

Exklusiv auf der

## INTER NORGA

## Sonderaktion: flexx-Paket\*

\*Aktion gültig bis 01.04.2025. Nicht mit anderen Aktionen von Welbilt/Convotherm kombinierbar. Andere Gerätekombinationen möglich, auf Anfrage.

### **Das ultimative Duo!**

maxx pro & flexx pro - maximale Flexibilität und Vielseitigkeit

Doppelte Power für sensationelle Gerichte: Die flexx pro meistert das Anbraten, Frittieren, Schmoren und Kochen wie keine andere, während der maxx pro mit seiner Spezialität im Dämpfen, Kombidämpfen, Backen, Räuchern und Rösten punktet. Gemeinsam sind sie ein unschlagbares Team, das keine Kochtechnik auslässt und den Bedarf an zusätzlichem Equipment minimiert.

#### Wählen Sie genau das für Sie passende flexx-Paket:

flexx-Paket 1

80-150 Essen pro Tag

maxx pro



flexx pro 101 DM (2x49 L)



1 Paket **38.290 €** 

2 Pakete, pro Paket **37.990 €** 

statt 41.390 €
Sie sparen bis zu

400 6

3.400€

flexx-Paket 2

150-300 Essen pro Tag

> maxx pro 20.10 RA



flexx pro 101 DL (2x79 L)



1 Paket **55.260 €** 2 Pakete, pro Paket **54.560 €** 

statt <del>59.460 €</del>

Sie sparen bis zu

4.900 €

lexx-Paket 3

300-500 Essen pro Tag

> maxx pro 20.20 RA



flexx pro 201 (200 L)



1 Paket **64.630** €

2 Pakete, pro Paket **63.930 €** statt **69.630 €** 

Sie sparen bis zu

5 700 €

# CONVOTHERM®

## Sonderaktion\*

Lassen Sie sich ihr persönliches Angebot berechnen!

## Highlights auf einen Blick





Display Convotherm maxx pro





Display Convotherm flexx pro

### Convotherm maxx pro

- ▶ **Einfache Bedienung:** Icon-gesteuert und hochauflösender Touch Screen
- High-end Features & Funktionen mit Optionen für Räuchern, Bankett und Grillen mit hohem Output
- Energiesparend: Durch das einzigartige geschlossene System
- Leichte Handhabung: Manuelles oder automatisches Kochen
- Platzsparende einzigartige Verschwindetür
- Vollautomatische Reinigung ohne Kontakt mit Reinigungsmitteln
- Konnektivität: WiFi und Cloud data Management System KitchenConnect®

### Convotherm flexx pro

- ► Einheitliche Bedienung: Gleiche Benutzeroberfläche wie die Convotherm Kombidämpfer
- Breite Modellpalette von 2x29 l bis 200 l Kapazität und Display optional links oder rechts montierbar
- Nur ein Gerät für verschiedenste Einsatzzwecke: Kochen, Braten, Frittieren und vieles mehr
- Einzigartiges energiesparendes
   Heizsystem JPX 17: Schnell, gleichmäßig
   & langlebig
- Automatisches Kochen & Edelstahl-Tiegelboden für Garen ohne Anbrennen und Überkochen
- ▶ **Robuste Konstruktion**, um höchster Beanspruchung standzuhalten
- Features: Kippfunktion, Einzeldeckel, automatischer Hub der Körbe und integrierter Ablauf im Tiegel

\*Aktion gültig bis 01.04.2025. Nicht mit anderen Aktionen von Welbilt/Convotherm kombinierbar. Andere Gerätekombinationen möglich, auf Anfrage.