptada a la clase de hornos y a las necesidades individuales del cliente—.



## **c l i m a t e** management

Los hornos mixtos Convotherm garantizan el clima de cocción correcto para todos los métodos de preparación. Los alimentos tiernos y jugosos obtienen exactamente la cantidad adecuada de humedad. Y los alimentos que deben servirse con un carácter crujiente reciben una cantidad adicional de aire caliente. De forma automática o de manera controlada individualmente.



## **q u a l i t y** management

Con una amplia gama de funciones —una tecnología de sensores altamente desarrollada, un flujo de (aire) perfectamente diseñado, la interacción inteligente y programable entre vapor, aire caliente y tiempo de cocción—, los hornos mixtos Convotherm ofrecen la calidad óptima. Para unos resultados óptimos y uniformes.



## **p r o d u c t i o n** management

Ya sea para una carga automática o manual, mixta o individual: con los hornos mixtos Convotherm usted siempre tiene todo bajo control, incluso con los más complejos procesos de producción. Esto le permite a usted y a su equipo trabajar de forma eficiente, centrada y con menos estrés.



## **c l e a n i n g** management

Las funciones de limpieza que ofrecen los hornos mixtos Convotherm cumplen las máximas normas de higiene. Desde los sistemas de limpieza sencillos, fiables y respetuosos con el medio ambiente hasta la limpieza completamente automática, incluso certificada para el funcionamiento sin vigilancia.

### Por favor, observe:

Los hornos mixtos Convotherm nuevos tienen un periodo de garantía de dos años. Durante los primeros 12 meses, la garantía incluye los costes por las piezas de recambio y la mano de obra del personal de servicio técnico, mientras que durante el segundo año, cubrimos los costes por las piezas de recambio de acuerdo con los términos y condiciones. No se requiere ningún registro. Se aplican los términos y condiciones de la garantía de Convotherm.

# Contenido

Hornos mixtos		
	Hornos de sobremesa Convotherm maxx pro easyTouch	6
	Hornos de carro Convotherm maxx pro easyTouch	7
	Convotherm maxx pro BAKE	8
	Hornos de sobremesa Convotherm maxx pro easyDial	10
	Hornos de carro Convotherm maxx pro easyDial	11
	Convotherm maxx pro Paquete promocional easy	12
	Convotherm maxx	14
	Convotherm mini pro/mini pro black	22
	Convotherm mini/mini black (Standard)	24
Accesorios		
maxx/maxx pro*	Mesas soporte hornos	16
	Kits de sobreposición	17
	Campanas	17
	Banqueting	18
	Fijación	19
	Asar a la parrilla	20
	Gastronorm	21
	Otros	21
mini pro	Mesas soporte hornos	23
	Kits de sobreposición	23
	Campanas	23
	Conectividad	23
	Otros	23
mini (Standard)	Mesas soporte hornos	25
	Kits de sobreposición	25
	Campanas	25
	Conectividad	25
mini	Gastronorm	26
	Instalación de agua	26
	Limpieza	27

# Convotherm maxx pro easyTouch

## Hornos de sobremesa



		6.10	10.10	6.20	10.20	
Capacidad		6+1 x 1/1 GN 5 x EN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN	
Código de pedido		maxxproeT6.10	maxxproeT10.10	maxxproeT6.20	maxxproeT10.20	
<b>Eléctrico, inyección directa</b>	ES	<b>11.230,00</b>	<b>15.090,00</b>	<b>17.160,00</b>	<b>22.560,00</b>	
<b>Eléctrico, boiler</b>	EB	<b>12.250,00</b>	<b>16.180,00</b>	<b>18.040,00</b>	<b>23.390,00</b>	
<b>Gas, inyección directa</b>	GS	<b>13.390,00</b>	<b>17.300,00</b>	<b>19.430,00</b>	<b>24.780,00</b>	
<b>Gas, boiler</b>	GB	<b>15.160,00</b>	<b>18.840,00</b>	<b>20.950,00</b>	<b>26.460,00</b>	
Funciones estándar	easyTouch 10" TFT Pantalla táctil de cristal HiRes	✓	✓	✓	✓	
	Iluminación LED en la cámara de cocción	✓	✓	✓	✓	
	Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento, con bisagras a la derecha	✓	✓	✓	✓	
	Natural Smart Climate™ con Closed System con funciones adicionales: 1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación) 2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional) 3. HumidityPro (5 niveles de humedad) 4. Ventilador regulable (5 niveles de velocidad)	✓	✓	✓	✓	
	Sonda de temperatura interna	✓	✓	✓	✓	
	Press&Go integral (modos Manager y Crew)	✓	✓	✓	✓	
	ecoCooking (función de ahorro de energía)	✓	✓	✓	✓	
	Cook&Hold (cocer y mantener caliente en un proceso)	✓	✓	✓	✓	
	Ayuda en pantalla con función de vídeo basada en temas	✓	✓	✓	✓	
	Regenerate+ (función de regeneración multimodo flexible)	✓	✓	✓	✓	
	Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ con modos economy, regular y express (opcionalmente con dosificación individual)	✓	✓	✓	✓	
	Interfaz FilterCare	✓	✓	✓	✓	
	Puerto USB integrado en el panel de mando	✓	✓	✓	✓	
	WiFi e interfaz Ethernet (LAN)	✓	✓	✓	✓	
Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización	✓	✓	✓	✓		
HygieniCare: puntos de contacto higiénicos para reducir la proliferación de microorganismos	✓	✓	✓	✓		
Opciones	Puerta escamoteable más espacio y más seguridad laboral	DD	570,00	570,00	570,00	570,00
	Sonda de cocción al vacío con conector externo	e.SVS	720,00	720,00	720,00	720,00
	Sonda de temperatura interna, conector externo	e.CTS	720,00	720,00	720,00	720,00
	Eliminación de vapor y vahos: campana de condensación integrada (solo hornos eléctricos)	SVR	755,00	755,00	755,00	755,00
	ConvoSense: reconocimiento óptico de los alimentos por IA	Sense	a consultar	a consultar	a consultar	-
	ConvoSmoke: función de ahumado integrada (Hot/Cold Smoke)*	Smoke	710,00	710,00	710,00	710,00
	ConvoGrill con función de separación de grasa*	Grill	1.170,00	1.170,00	1.170,00	1.170,00
	Versión para centros penitenciarios	Prison	a consultar	a consultar	a consultar	a consultar
Versión Marine (solo hornos eléctricos)	Marine	a consultar	a consultar	a consultar	a consultar	
Tensiones especiales		a consultar	a consultar	a consultar	a consultar	
Detalles técnicos	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha**		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 786	1120 x 992 x 1058
	Dimensiones con puerta escamoteable**		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1211 x 992 x 786	1211 x 992 x 1058
	Consumo de potencia asignado en kW (hornos eléctricos) (3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))		11,0	19,5	19,5	33,7
	Consumo de potencia asignado en kW (hornos de gas) (1N~ 230 V 50/60 Hz (1/N/PE))		0,6	0,6	0,6	0,6
	Potencia calorífica en kW (gas natural 2H (E))		11	21	21	31

6 Todos los precios en euros ✓ = incluido

\* no compatible con la eliminación de vapor y vahos (campana de condensación integrada), no compatible con carros de banqueting y carros Bake  
\*\* (A x F x H) en mm. Para más detalles, consulte la hoja de datos técnicos \*\*\* Peso de opciones máx. 15 kg

# Convotherm maxx pro easyTouch Hornos de carro



		20.10	20.20	
Capacidad		20 x 1/1 GN 17 x EN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN	
Código de pedido		maxxproeT20.10	maxxproeT20.20	
<b>Eléctrico, inyección directa</b>	ES	<b>26.180,00</b>	<b>35.930,00</b>	
<b>Eléctrico, boiler</b>	EB	<b>27.390,00</b>	<b>37.230,00</b>	
<b>Gas, inyección directa</b>	GS	<b>29.420,00</b>	<b>39.160,00</b>	
<b>Gas, boiler</b>	GB	<b>31.000,00</b>	<b>43.260,00</b>	
<b>Funciones estándar</b>	easyTouch 10" TFT Pantalla táctil de cristal HiRes	✓	✓	
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	
	Natural Smart Climate™ con Closed System con funciones adicionales: 1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación) 2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional) 3. HumidityPro (5 niveles de humedad) 4. Ventilador regulable (5 niveles de velocidad)	✓	✓	
	Sonda de temperatura interna	✓	✓	
	Press&Go integral (modos Manager y Crew)	✓	✓	
	ecoCooking (función de ahorro de energía)	✓	✓	
	Cook&Hold (cocer y mantener caliente en un proceso)	✓	✓	
	Ayuda en pantalla con función de vídeo basada en temas	✓	✓	
	Regenerate+ (función de regeneración multimodo flexible)	✓	✓	
	Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ con modos economy, regular y express (opcionalmente con dosificación individual)	✓	✓	
	Interfaz FilterCare	✓	✓	
	Puerto USB integrado en el panel de mando	✓	✓	
	WiFi e interfaz Ethernet (LAN)	✓	✓	
<b>Opciones</b>	Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización	✓	✓	
	HygieniCare: puntos de contacto higiénicos para reducir la proliferación de microorganismos	✓	✓	
	Puente de precalentamiento integrado	✓	✓	
	Puerta escamoteable más espacio y más seguridad laboral	DD	820,00	820,00
	Sonda de cocción al vacío con conector externo	e.SVS	720,00	720,00
	Sonda de temperatura interna, conector externo	e.CTS	720,00	720,00
	Eliminación de vapor y vahos: campana de condensación integrada (solo hornos eléctricos)	SVR	1.030,00	1.030,00
	ConvoSmoke: función de ahumado integrada (Hot/Cold Smoke)*	Smoke	900,00	900,00
ConvoGrill con función de separación de grasa*	Grill	1.170,00	1.170,00	
Versión para centros penitenciarios	Prison	a consultar	a consultar	
Versión Marine (solo hornos eléctricos)	Marine	a consultar	a consultar	
Tensiones especiales		a consultar	a consultar	
<b>Detalles técnicos</b>	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha**	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942	
	Dimensiones con puerta escamoteable**	1002 x 820 x 1942	1247 x 1020 x 1942	
	Consumo de potencia asignado en kW (hornos eléctricos) (3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))	38,9	67,3	
	Consumo de potencia asignado en kW (hornos de gas) (1N~ 230 V 50/60 Hz (1/N/PE))	1,1	1,1	
	Potencia calorífica en kW (gas natural 2H (E))	42	62	

\* no compatible con la eliminación de vapor y vahos (campana de condensación integrada), no compatible con carros de banqueting y carros Bake  
\*\* (A x F x H) en mm. Para más detalles, consulte la hoja de datos técnicos \*\*\* Peso de opciones máx. 15 kg

# Convotherm maxx pro BAKE

## easyTouch

## EN

# BAKE



		6.10	10.10	
		5 x EN	8 x EN	
Capacidad	Código de pedido	maxxproBAKE6.10	maxxproBAKE10.10	
<b>Eléctrico, inyección directa</b>		<b>10.930,00</b>	<b>14.700,00</b>	
<b>Funciones estándar</b>	Pantalla táctil de cristal HiRes easyTouch 10" TFT	✓	✓	
	Iluminación LED en la cámara de cocción	✓	✓	
	Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento, con bisagras a la derecha	✓	✓	
	Panel de aspiración para una uniformidad optimizada para alojar el porta-bandejas EN	✓	✓	
	Kit porta-bandejas (600 x 400 mm) EN con perfil en L	✓	✓	
	Bandeja recoge gotas de la puerta con filtro	✓	✓	
	35 perfiles de horneado, 14 perfiles para snacks y delicatessen	✓	✓	
	Rise&Ready: 3 perfiles de fermentación integrados en el libro de recetas	✓	✓	
	Añadir tiempo de horneado después de finalizar el perfil (Time,)	✓	✓	
	BakePro (5 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	
	HumidityPro (5 niveles de humedad)	✓	✓	
	Ventilador regulable (5 niveles de velocidad)	✓	✓	
	Natural Smart Climate™ con Closed System	✓	✓	
	Cook&Hold (cocer y mantener caliente en un proceso)	✓	✓	
	Función de regeneración multimodo flexible (Regenerate+)	✓	✓	
	Cocción y horneado automáticos con botones de selección rápida (Press&Go+)	✓	✓	
	Press&Go integral (modos Manager y Crew)	✓	✓	
Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean+ con modos economy, regular y express (opcionalmente con dosificación individual)	✓	✓		
Interfaz FilterCare	✓	✓		
Puerto USB	✓	✓		
WiFi e interfaz Ethernet (LAN)	✓	✓		
Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización	✓	✓		
<b>Opciones</b>	ConvoSense: reconocimiento óptico de los alimentos por IA	Sense	a consultar	-
	Sonda de temperatura interna	CTS	370,00	370,00
	Puerta escamoteable más espacio y más seguridad laboral	DD	570,00	570,00
	Tensiones especiales		a consultar	a consultar
<b>Detalles técnicos</b>	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha* (A x F x H) en mm		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058
	Dimensiones con puerta escamoteable* (A x F x H) en mm		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058
	Consumo de potencia asignado en kW (Eléctrico, inyección directa) (3N- 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))		11,0	19,5



# Convotherm maxx pro BAKE




## Kit de sobreposición 6.10/6.10



**BAKE**

### Accesorios EN

		6.10		10.10	
		N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio
Mesas soporte hornos	 Mesa soporte horno, cerrada por dos lados, 14 pares de guías	3251516	1.460,00	3251516	1.460,00
	Mesa soporte horno, cerrada por dos lados, con una puerta, 7 pares de guías, sobre ruedas*	3251556	2.170,00	3251556	2.170,00
	 Porta-bandejas móvil**	5 niveles, distancia entre niveles 80 mm	3355764	660,00	-
		8 niveles, distancia entre niveles 80 mm	-	-	3355765

		EN	
		N.º de art.	Precio
Bandejas y rejillas	 Rejilla de acero inoxidable, electropulido	3012000	48,00
	 Bandeja para hornear, perforada, recubrimiento antiadherente	3055635	92,00
	 Bandeja para asar y hornear con canal colector, recubrimiento antiadherente	3055632	110,00

\* Utilizar el maxx pro 6.10 / 10.10 únicamente con adaptador de posicionamiento

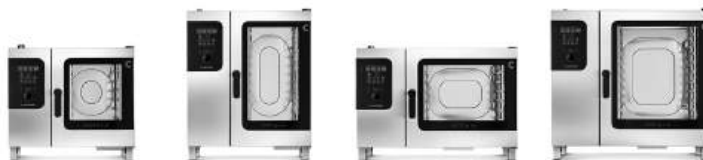
\*\* Uso imprescindible de carro de porta-bandejas y bastidor de carriles de entrada

Por favor, tenga en cuenta que pueden utilizarse los accesorios del Convotherm maxx pro, incluyendo los productos de limpieza y cuidado

# Convotherm

## maxx pro easyDial

### Hornos de sobremesa



		6.10	10.10	6.20	10.20	
Capacidad		6+1 x 1/1 GN 5 x EN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN	
		Código de pedido	maxxproeD6.10	maxxproeD10.10	maxxproeD6.20	maxxproeD10.20
<b>Eléctrico, inyección directa</b>	ES	<b>9.100,00</b>	<b>12.820,00</b>	<b>14.960,00</b>	<b>20.160,00</b>	
	<b>Eléctrico, boiler</b>	EB	<b>10.260,00</b>	<b>13.980,00</b>	<b>16.130,00</b>	<b>21.320,00</b>
	<b>Gas, inyección directa</b>	GS	<b>11.270,00</b>	<b>14.980,00</b>	<b>17.130,00</b>	<b>22.320,00</b>
	<b>Gas, boiler</b>	GB	<b>13.210,00</b>	<b>16.880,00</b>	<b>19.020,00</b>	<b>24.590,00</b>
<b>Funciones estándar</b>	Iluminación LED en la cámara de cocción		✓	✓	✓	✓
	Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento, con bisagras a la derecha		✓	✓	✓	✓
	Natural Smart Climate™ con Closed System con funciones adicionales: 1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación) 2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional) 3. HumidityPro (5 niveles de humedad) 4. Ventilador regulable (5 niveles de velocidad)		✓	✓	✓	✓
	Sonda de temperatura interna		✓	✓	✓	✓
	Función de regeneración: regenerar productos al máximo nivel		✓	✓	✓	✓
	Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean (opcionalmente con dosificación individual)		✓	✓	✓	✓
	Interfaz FilterCare		✓	✓	✓	✓
	Puerto USB integrado en el panel de mando		✓	✓	✓	✓
	Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización		✓	✓	✓	✓
	HygieneCare: puntos de contacto higiénicos para reducir la proliferación de microorganismos		✓	✓	✓	✓
<b>Opciones</b>	Puerta escamoteable más espacio y más seguridad laboral	DD	570,00	570,00	570,00	570,00
	Sin sistema de limpieza completamente automático ConvoClean (opcionalmente con dosificación individual)	w/oCC	- 930,00	- 930,00	- 930,00	- 930,00
	Sonda de cocción al vacío con conector externo	e.SVS	720,00	720,00	720,00	720,00
	Sonda de temperatura interna, conector externo	e.CTS	720,00	720,00	720,00	720,00
	Interfaz Ethernet / LAN	LAN	390,00	390,00	390,00	390,00
	Eliminación de vapor y vahos: campana de condensación integrada (solo hornos eléctricos)	SVR	750,00	750,00	750,00	750,00
	Versión para centros penitenciarios	Prison	a consultar	a consultar	a consultar	a consultar
	Versión Marine (solo hornos eléctricos)	Marine	a consultar	a consultar	a consultar	a consultar
Tensiones especiales		a consultar	a consultar	a consultar	a consultar	
<b>Detalles técnicos</b>	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha*		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 786	1120 x 992 x 1058
	Dimensiones con puerta escamoteable*		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1211 x 992 x 786	1211 x 992 x 1058
	Consumo de potencia asignado en kW (hornos eléctricos) (3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))		11,0	19,5	19,5	33,7
	Consumo de potencia asignado en kW (hornos de gas) (1N~ 230 V 50/60 Hz (1/N/PE))		0,6	0,6	0,6	0,6
	Potencia calorífica en kW (gas natural 2H (E))		11	21	21	31

# Convotherm maxx pro easyDial Hornos de carro



		20.10	20.20	
<b>Capacidad</b>		20 x 1/1 GN 17 x EN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN	
	Código de pedido	maxxproeD20.10	maxxproeD20.20	
<b>Eléctrico, inyección directa</b>	ES	<b>23.700,00</b>	<b>32.910,00</b>	
<b>Eléctrico, boiler</b>	EB	<b>24.970,00</b>	<b>34.200,00</b>	
<b>Gas, inyección directa</b>	GS	<b>26.880,00</b>	<b>36.090,00</b>	
<b>Gas, boiler</b>	GB	<b>29.150,00</b>	<b>38.620,00</b>	
<b>Funciones estándar</b>	Natural Smart Climate™ con Closed System con funciones adicionales: 1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación) 2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional) 3. HumidityPro (5 niveles de humedad) 4. Ventilador regulable (5 niveles de velocidad)	✓	✓	
	Sonda de temperatura interna	✓	✓	
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	
	Función de regeneración: regenerar productos al máximo nivel	✓	✓	
	Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean (opcionalmente con dosificación individual)	✓	✓	
	Interfaz FilterCare	✓	✓	
	Puerto USB integrado en el panel de mando	✓	✓	
	Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización	✓	✓	
	HygieniCare: puntos de contacto higiénicos para reducir la proliferación de microorganismos	✓	✓	
Puente de precalentamiento integrado	✓	✓		
<b>Opciones</b>	Puerta escamoteable más espacio y más seguridad laboral	DD	820,00	820,00
	Sin sistema de limpieza completamente automático ConvoClean (opcionalmente con dosificación individual)	w/oCC	- 930,00	- 930,00
	Sonda de cocción al vacío con conector externo	e.SVS	720,00	720,00
	Sonda de temperatura interna, conector externo	e.CTS	720,00	720,00
	Interfaz Ethernet / LAN	LAN	390,00	390,00
	Eliminación de vapor y vahos: campana de condensación integrada (solo hornos eléctricos)	SVR	1.030,00	1.030,00
	Versión para centros penitenciarios	Prison	a consultar	a consultar
	Versión Marine (solo hornos eléctricos)	Marine	a consultar	a consultar
Tensiones especiales		a consultar	a consultar	
<b>Detalles técnicos</b>	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha*		890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
	Dimensiones con puerta escamoteable*		1002 x 820 x 1942	1247 x 1020 x 1942
	Consumo de potencia asignado en kW (hornos eléctricos) (3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))		38,9	67,3
	Consumo de potencia asignado en kW (hornos de gas) (1N~ 230 V 50/60 Hz (1/N/PE))		1,1	1,1
	Potencia calorífica en kW (gas natural 2H (E))		42	62

\* (A x F x H) en mm. Para más detalles, consulte la hoja de datos técnicos \*\* Peso de opciones máx. 15 kg

# Convotherm maxx pro

## Paquete Promoción easy

### easyDial



## 1/1 GN

Capacidad		Código de pedido			
		maxxproeasy6.10	maxxproeasy10.10	maxxproeasy20.10	
<b>Eléctrico, boiler</b>		<b>9.150,00</b>	<b>12.720,00</b>	<b>23.290,00</b>	
<b>Funciones estándar</b>	Iluminación LED en la cámara de cocción	✓	✓	-	
	Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento, con bisagras a la derecha	✓	✓	-	
	Natural Smart Climate™ con Closed System con funciones adicionales: 1. Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación) 2. BakePro (5 niveles de horneado tradicional) 3. HumidityPro (5 niveles de humedad) 4. Ventilador regulable (5 niveles de velocidad)	✓	✓	✓	
	Sonda de temperatura interna	✓	✓	✓	
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓	✓	
	Kit porta-bandejas GN	✓	✓	✓	
	Función de regeneración: regenerar productos al máximo nivel	✓	✓	✓	
	Puerto USB integrado en el panel de mando	✓	✓	✓	
	Almacenamiento de datos HACCP y del valor de pasteurización	✓	✓	✓	
	Puente de precalentamiento integrado (solo hornos de carro)	-	-	✓	
	Sistema de limpieza completamente automático ConvoClean (opcionalmente con dosificación individual)	✓	✓	✓	
	Interfaz FilterCare	✓	✓	✓	
<b>Opc.</b>	Puerta escamoteable más espacio y más seguridad laboral	DD	570,00	570,00	820,00
<b>Detalles técnicos</b>	Dimensiones con puerta con bisagras a la derecha (A x F x H) en mm		875 x 792 x 786	875 x 792 x 1058	890 x 820 x 1942
	Dimensiones con puerta escamoteable (A x F x H) en mm		966 x 792 x 786	966 x 792 x 1058	1002 x 820 x 1942
	Consumo de potencia asignado en kW (eléctrico, boiler) (3N- 400 V 50/60 Hz (3/N/PE))		11,0	19,5	38,9

# Convotherm maxx pro

## Paquete promocional easy

### Ejemplo de aplicación

Kit de sobreposición Convotherm 4 easyDial 10.10 abajo/6.10 arriba con puerta escamoteable



# Convotherm maxx

## 1/1 GN




## CONVOTHERM maxx



		6.10	10.10
Capacidad		6+1 x 1/1 GN	10+1 x 1/1 GN
		Código de pedido	
		maxx6.10	maxx10.10
<b>Eléctrico, inyección directa, Pantalla táctil de cristal HiRes TFT de 7 pulgadas</b>		<b>7.420,00</b>	<b>9.830,00</b>
Funciones estándar	Iluminación LED en la cámara de cocción	✓	✓
	Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento, con bisagras a la derecha	✓	✓
	Crisp&Tasty (3 niveles de deshumidificación)	✓	✓
	BakePro (3 niveles de horneado tradicional)	✓	✓
	HumidityPro (3 niveles de humedad)	✓	✓
	Ventilador regulable (3 niveles de velocidad)	✓	✓
	Sistema de limpieza completamente automático con 2 niveles de limpieza y modo express	✓	✓
	WiFi e interfaz Ethernet (LAN)	✓	✓
	Puerto USB integrado en el panel de mando	✓	✓
	Generación de vapor mediante la inyección de agua en la cámara de cocción	✓	✓
	Puerta con bisagras a la derecha	✓	✓
	Press&Go integral (modos Manager y Crew)	✓	✓
	TrayTimer (gestión de carga del horno para diferentes productos a la vez)	✓	✓
	399 perfiles de cocción, con hasta 20 pasos cada uno	✓	✓
	Preselección de la hora de arranque	✓	✓
	Manilla de la puerta con función de cierre	✓	✓
Almacenamiento de datos HACCP	✓	✓	
Función de precalentamiento y Cool down	✓	✓	
Programa para el funcionamiento de emergencia	✓	✓	
Sonda de temperatura interna multipunto	✓	✓	
Det. técn.	Dimensiones (A x F x H) en mm	875 x 797 x 794	875 x 797 x 1066
	Consumo de potencia asignado en kW (3N~ 380-415 V 50/60 Hz (3/N/PE))	9,6-11,3	17,2-20,4

incluido

## Accesorios

		1/1 GN				
		6.10		10.10		
		N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	
Ducha de mano enrollable		La práctica ducha de mano para la rápida limpieza manual entremedias tiene un recubrimiento antibacteriano para una higiene óptima.	6267080	490,00	6267080	490,00
Patas adicionales		4 patas adicionales (kit) 150 mm – 220 mm	6267629	180,00	6267629	180,00
Adaptador mesas soporte hornos		Un sencillo adaptador permite que las mesas soporte hornos Convotherm maxx pro 6.10 y 10.10 también puedan utilizarse con el Convotherm maxx.	6267708	85,00	6267708	85,00
Junta		Sellado del punto de unión entre el tubo de salida de aire del Convotherm maxx y la ConvoVent 4 y ConvoVent 4+.**	6267740	21,00	6267740	21,00

\* Para más detalles, consulte la hoja de datos técnicos \*\* Peso de opciones máx. 15 kg

\*\*\* Requerido si se instala una campana de condensación ConvoVent 4 / 4+ en el Convotherm maxx.

Por favor, tenga en cuenta que pueden utilizarse los accesorios Convotherm 4, incluyendo los productos de limpieza y cuidado, excepto el kit de sobreposición y banquete.

# Accesorios Convotherm maxx

## Ejemplo de aplicación

CONVOTHERM  
maxx

Kit de sobreposición Convotherm maxx 6.10 abajo/6.10 arriba



1/1 GN			
6.10/6.10		6.10/10.10	
N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio

Kits de sobreposición	Parte central del kit de sobreposición Contiene todos los componentes requeridos para la sobreposición segura de los hornos maxx: raíles de soporte, tubo de vapor de escape y cubierta frontal		6.10/6.10	6.10/10.10	
			6267719	270,00	
		4 patas adicionales (kit) 150 mm - 220 mm	6267629	180,00	
		Bastidor de base 200 mm de altura	6267720	565,00	
	Conexión y sellado de los puntos de unión entre el tubo de salida de aire del Convotherm maxx en el kit de sobreposición y la ConvoVent 4 y ConvoVent 4+.*	6267741	54,00	6267741	54,00

6.10		10.10	
N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio

	Kit porta-bandejas EN** con perfil en L con distancia entre niveles de 94 mm	5 niveles	6267900	315,00	-	-
		8 niveles	-	-	6267903	420,00

C5/C5 pro	
N.º de art.	Precio

Adaptador para refrigerador	Colocación del maxx 6.10 en un refrigerador***	3471257	a consultar
-----------------------------	--	---------	-------------





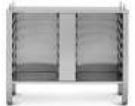







\* Requerido si se instala una campana de condensación ConvoVent 4 / 4+ en el Convotherm maxx.

\*\* Adecuado para todos los hornos maxx con una fecha de producción a partir del 1 de septiembre de 2024 \*\*\* No aprobado para el maxx 10.10 o un horno con campana

Por favor, tenga en cuenta que pueden utilizarse los accesorios Convotherm 4, incluyendo los productos de limpieza y cuidado, excepto el kit de sobreposición y banquete.

# Accesorios Convotherm maxx pro

## Mesas de soporte

	1/1 GN		2/1 GN			
	6.10/10.10		6.20/10.20			
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio		
Gastronorm	Todas las mesas soporte hornos también están disponibles con ruedas					
		Mesa soporte horno abierta con balda de almacenamiento	3251517	530,00	3251519	665,00
		Sobre ruedas*	3251541	765,00	3251542	900,00
		Mesa soporte horno abierta con balda de almacenamiento y panel de cubierta	3251500	735,00	3251501	870,00
		Sobre ruedas*	3251502	970,00	3251503	1.105,00
		Mesa soporte horno, cerrada por dos lados, 14 pares de guías	3251504	1.260,00	3251505	1.395,00
		Sobre ruedas*	3251506	1.495,00	3251507	1.630,00
		Mesa soporte horno, cerrada por tres lados, 14 pares de guías	3251508	1.460,00	3251509	1.595,00
		Sobre ruedas*	3251510	1.695,00	3251511	1.830,00
		Mesa soporte horno, completamente cerrada con dos puertas batientes, 14 pares de guías	3251512	2.130,00	3251513	2.265,00
	Sobre ruedas*	3251514	2.365,00	3251515	2.500,00	
Otros		Alzador entre horno y mesa soporte horno.**	3455900	610,00	3455901	745,00
		Alzador intermedio entre horno y mesa soporte horno con balda extensible.**	3455902	1.700,00	3455903	2.060,00
		Adaptador de posicionamiento para mesas soporte hornos. El adaptador permite que las mesas soporte hornos sobre ruedas 6.10 y 10.10 Convotherm 4 existentes también puedan utilizarse para el Convotherm maxx pro	3470961	81,00	-	-
		Bandeja deslizante para 2 bidones incluye paso de manguera	3456310	205,00	3456310	205,00
		Caja para bidón de producto de limpieza y bidón colector de grasa (la mesa soporte horno y el raíl de montaje deben pedirse por separado)	3456306	285,00	3456306	285,00
		Caja para filtro de agua (la mesa soporte horno y el raíl de montaje deben pedirse por separado)	3456307	195,00	3456307	195,00
		Raíl de montaje para cajas del producto de limpieza y del filtro de agua (la mesa soporte horno y las cajas deben pedirse por separado)	3456527	240,00	3456528	240,00
		Kit de almohadillas para patas MAXX-Pro	3471341	20,00	3471341	20,00

\* no para hornos con campana. Utilizar el maxx pro 6.10 / 10.10 únicamente con el adaptador de posicionamiento incluido

\*\* No puede utilizarse para el 10.10 y 10.20.

# Accesorios Convotherm maxx pro




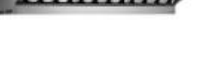

## Kits de sobreposición

	1/1 GN				2/1 GN					
	6.10/6.10		6.10/10.10		6.20/6.20		6.20/10.20			
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio		
Kit para hornos de sobremesa (eléctricos*)		Kit de sobreposición altura de patas 150 mm	3455861	1.600,00	3455861	1.600,00	3455864	1.860,00	3455864	1.860,00
		Kit de sobreposición altura de patas 300 mm	3456266	1.680,00	-	-	3456267	1.950,00	-	-
		Kit de sobreposición, sobre rodillos altura de patas 150 mm	3462275	1.940,00	3462275	1.940,00	3462276	1.990,00	3462276	1.990,00
		Kit de sobreposición, sobre rodillos altura de patas 350 mm	3431366	2.600,00	-	-	3431606	2.940,00	-	-
		Cajón, incl. kit de conexión de agua para producto de limpieza y cartucho de tratamiento de agua Brita**	3431355	1.590,00	-	-	3471200	1.650,00	-	-
Kit para hornos de sobremesa (gas*)		Kit de sobreposición altura de patas 150 mm	3456171	1.910,00	3456171	1.910,00	3456174	2.180,00	3456174	2.180,00
		Kit de sobreposición altura de patas 300 mm	3456276	1.990,00	-	-	3456277	2.280,00	-	-
		Kit de sobreposición, sobre rodillos altura de patas 150 mm	3462277	2.230,00	3462277	2.230,00	3462278	2.500,00	3462278	2.500,00

\* se refiere al horno inferior. Si el horno inferior es un horno de gas, es posible una combinación con un horno superior de gas o eléctrico.

\*\* Compatible con kit de sobreposición sobre rodillos con altura de patas de 350 mm (Brita) y los bidones de producto de limpieza y de abrillantador deben pedirse por separado)






## Campanas

	1/1 GN				2/1 GN					
	6.10/10.10		20.10		6.20/10.20		20.20			
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio		
ConvoVent 4+*		Campana de condensación con aspiración frontal	3455870	4.510,00	3455872	5.290,00	3455871	5.540,00	3455873	6.250,00
		Campana de condensación con aspiración frontal para la utilización en el kit de sobreposición	3455874	4.770,00	-	-	3455875	5.790,00	-	-
ConvoVent 4+*		Campana de condensación con aspiración frontal incl. filtro HEPA para la reducción de olores y humo	3455876	7.250,00	3455878	7.880,00	3455877	8.140,00	3455879	8.760,00
		Campana de condensación con aspiración frontal incl. filtro HEPA para la reducción de olores y humo, para la utilización en el kit de sobreposición	3455880	7.550,00	-	-	3455881	8.360,00	-	-
Otros		Kit separador de tubos aire de salida	3466388	180,00	3466388	180,00	3466388	180,00	3466388	180,00

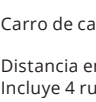
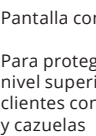
\* solo hornos eléctricos. No para hornos sobre mesas soporte hornos móviles (p. ej., sobre ruedas)

# Accesorios Convotherm maxx pro

## Banqueting



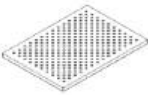

		1/1 GN				2/1 GN			
		6.10		10.10		6.20		10.20	
		N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio
	Para 15 platos** Distancia entre niveles 78 mm	3355767	850,00	-	-	-	-	-	-
	Para 20 platos** Distancia entre niveles 65 mm	3355766	850,00	-	-	-	-	-	-
	Para 27 platos** Distancia entre niveles 80 mm	-	-	-	-	3355769	1.260,00	-	-
	Para 33 platos** Distancia entre niveles 67 mm	-	-	-	-	3355768	1.260,00	-	-
	Para 26 platos** Distancia entre niveles 78 mm	-	-	3355771	1.070,00	-	-	-	-
	Para 32 platos** Distancia entre niveles 65 mm	-	-	3355770	1.070,00	-	-	-	-
	Para 48 platos** Distancia entre niveles 80 mm	-	-	-	-	-	-	3355773	1.510,00
	Para 57 platos** Distancia entre niveles 67 mm	-	-	-	-	-	-	3355772	1.510,00
	6 niveles Distancia entre niveles 67 mm	3355760	660,00	-	-	3355761	810,00	-	-
	10 niveles Distancia entre niveles 67 mm	-	-	3355762	775,00	-	-	3355763	960,00
	Bastidor de carriles de entrada*								
	Base requerida para introducir el porta-bandejas móvil (GN/EN) o la estructura portaplatos en la cámara de cocción y para volver a extraerlos	3455787	205,00	3455787	205,00	3455788	250,00	3455788	250,00
	Carro de porta-bandejas*								
	Incluye 4 ruedas y freno de estacionamiento, adecuado para hornos de sobremesa sobre mesa soporte horno	3355775	1.070,00	3355775	1.070,00	3355776	1.430,00	3355776	1.430,00
	Cubierta térmica	3055780	690,00	3055782	795,00	3055781	895,00	3055783	1.110,00
	Estructura portaplatos y porta-bandejas móvil								

		X.10		X.20	
		N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio
	Carro de porta-bandejas****				
	Incluye 4 ruedas y freno de estacionamiento, ajustable en altura,	3355777	1.680,00	3355778	2.130,00

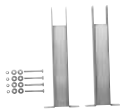

		1/1 EN	
		20.10	
		N.º de art.	Precio
	Carro de carga		
	Distancia entre niveles 80 mm, 17 niveles Incluye 4 ruedas, 2 con freno de estacionamiento	3317460	2.410,00
	Pantalla contra el calor de radiación		
	Para proteger del calor de radiación sobre el nivel superior del carro de carga. Uso recomendado: clientes con carga máxima / para productos horneados y cazuelas	3451431	145,00

# Accesorios Convothem maxx pro

## Banqueting

		1/1 GN		2/1 GN		
		20.10		20.20		
		N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	
Para hornos de carro		Carro de carga				
		Distancia entre niveles 67 mm Incluye 4 ruedas, 2 con freno de estacionamiento	3315206	2.110,00	3315207	2.440,00
		Para 74 platos* Distancia entre niveles 66 mm	-	-	-	-
		Para 59 platos* Distancia entre niveles 80 mm	-	-	-	-
		Para 61 platos* Distancia entre niveles 66 mm	3316775	2.580,00	-	-
		Para 50 platos* Distancia entre niveles 80 mm	3316967	2.580,00	-	-
		Para 122 platos* Distancia entre niveles 66 mm	-	-	3316776	3.300,00
	Para 98 platos* Distancia entre niveles 80 mm	-	-	3318563	3.300,00	
		Cubierta térmica				
	Carro de carga y carro de carga de platos	3055785	1.330,00	3055786	1.850,00	
		Pantalla contra el calor de radiación				
	Para proteger del calor de radiación sobre el nivel superior del carro de carga. Uso recomendado: clientes con carga máxima / para productos horneados y cazuelas	3451434	130,00	3451433	210,00	
	<b>Pata</b>					
	La 3ª pata frontal para modelos tipo armario ofrece estabilidad y una compensación de altura.	3471651	145,00	3471651	145,00	
		Bloqueo Smoker				
	Puede reequiparse como accesorio para carros B existentes.	3471539	60,00	3471536	90,00	






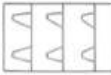



## Fijación

		20.10/20.20		
		N.º de art.	Precio	
Para hornos de carro		Espaciador mural 100 mm	3463090	75,00
		Espaciador mural 200 mm	3463091	75,00
		Fijación al suelo Para fijar dos patas del horno de forma segura al suelo	2664128	75,00

\* Hasta Ø 32 cm / no compatible con la opción ConvoSmoke

# Accesorios Convotherm maxx pro

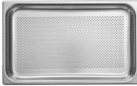

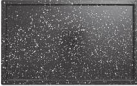





## Asar a la parrilla

	N.º de art.	1/1 GN			2/1 GN			
		6.10	10.10	20.10	6.20	10.20	20.20	
		Precio			Precio			
	3417011	235,00			-	-	-	
	3417014	-	-	-	240,00	240,00	-	
	3417098	-	-	-	-	-	245,00	
	3418674	305,00			-	-	-	
	Con 13 pinchos	3317563	275,00		-	-	-	
	Sin pinchos	3317571	195,00		-	-	-	
	Con 12 pinchos	3417578	-	-	-	275,00	275,00	275,00
	Sin pinchos	3417579	-	-	-	195,00	195,00	195,00
	3317568	16,00			16,00			
	3011084	21,00			21,00			
	Para 6 pollos	3030195	63,00		63,00			
	Para 8 pollos	3030196	71,00		71,00			
	3055636	175,00			175,00			
	3007035	17,00			17,00			
	3057878	27,00			27,00			


Accesorios para asar a la parrilla


# Accesorios Convothem maxx pro

## Gastronorm

	1/1 GN		2/1 GN			
	6.10/10.10/20.10		6.20/10.20/20.20			
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio		
<b>Recipientes</b>		Acero inoxidable, perforado, 55 mm de profundidad	3003074	145,00	-	-
		Acero inoxidable, perforado, 65 mm de profundidad	-	-	3003080	195,00
		Acero inoxidable, no perforado, 20 mm de profundidad	3004070	66,00	3004080	100,00
		Acero inoxidable, no perforado, 40 mm de profundidad	3004072	71,00	3004082	117,00
		Acero inoxidable, no perforado, 65 mm de profundidad	3004074	85,00	3004084	135,00
		Acero inoxidable, no perforado, 100 mm de profundidad	3004076	95,00	3004085	175,00
<b>Bandejas</b>		Granito esmaltado, 40 mm de profundidad	3004034	105,00	-	-
		Granito esmaltado, 60 mm de profundidad	3013030	125,00	-	-
		Bandeja para hornear, perforada, recubrimiento antiadherente	3055633	60,00	-	-
		Bandeja para asar y hornear con canal colector, recubrimiento antiadherente	3055630	77,00	-	-
		Bandeja para huevos, para 11 huevos	3004091	135,00	-	-
<b>Rejillas y cestas</b>		Rejilla de acero inoxidable, electropulido	3001075	47,00	3001085	71,00
		Cesta para hornear/freír, recubrimiento antiadherente, 40 mm de profundidad	3055637	125,00	-	-

## Otros

	6.10		6.20		10.10		10.20			
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio		
	Kit porta-bandejas EN con perfil en L con distancia entre niveles de 94 mm	5 niveles	3451335	315,00	3451336	355,00	-	-	-	-
		8 niveles	-	-	-	-	3451337	430,00	3451338	470,00

	6.10	6.20	10.10	10.20	20.10	20.20	
	N.º de art.				Precio		
	Torre de señales				3455896		930,00

	6.10		6.20		10.10		10.20		20.10		20.20	
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio
Pantalla térmica	3455849	255,00	3455851	295,00	3455850	305,00	3455852	365,00	3455854	430,00	3455855	500,00

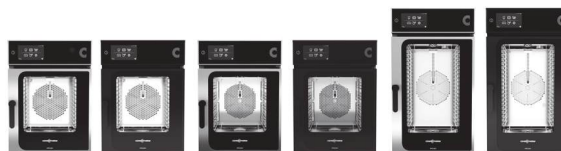
	C5/C5 pro		
	N.º de art.	Precio	
Adaptador para refrigerador	Colocación de un maxx pro 6.10 en un refrigerador.*	3471258	a consultar

\* No aprobado para el maxx pro 10.10 o un horno con campana

# Convotherm mini pro/mini pro black

## easyTouch eléctrico, inyección

## directa



		6.06	6.10	10.10	
		6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	
		cmn 6.06 pro	cmn 6.10 pro	cmn 10.10 pro	
<b>Capacidad</b>					
<b>Precio mini pro</b>		<b>8.330,00</b>	<b>9.380,00</b>	<b>11.470,00</b>	
<b>Funciones estándar</b>	Pantalla táctil de cristal HiRes 7" TFT (capacitiva)	✓	✓	✓	
	Sonda de temperatura interna multipunto	✓	✓	✓	
	Puerta del horno con triple acristalamiento, con bisagras a la derecha, manilla de la puerta con función de cierre	✓	✓	✓	
	Cierre de seguridad de la puerta con posición de ventilación 2 etapas	✓	✓	✓	
	Iluminación LED	✓	✓	✓	
	Ducha de mano integrada	✓	✓	✓	
	Sistema de niveles EasyRack para bandejas GN y US	✓	✓	✓	
	EasyStack: sobreposición perfecta	✓	✓	✓	
	Crisp&Tasty (5 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓	
	BakePro (5 niveles de horneado tradicional)	✓	✓	✓	
	HumidityPro (5 niveles de humedad)	✓	✓	✓	
	AirFry Mode	✓	✓	✓	
	Cocción y horneado automáticos con Press&Go, con hasta 399 perfiles	✓	✓	✓	
	Libro de recetas integrado	✓	✓	✓	
	TrayTimer y TrayView	✓	✓	✓	
	Gestión de favoritos	✓	✓	✓	
	ecoCooking: función de ahorro de energía	✓	✓	✓	
	Cocción a baja temperatura / cocción Delta-T	✓	✓	✓	
	AutoStart	✓	✓	✓	
	Inyección manual de vapor	✓	✓	✓	
Interfaz Ethernet para LAN y módulo Cellular	✓	✓	✓		
Puerto USB C para cargas y descargas	✓	✓	✓		
Puerto USB A para conectar un módulo WiFi	✓	✓	✓		
Control 2in1*	✓	✓	✓		
ConvoClean S2L	✓	✓	✓		
HygieneCare: puntos de contacto higiénicos para la manilla de la puerta y la ducha de mano sin escalones	✓	✓	✓		
<b>Opciones</b>	Puerta del horno con bisagras a la izquierda	LH	240,00	240,00	240,00
	Diseño exterior en negro mate	BL	460,00	510,00	540,00
	ConvoSense: cocción óptica con IA	Sense	a consultar	a consultar	a consultar
	Smart Door*	SMD	a consultar	a consultar	a consultar
	Versión Marine (solo hornos eléctricos)	Marine	a consultar	a consultar	a consultar
<b>Detalles técnicos</b>	Dimensiones A x F x H en mm		498 x 615 x 694	498 x 793 x 694	498 x 793 x 894
	Consumo de potencia asignado en kW (3N~ 380-415 50/60 Hz 3/N/PE)		5,1 - 6,1	6,4 - 7,6	9,2 - 10,9


✓ = incluido

Todos los precios en euros

\* Implementación del software 4.º trim./2025

# Accesorios Convothem mini pro/mini pro black

## Mesas soporte hornos

	6.06		6.10		10.10		
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	
	Con balda de almacenamiento	3437050	515,00	3437051	545,00	3437052	515,00
	10 pares de guías	3437053	775,00	3437054	875,00	-	-
	7 pares de guías	-	-	-	-	3437055	720,00
	10 pares de guías, sobre ruedas*	3437341	1.580,00	3437342	1.695,00		
	7 pares de guías, sobre ruedas*	-	-	-	-	3437343	1.695,00
	Placa adaptadora para utilizar mesas soporte hornos mini para el mini pro	3437323	180,00	3437325	205,00	3437325	205,00
	Placa adaptadora para utilizar mesas soporte hornos mini sobre ruedas para el mini pro	3437327	220,00	3437329	255,00	-	-
	Kit de conversión para utilizar mesas soporte hornos mini sobre ruedas para el mini pro (sin placa adaptadora)	-	-	-	-	3437331	48,00

## Kit de sobreposición

6.06 mini pro abajo, 6.06 mini pro arriba	3437090	670,00	-	-	-	-
6.10 mini pro abajo, 6.10 mini pro arriba	-	-	3437091	1.050,00	-	-
10.10 mini pro abajo, 6.10 mini pro arriba	-	-	3437092	1.020,00	3437092	1.020,00
Kit de instalación para campana de condensación sobre kit de sobreposición	3437215	125,00	3437215	125,00	3437215	125,00
Placa adaptadora para sustituir el horno superior en un kit de sobreposición mini existente	3437333	225,00	3437335	255,00	-	-

## Campanas

	Campana de condensación mini pro Aspiración frontal CE, aspiración directa al abrir la puerta*	3437030	3.580,00	3437031	3.760,00	3437031	3.760,00
	Campana de condensación mini pro Aspiración frontal CE black, aspiración directa al abrir la puerta*	3437032	3.850,00	3437033	4.090,00	3437033	4.090,00
	Campana de condensación mini pro CE	3437034	a consultar	3437034	a consultar	3437034	a consultar
	Campana de condensación mini pro Aspiración frontal UL, aspiración directa al abrir la puerta*	3437035	3.730,00	3437036	3.820,00	3437036	3.820,00
	Campana de condensación mini pro Aspiración frontal UL black, aspiración directa al abrir la puerta*	3437037	3.920,00	3437038	4.050,00	3437038	4.050,00
	Campana de condensación mini pro UL	3437039	a consultar	3437039	a consultar	3437039	a consultar

## Conectividad

Módulo WiFi					a consultar
Módulo Celular**					a consultar

## Otros


Soporte mural Para el montaje flexible en la pared	3472420	205,00	3472421	215,00	-	-
--	---------	--------	---------	--------	---	---

# Convotherm mini/mini black (Standard)

## Standard



		6.06	6.10	10.10	
<b>Capacidad</b>		6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	
	Código de pedido	6.06mini	6.10mini	10.10mini	
		6.06miniblack	6.10miniblack	10.10miniblack	
<b>Precio mini</b>		<b>7.080,00</b>	<b>8.130,00</b>	<b>10.220,00</b>	
<b>Precio mini black</b>		<b>7.540,00</b>	<b>8.640,00</b>	<b>10.760,00</b>	
<b>Funciones estándar</b>	Crisp&Tasty (3 niveles de deshumidificación)	✓	✓	✓	
	Sonda de temperatura interna multipunto	✓	✓	✓	
	Reducción de vapor y vahos	✓	✓	✓	
	Manilla de la puerta con función de cierre	✓	✓	✓	
	Press&Go (cocción y horneado automáticos con botones de selección rápida)	✓	✓	✓	
	Porta-bandejas, GN	✓	✓	✓	
	Puerta del horno con bisagras a la derecha	✓	✓	✓	
	Distancia flexible entre niveles	✓	✓	✓	
	Lista de programas para guardar sus propias recetas <sup>1)</sup>	✓	✓	✓	
	Velocidad reducida del ventilador y modo de inversión automática <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	
ConvoClean system (limpieza completamente automática) <sup>3)</sup>	✓	✓	✓		
<b>Opciones</b>	Sin ConvoClean system (limpieza completamente automática) <sup>3)</sup>	w/oCC	- 550,00	- 550,00	- 550,00
	Puerta del horno con bisagras a la izquierda	LH	240,00	240,00	240,00
	Cierre de seguridad de la puerta (con función de cierre y posición de ventilación)	SDL	335,00	335,00	335,00
	Versión Marine (solo disponible en acero inoxidable)	Marine	a consultar	a consultar	a consultar
	Tensiones especiales		a consultar	a consultar	a consultar
<b>Detalles técnicos</b>	Dimensiones A x F x H en mm		515 x 599 x 628	515 x 777 x 628	515 x 777 x 858
	Consumo de potencia asignado en kW (1N~ 230 V 50/60 Hz) <sup>5)</sup>		3,0	-	-
	Consumo de potencia asignado en kW (3N~ 400 V 50/60 Hz) <sup>5)</sup>		5,7	7,1	10,5

		6.06	6.10	10.10
<b>mini mobile<sup>4)</sup></b>	 Dimensiones A x F x H en mm	515	515	
		x	x	
		599	777	-
		x	x	
		734	734	
		8.500,00	9.550,00	-

<sup>1)</sup> Sin imágenes

<sup>2)</sup> No disponible con tensiones especiales

<sup>3)</sup> No disponible para mini mobile

<sup>4)</sup> Ningún suministro de agua permanente requerido debido a los cajones de agua/agua de proceso integrados.

No compatible con todas las campanas. No disponible para mini black.


<sup>5)</sup> Consumo de potencia asignado 1N~ 230 V 50/60 Hz o 3N~ 400V 50/60 Hz, configurable durante la instalación

# Accesorios Convotherm mini (Standard)





## Mesas soporte hornos

	6.06		6.10		10.10		
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio	
 	Con balda de almacenamiento	3218570	725,00	3223762	805,00	-	-
	10 pares de guías	3219163	975,00	3223839	1.100,00	-	-
	10 pares de guías, sobre ruedas*	3424215	1.360,00	3225701	1.440,00	-	-
	Con balda de almacenamiento	-	-	-	-	3224362	805,00
	7 pares de guías	-	-	-	-	3224365	1.120,00
	7 pares de guías, sobre ruedas	-	-	-	-	3229993	1.440,00




## Kits de sobreposición

	6.06 mini abajo, 6.06 mini arriba	3418572	1.080,00	-	-	-	-
	6.10 mini abajo, 6.06 mini arriba	3424913	1.290,00	3424913	1.290,00	-	-
	6.10 mini abajo, 6.10 mini arriba	-	-	3423832	1.140,00	-	-
	10.10 mini abajo, 6.10 mini arriba	-	-	3426383	1.630,00	3426383	1.630,00
	Con cajón para producto de limpieza, sobre ruedas	6.06 mini abajo, 6.06 mini arriba	3429540	1.760,00	-	-	-
	6.10 mini abajo, 6.10 mini arriba	-	-	3429550	1.840,00	-	-

## Campanas

		ConvoVent mini**	3424725	1.190,00	3424725	1.190,00	3424725	1.190,00
		Campana de condensación mini Pro**/** Aspiración frontal, aspiración directa al abrir la puerta	3432600	3.420,00	3432601	3.600,00	3432601	3.600,00
		Campana de condensación mini Pro black**/** Aspiración frontal, aspiración directa al abrir la puerta	3432602	3.920,00	3432603	4.100,00	3432603	4.100,00



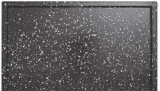
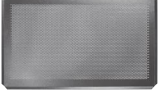




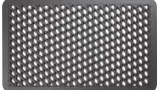
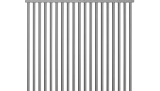
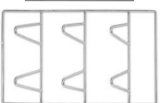


## Otros

	Kit de montaje para puerta con bisagras a la derecha / montaje a la izquierda	3429153	325,00	3429155	325,00	3429155	325,00
	Kit de montaje para puerta con bisagras a la izquierda / montaje a la derecha	3429154	325,00	3429156	325,00	3429156	325,00
	Soporte mural Para el montaje flexible en la pared	3418571	305,00	3423853	305,00	-	-
	Cajón de producto de limpieza Para hornos con ConvoClean system**	2628820	845,00	2628920	910,00	2628920	910,00

\* No compatible con mini mobile tamaño 6.06. \*\* No compatible con mini mobile. No compatible con mini 6.06 con mesa soporte horno sobre ruedas. No compatible con kit de sobreposición sobre ruedas. \*\*\* Reequipamiento posible en todo momento. Compatible con minis con fecha de entrega a partir de noviembre de 2019  
\*\*\*\* No disponible para mini mobile








# Accesorios Convothem mini pro/mini (Standard)

## Gastronorm

	2/3 GN		1/1 GN				
	6.06		6.10	10.10			
	N.º de art.	Precio	N.º de art.	Precio			
<b>Recipientes</b>		Acero inoxidable, perforado, 40 mm de profundidad	3013023	79,00	-	-	
		Acero inoxidable, perforado, 55 mm de profundidad	-	-	3003074	145,00	
		Acero inoxidable, perforado, 65 mm de profundidad	3013022	85,00	-	-	
		Acero inoxidable, no perforado, 20 mm de profundidad	3013020	50,00	3004070	66,00	
		Acero inoxidable, no perforado, 40 mm de profundidad	3013024	54,00	3004072	71,00	
		Acero inoxidable, no perforado, 65 mm de profundidad	3013021	56,00	3004074	85,00	
		Acero inoxidable, no perforado, 100 mm de profundidad	-	-	3004076	95,00	
<b>Bandejas</b>		Granito esmaltado, 40 mm de profundidad	3013028	89,00	3004034	105,00	
		Granito esmaltado, 60 mm de profundidad	-	-	3013030	125,00	
		Bandeja para hornear, perforada, recubrimiento antiadherente	3055634	52,00	3055633	60,00	
		Bandeja para asar y hornear con canal colector, recubrimiento antiadherente	3055631	71,00	3055630	77,00	
		Bandeja para huevos	para 6 huevos para 11 huevos	3004090	92,00	- 3004091	- 135,00
<b>Rejillas y cestas</b>		Rejilla de acero inoxidable, electropulido	3012001	43,00	3001075	47,00	
		Cesta para hornear/freír, recubrimiento antiadherente, 40 mm de profundidad	3055638	97,00	3055637	125,00	
<b>Accesorios para asar a la parrilla</b>		Parrilla con barras entrecruzadas, recubrimiento antiadherente	-	-	3055636	175,00	
		Parrilla con patrón de barras, recubrimiento antiadherente	3012004	80,00	-	-	
		Parrilla para asar pollos	Para 5 pollos	3030197	60,00	-	-
			Para 6 pollos	-	-	3030195	63,00
			Para 8 pollos	-	-	3030196	71,00
		Bastidor para brochetas	Con 13 pinchos	-	-	3317563	275,00
Sin pinchos			-	-	3317571	195,00	
	Pincho individual Para bastidor para brochetas	-	-	3317568	16,00		













# Accesorios Convotherm

## Instalación de agua

		N.º de art.	Precio
Para todos los hornos mixtos Convotherm		Kit para conexión de agua sencilla 1 pieza en T 1 manguera de conexión (2 m)	3423745 85,00
		Kit para conexión de agua doble (si hay disponible agua blanda y agua dura) 2 mangueras de conexión (2 m)	3423747 82,00
		Kit de instalación FilterCare Conecta el cabezal del filtro del sistema de tratamiento de agua con el Convotherm maxx pro	3465183 335,00
Convotherm mini pro/mini Standard (DN 40)		Kit de instalación para agua residual	3416709 60,00
		Kit de instalación para agua residual para kit de sobreposición mini pro	3437226 65,00
Convotherm maxx pro (DN 50)		Kit de instalación para agua residual	3416730 64,00
Otros		Filtro de sedimentos Para la instalación de la conexión de agua blanda en el lado del horno	3465490 135,00
		Sistema de filtrado Brita Purity 1200 Steam con unidad de medición y visualización	3016080 1.190,00

# Accesorios Convotherm

## Limpieza

		N.º de art.	Precio
Para todos los hornos mixtos Convotherm		ConvoClean new*	
		10 l de producto de limpieza para la cámara de cocción, exento de etiquetado, listo para usar ecológico, para un grado de suciedad ligero hasta medio	3007015 75,00
		ConvoClean forte*	
		10 l de producto de limpieza para la cámara de cocción, listo para usar para un grado de suciedad medio hasta alto	3007017 75,00
		ConvoCare K*	
		1 l de concentrado de abrillantador Debe diluirse siguiendo las instrucciones produce 30 l de solución lista para usar	3007028 50,00
Solo para Convotherm maxx pro		ConvoCare*	
		10 l de abrillantador/neutralizador, listo para usar	3017063 64,00
		Pulverizador a presión Para 1 l, para la limpieza manual	3007025 52,00
		Bidón vacío para ConvoCare K Para diluir ConvoCare K con agua blanda	3007029 24,00
Solo para Convotherm mini pro		ConvoCare forte*	
		10 l de abrillantador, listo para usar para eliminar los residuos de cal Solo en funcionamiento con agua dura a partir de 20 °dH (dureza alemana)	3063095 64,00
		ConvoClean new S** Dosificación individual, 125 ml por botella	3050884 73,00
		ConvoClean forte S** Dosificación individual, 125 ml por botella	3050883 73,00
Solo para Convotherm mini pro		ConvoCare S** Dosificación individual, 125 ml por botella	3050882 73,00
		Cartucho ConvoClean S2L consta de 6 cartuchos por paquete	3436850 192,00
		Cartucho ConvoCare S2L consta de 6 cartuchos por paquete	3436851 192,00

De un vistazo: descarga rápida y cómodamente.

## Folletos



Vista general de productos Convotherm



Convotherm maxx pro



Convotherm mini pro



Convotherm maxx



Convotherm flexx pro



Accesorios Convotherm



Convotherm ConvoSense

## Páginas web



Convotherm maxx pro



Convotherm mini pro



Convotherm maxx



Convotherm flexx pro



Hornos mixtos Convotherm



Convotherm ConvoSense



[www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)

# Notas



# Notas



Nota:

Sujeto a errores y cambios. Todos los precios en euros.

Se aplican los términos y condiciones generales de Welbilt iberia SAU.

GN = Gastronorm 325 mm x 530 mm

EN = Euronorm 400 mm x 600 mm

Todas las listas de precios anteriores se sustituyen por la presente versión actual.