



Convotherm mini Najlepszy spośród najmniejszych

Kompaktowe piece konwekcyjno-parowe do każdego zastosowania.

Dokładnie tyle pieca konwekcyjno-parowego ile potrzeba

Sprytni kucharze wiedzą o tym już od dawna: dobre gotowanie, to efektywne gotowanie! Convotherm serii mini daje możliwość instalacji profesjonalnego pieca konwekcyjno-parowego na minimalnej przestrzeni – przy minimum zużycia energii i maksymalnej wydajności. Dzięki temu przygotowane potrawy są smaczniejsze a proces ich przygotowania – efektywniejszy.



Convotherm mini – profesjonalizm w kompaktowej formie

W nowej generacji urządzeń z serii mini Convotherm skutecznie realizuje hasło „Mniej to więcej” na wielu poziomach produktu. Poprzez kompaktową budowę mini znajdzie odpowiednie miejsce nawet w najmniejszej kuchni, a dzięki sprytnemu designowi wnętrza, zapewni niezwykle dużą przestrzeń na efektywne procesy przyrządzania potraw. Srebrny lub czarny korpus, czarny panel obsługi i bardzo duże okno dodatkowo przyciągają uwagę. Szerokie możliwości zastosowania przekształcają mini w prawdziwego mistrza.

- ▶ Dostosowanie rozmiarów urządzenia do niezbędnej wydajności jest podstawą optymalizacji efektywności energetycznej.
- ▶ W pełni kompatybilne z pojemnikami GN 1/1 i akcesoriami (6.06 mini 2/3 GN)
- ▶ Dostępne z ręcznym, interfejsem obsługi lub z intuicyjnym pełnowymiarowym ekranem dotykowym easyTouch®
- ▶ Opcjonalny zewnętrzny design w kolorze czarnym na stali szlachetnej*
- ▶ Technologia bezpośredniego wtrysku zwiększa efektywność wytwarzania pary, bez strat energii
- ▶ Niskie wartości mocy przyłączeniowej umożliwiają oszczędności podczas montażu i w okresach największego zużycia energii
- ▶ Duży wybór akcesoriów; więcej informacji w prospekcie
- ▶ Plug & play to nieograniczone możliwości zastosowania w wersji mobilnej
- ▶ Wytrzymałe urządzenia w jakości Convotherm zapewniają długą żywotność



PATENT

W pełni zautomatyzowane czyszczenie*

Brak kontaktu ze środkiem czyszczącym na początku procesu czyszczenia. Nowe funkcje obsługi takie jak „szybkie czyszczenie w międzyczasie” – dla każdego profilu użytkownika.

Bardzo łatwa obsługa

Ręczne i automatyczne tryby gotowania umożliwiają oszczędność czasu i energii w procesach przyrządzania i pieczenia. Bardzo prosta, intuicyjna obsługa odciąża pracowników w stresującej codzienności w pracy. Wystarczy jedno dotknięcie, aby zawsze uzyskać te same wyniki.

Najlepsze wyniki przyrządzania

Minimalne zużycie energii i maksymalna wydajność przy pieczeniu, grillowaniu, gotowaniu na parze, gratynowaniu, frytowaniu, pieczeniu i regenerowaniu.

Lider technologiczny:

Opracowane we współpracy z użytkownikami!

Ponad 40 lat doświadczenia w projektowaniu produktów w połączeniu z permanentną wymianą sugestii z użytkownikami daje Convotherm doskonałą bazę know-how, umożliwiającą optymalne dostosowanie urządzeń do potrzeb klientów. Do takich skrojonych na miarę rozwiązań należy Convotherm mini, wyróżniający się już od ponad dwunastu lat dopracowanymi szczegółami technicznymi, prostą obsługą i niewielką liczbą zgłoszeń serwisowych.

Kompaktowe piece konwekcyjno-parowe do wszystkiego, zawsze i wszędzie

Uniwersalne zastosowanie:

- ▶ Szerokość 51,5 cm umożliwia integrację na największych stanowiskach kuchennych
- ▶ Rodzaje przyrządzenia potraw: para, konwekcja z parą, gorące powietrze
- ▶ Funkcje dodatkowe: Przyrządzenie nocne, przyrządzenie ΔT , Crisp&Tasty, BakePro, regenerowanie i książka kucharska/programy
- ▶ Idealnie nadaje się również do wyrobów piekarniczych
- ▶ Duża elastyczność dzięki możliwości szybkiej zmiany rodzajów przyrządzenia
- ▶ TrayTimer do załadunku z przesunięciem czasowym / ciągłego
- ▶ Optymalne dostosowanie do różnych charakterystyk użytkownika
- ▶ Niewielka masa dodatkowo zwiększa elastyczność np. w obszarze front cooking lub cateringu
- ▶ Proste mocowanie do ściany umożliwia liczne wersje ustawienia



Przejrzysty w obsłudze, nie do przeoczenia dla gości

Duże okno pozwala na pierwszy rzut oka zobaczyć co jest w środku mini. W ten sposób stale zachowuje się kontrolę wzrokową przygotowywanych dań i rozbudza apetyt publiczności już podczas przygotowywania. Design z metalicznym korpusem (w kolorze srebrnym lub czarnym*) oraz czarny panel zachwycają prostą elegancją: do wyboru ze sterowaniem easyTouch® albo klasycznym sterowaniem Standard. Funkcjonalny design daje naszym wytrzymałym urządzeniom wysoką niezawodność i zapewnia niezakłóconą pracę.

W pełni zautomatyzowane czyszczenie: Użytkownik ma ważniejsze rzeczy na głowie!

System ConvoClean pracuje w pełni automatycznie co znacznie zmniejsza czasy przebrojenia i ogranicza koszty osobowe. Środek czyszczący jest po prostu podłączony z mini i „znika” w podstawie. A teraz najlepsze: System ConvoClean jest prosty w obsłudze i jest wyposażony w odpowiednio dopasowany program do każdego zastosowania. Przykładowo nowe, ekspresowe czyszczenie to dziesięciominutowy program, wykonywany w międzyczasie. Zawsze w pełni automatyczne. Brak kontaktu ze środkiem czyszczącym w trakcie procesu czyszczenia.

Profesjonalne funkcje zapewniają najwyższe wyniki

▶ Crisp&Tasty

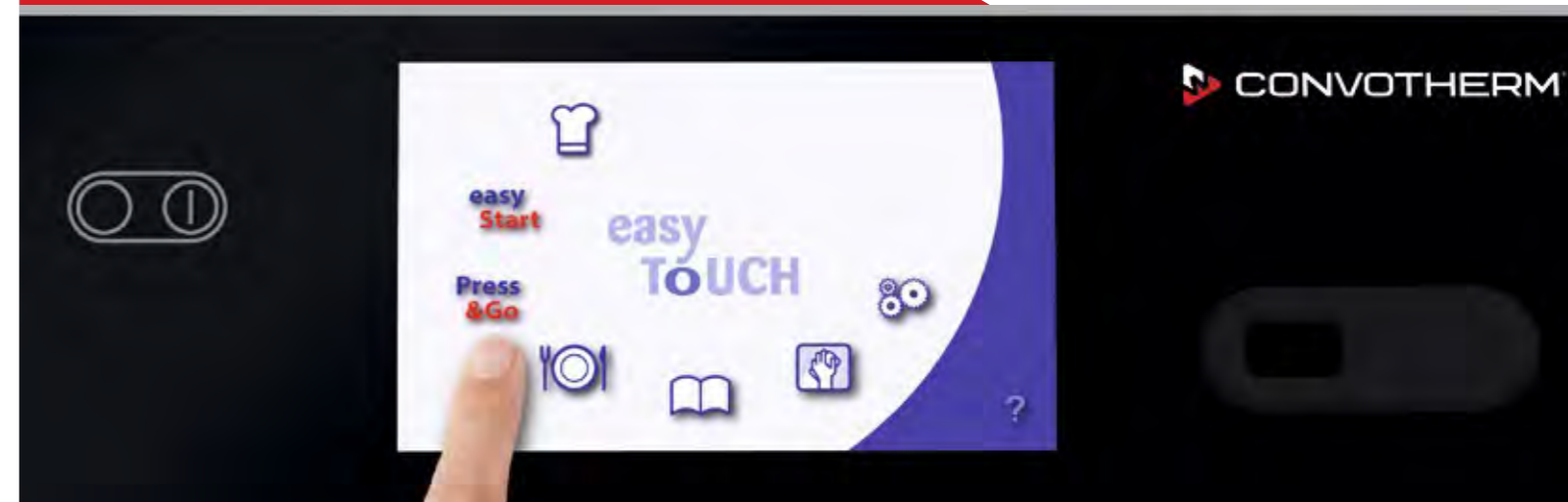
Gorące powietrze zapewnia kruchość na zewnątrz i delikatny środek w najkrótszym możliwym czasie.

▶ BakePro

Nowe profile zapewniają optymalne wyniki pieczenia. BakePro to trzystopniowa funkcja pieczenia. Na początku profilu BakePro, odpowiednio do wybranego stopnia do komory pieca dodawana jest określona ilość pary, po czym następuje odpowiednia przerwa. Dalsze etapy pieczenia można dostosować indywidualnie do produktów.

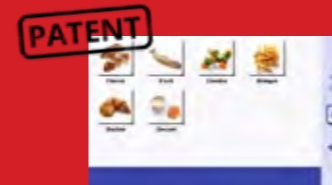
Automatycznie najlepsze wyniki

Obok wersji ze sterowaniem ręcznym za pomocą przycisków i przełączników ustawień doskonale przyjazna w obsłudze jest wersja z Convotherm easyTouch®.



Press&Go – automatyczne gotowanie i pieczenie z użyciem przycisków szybkiego wyboru

Press&Go pozwala na przeniesienie indywidualnych pomysłów na przyrządzenie potraw do produkcji seryjnej. Zaprojektuj indywidualne profile przyrządzenia i zapisz je w urządzeniu pod indywidualnymi, wyraźnie różnymi zdjęciami. Wystarczy jedno dotknięcie, aby odtworzyć swoje kreacje i bez ograniczeń przenieść je na inne urządzenia przez USB. Optymalne bezpieczeństwo procesu. Wprowadzanie danych, takich jak: rozmiar, stopień zarumienienia lub temperatura rdzenia nie jest konieczne



easyStart – automatyczne gotowanie i pieczenie z użyciem propozycji produktów

Automatyczne gotowanie zyskuje na znaczeniu, ponieważ każdy z członków zespołu może wykonywać rutynowe procesy po krótkim instruktażu w sposób całkowicie samodzielny. Dzięki easyStart można natychmiast uruchomić proces w jednej z sześciu kategorii produktów. Sprytne profile przyrządzenia zapewniają odpowiednie rozwiązania do załadunków mieszanych, zapewniając optymalne wykorzystanie mini nawet w czasie największej aktywności.



ConvoLink – kompleksowe rozwiązanie oprogramowania

Nasze intuicyjne w obsłudze oprogramowanie przenosi do mini pomysły opracowane przez użytkownika. Wyrafinowane kreacje powstają na komputerze, skąd są przenoszone na USB na wszystkie mini: W ten sposób ustala się stałe standardy dla dań – zawsze i wszędzie!

mini dla każdego

Niezależnie od tego, czy prowadzisz lokal w gastronomii systemowej, sieć restauracji, stoisko piekarnicze, czy jesteś szefem kuchni w wykwintnej restauracji: mini będzie wsparciem we wszystkich koncepcjach gastronomicznych.

Do naszej serii mini należą piece konwekcyjno-parowe w czterech rozmiarach, do wyboru z dwiema koncepcjami sterowania. Opcjonalnie dostępne w optyce czerni na stali nierdzewnej oraz w dwóch wersjach mobilnych.



6.06 mini
(6 x 2/3 GN)

6.06 mini mobile*
(6 x 2/3 GN)

6.10 mini
(6 x 1/1 GN)

6.10 mini mobile*
(6 x 1/1 GN)

10.10 mini
(10 x 1/1 GN)

6.10 mini 2in1*, **
(2 x 6 x 1/1 GN)

Nasze wytrzymałe urządzenia mają wszystkie funkcje, potrzebne w nowoczesnej kuchni:

- ▶ przycisk szybkiego wyboru Press&Go – pożądany wynik na jeden dotyk
- ▶ easyTouch® – panel obsługi z pełnowymiarowym ekranem dotykowym z komfortową obsługą
- ▶ easyStart – ciągły proces załadunku poprzez wybór ikon produktowych**
- ▶ regulowana prędkość wentylatora i tryb autorewers
- ▶ system ConvoClean (w pełni automatyczne czyszczenie) wersja wyposażenia w urządzeniach easyTouch®***
- ▶ Wytrzymałe zamknięcie drzwi klamk z funkcją dodatkową
- ▶ Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury produktu
- ▶ Możliwość ergonomicznej instalacji
- ▶ mini mobile (opcjonalnie) wraz z integrowaną szufladą na wodę i wodę użytkową (nie jest konieczne stałe przyłącze wody) umożliwia pracę niemal wszędzie – nawet w środowisku z parą i parą gorącą
- ▶ Nogi urządzenia o regulowanej wysokości (10.10 mini)

Aksesoria doskonale dostosowane do potrzeb:

- ▶ Pysznic ręczny z płynną regulacją
- ▶ Oprogramowanie ConvoLink
- ▶ Podstawy w różnych wersjach
- ▶ Elastyczny uchwyt ścienny
- ▶ Okap kondensacyjna ConvoVent mini
- ▶ Zestaw – dwa mini praktycznie jeden nad drugim to podwójne korzyści na tej samej powierzchni
- ▶ Szeroka oferta blach, rusztów i pojemników

* niedostępne w wersji czarnej na stali nierdzewnej

** tylko w wersji easyTouch®

*** niedostępne dla mini mobile

Lekkie lub mięsiste, chrupiące lub soczyste – z mini zawsze to się udaje



Chrupkie, świeże warzywa

Świeże warzywa przygotowywane są w mini w sposób chroniący je. Wyjątkowy proces przyrządzania utrzymuje witaminy, substancje odżywcze i świeże kolory.



Zapiekanki, pizze i przekąski

Nawet najmniejsze mini potrafi upiec w kilka minut 6 pizz. Dodatkowa funkcja Crisp&Tasty zadba o to, by zawsze były pyszne i chrupiące!



Mięso i grill

Grillowanie kotletów w kilka minut! Soczyste steki ze specjalnym rusztem grillowym, apetycznymi paskami przypieczeń i autentycznym wyglądem grilla. W mini można również wykonywać pieczenie nocne – pracuje dla klienta przez całą dobę!



Świeżość i chrupkość

Genialny program przyrządzania z bioparą umożliwia delikatne przyrządzanie filetów rybnych i jednoczesne przyrządzanie ryb i warzyw w jednej komorze pieca bez transferu smaku.



Chleb, delikatne wyroby piekarnicze i desery

Jednocześnie w jednym mini można wypiekać do 24 bagietek. Dzięki dodatkowej funkcji BakePro można upiec świeżo przygotowane i mrożone wyroby z ciasta francuskiego w jakości piekarniczej. Convotherm mini jest wyjątkowo wszechstronny w produkcji słodczy – od ciast do poszetowanych gruszek w winie.

Dane techniczne

Typy urządzeń	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Wymiary (sz. × gł. × wys.) (mm) easyTouch®***	515 x 599 x 647 515 x 599 x 754	515 x 777 x 647 515 x 777 x 754	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552
Wymiary (sz. × gł. × wys.) (mm), Standard***	515 x 599 x 627 515 x 599 x 734	515 x 777 x 627 515 x 777 x 734	515 x 777 x 857	-
Masa (kg) mini easyTouch®***	46 / 54	55 / 67	70	119
Masa (kg) mini Standard***	45 / 54	54 / 67	69	-
Wielkość szuflady	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Pojemność 20/40 mm głębokości, pojemnik gastronomiczny (GN)	6	6	10	12
Pojemność 65 mm głębokości, pojemnik gastronomiczny (GN)	4	4	6	8
Liczba talerzy	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Wartości przyłącza 1N~ 230V 50/60Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Wartości przyłącza 3N~ 400V 50/60Hz	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A	14,1 kW / 22 A

* mini mobile niedostępny z systemem ConvoClean

** seryjnie z podstawą i easyTouch®

*** bez opakowania



Produkty wytwarzane przez Convothem są chronione poniższymi patentami, wzorami użytkowymi lub wzorami przemysłowymi:

DE 10207306 B4, EP 1338850 B1, US 6986817 B2, DE 502005005970 D1, EP 1798479 B2, US 8609167 B2, DE 102004007227 B4, DE 202008017544 U1, EP 2233016 B1



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convothem®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com