

mini. compact creativity.



Convotherm mini.
Die kompakten Kombidämpfer für vielfältige Ideen.



Advancing Your Ambitions

Für alle, die mehr Ideen als Platz haben.

Der Convotherm mini ist ein echter Alleskönner. Unschlagbar kompakt überrascht er mit seiner enormen Leistungsvielfalt. Ideal für Cafés und Snackgeschäft. Für Fast Food und Food-to-go. Für Lieferdienste und Restaurants. Für maximale Kreativität auf kleinstem Raum.

- ▶ **Kompakt:**
Bei nur 51,5 cm Breite bestes Verhältnis von Stellfläche zu Beschickungsmenge.
- ▶ **Flexibel:**
Vollwertiger Kombidämpfer mit 3 verschiedenen Garmodi. Erhältlich in 3 verschiedenen Größen und 10 Varianten.
- ▶ **Digital:**
Dank WiFi und KitchenConnect® Netzwerklösung.
- ▶ **Nachhaltig:**
Langlebige Qualität, geringer Wasser- und Energieverbrauch, hohe Servicefreundlichkeit.



Convotherm mini 10.10

Convotherm mini 6.10
black matt exterior

Einer für alles

Auf minimaler Grundfläche eröffnet der Convotherm mini maximale Möglichkeiten rund ums Kochen und Backen. Er ersetzt viele andere Geräte wie z. B. Fritteuse, Mikrowelle, Kontaktgrill, Toaster oder Backofen. Dabei punktet der mini mit Geschwindigkeit und hohem Durchsatz –

rund 40 Prozent Zeitersparnis gegenüber traditionellen Garsystemen. Dazu kommt seine enorme Bedienfreundlichkeit, ganz gleich ob für Profis oder angelerntes Personal. Und nach getaner Arbeit sorgt das Reinigungsprogramm ConvoClean vollautomatisch für mühelose Sauberkeit.



Convotherm mini mobil

Convotherm mini easyTouch 2in1

Convotherm mini. Die beste Wahl, wenn ...

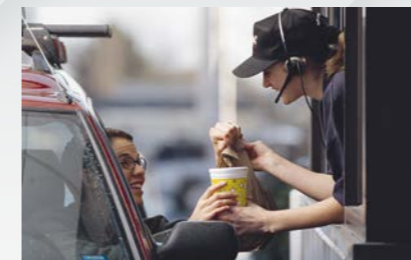
- ▶ es beim Platz um jeden Zentimeter geht
- ▶ Sie die Positionierung – hängend oder auf der Theke – frei wählen wollen
- ▶ Sie alle Vorteile von Dampf, Heißluft und Kombidampf nutzen möchten
- ▶ morgens die Theke schnell zu befüllen ist
- ▶ frische Backwaren zum Angebot gehören
- ▶ unterschiedlichste Speisen und Zubereitungsarten gefordert sind
- ▶ flexible Mischbeschickung zum Alltag gehört
- ▶ Prozesssicherheit und konstante Ergebnisse entscheidend sind
- ▶ die Möglichkeit zur Vernetzung gegeben sein soll
- ▶ automatische Reinigung ohne direkten Kontakt mit dem Reiniger wichtig ist



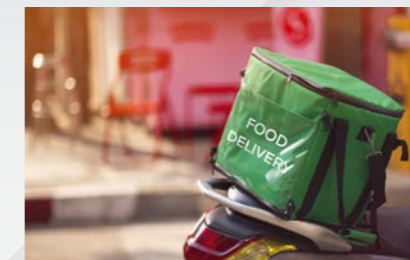
Kleine Cafés & Snackbars: Flexibles Backen und Garen direkt auf oder hinter der Theke. (S. 6-7)



Cafés mit mehreren Standorten: Große Vielfalt rund um die Uhr. Intelligently vernetzbar. (S. 8-9)



Fast Food & Food-to-go: Multifunktional und kompakt. Gleichbleibende Qualität an allen Standorten. (S. 10-11)



Liefergeschäft: Schnell und flexibel. Damit alle Speisen stets appetitlich ankommen. (S. 12-13)



Restaurants: Das perfekte Postengerät für kleine Speisemengen oder zum Regenerieren. (S. 16-17)

Kompakter Alleskönner für grenzenlose Kreativität.

Die Einsatzgebiete für Kombidämpfer sind vielfältig. Und genauso vielfältig ist die Convotherm mini Familie. Bei mehr als zehn Varianten findet jeder genau seinen mini. Ob für Snacks und Backwaren, schnelle oder anspruchsvolle Gerichte, über die Theke oder zur Lieferung – der Convotherm mini überzeugt stets mit maßgeschneiderten Vorteilen.

- ▶ **Über 10 Varianten**
3 verschiedenen Größen 6.06, 6.10 und 10.10, black und mobil, easyTouch® und Standard.
- ▶ **Elektro Spritzer**
Schnelle Dampferzeugung und kompaktere Bauweise durch direkte Wassereinspritzung.
- ▶ **7" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay**
Brillante Darstellung, intuitive Bedienung.
- ▶ **Connectivity**
Mit WiFi und mit KitchenConnect® Vernetzungs- und Datenmanagementlösung.

Convotherm mini 6.06



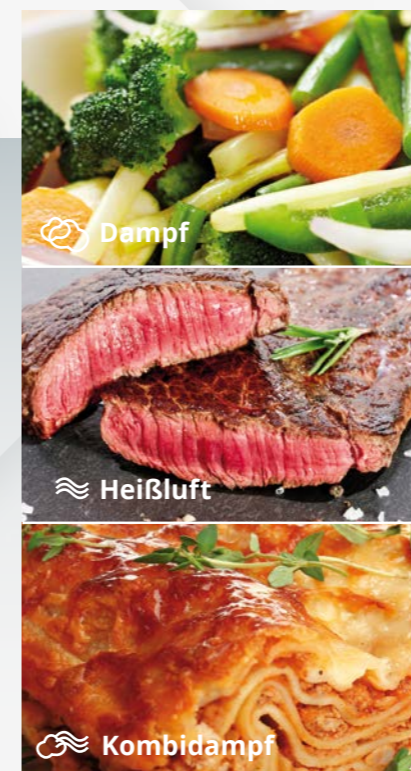
▶ 4 intelligente Funktions-Managements für stets beste Ergebnisse

- ▶ **Climate Management**
Intelligente Lösungen für ein ideales Gar- und Backklima.
- ▶ **Quality Management**
Funktionen und Features für erstklassige Ergebnisse.
- ▶ **Production Management**
Durchdachte Technik für leichteres, sichereres und effizienteres Arbeiten.
- ▶ **Cleaning Management**
Umweltfreundliches Gesamtkonzept für perfekte Sauberkeit und Hygiene, wann und wie Sie wollen.

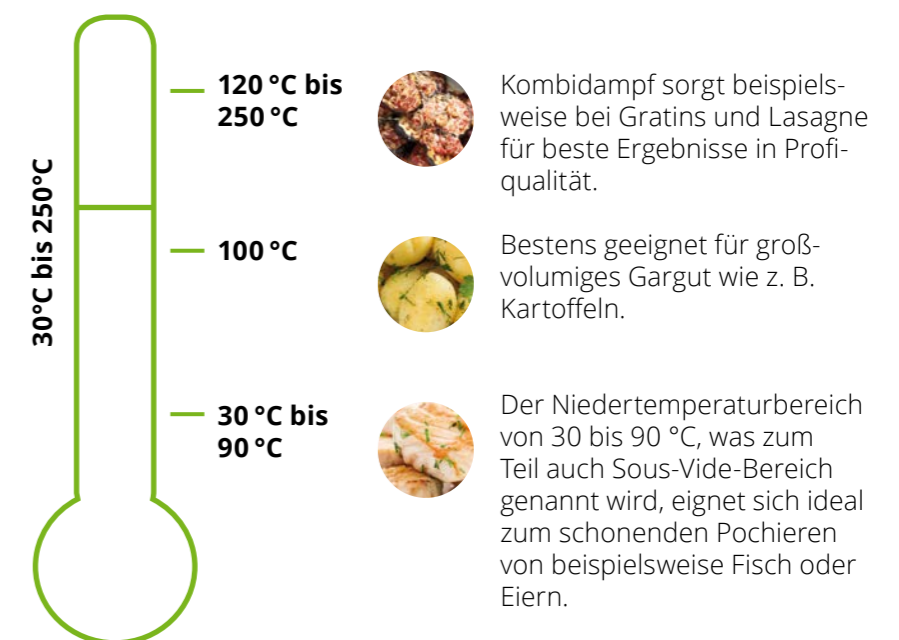
- ▶ **Automatisches Kochen mit Press&Go**
Prozesssicherheit mit bis zu 399 gespeicherten Garprofilen, einfach per Tastendruck.
- ▶ **BakePro**
Traditionelle Backfunktion in 3 Stufen.
- ▶ **Hygienische Oberflächen**
Türgriff und Bedienoberfläche antibakteriell beschichtet.
- ▶ **Türzuschlagfunktion**
Kein manuelles Verriegeln notwendig.
- ▶ **Kondensationshaube Pro**
Leistungsstarke Kondensationshaube gegen Dünste und Gerüche.

Der mini macht mehr möglich:

- ▶ Nur 51,5 cm Breite
- ▶ Vollwertiger Kombidämpfer mit 3 Garmodi
- ▶ Rund 40 % Zeitersparnis gegenüber herkömmlichen Öfen
- ▶ Erweitert um viele innovative Funktionen aus der maxx pro-Familie
- ▶ Misch- und Vollbeschickung
- ▶ Manuelles oder automatisches Kochen
- ▶ Super-einfaches „Common Controller“-Bedienkonzept
- ▶ Open-Cloud-basierte Vernetzungslösung und WiFi
- ▶ Noch präzisere Ergebnisse durch optimierte automatische Kompensation beim Kochen in Press&Go
- ▶ Stapelbar
- ▶ Auch in Mattschwarz für stylische Optik im Frontbereich



Die überzeugende Vielfalt von Dampf



Wenn „klein & fein“ Ihr Konzept ist.

Ob schnuckeliges Café, kleiner Kiosk oder Imbissstheke: Es ist eine Kunst, Gästen auf engstem Raum schnell frisch zubereitete Leckerbissen zu servieren. Der Convotherm mini meistert diese Herausforderung bravourös. Er vereint minimalen Platzbedarf mit maximaler Flexibilität und Leistungsvielfalt.

Einer für alles

Gerade bei knappem Platz macht es Sinn, Heißluftofen, Sandwichgrill, Fritteuse & Co. durch einen einzigen, nur 51,5 cm breiten Convotherm mini zu ersetzen. Ganz gleich, ob knusprig, knackig oder saftig: Je nach Speisenart garen Sie entweder mit Dampf, mit Heißluft oder mit einer smarten Kombination aus beidem. Sind viele unterschiedliche Speisen gleichzeitig gefragt, unterstützt Sie der Convotherm mini mit der Möglichkeit zur flexiblen Mischbeschickung. Und frische Backwaren gelingen mit der Funktion BakePro in Bäckerqualität.

Leicht gelernt und einfach bedient

Dank symbolbasierter Menüführung ist die Bedienung des Convotherm mini easyTouch® auch für angelernte Mitarbeiter einfach, sicher und vorwiegend sprachneutral. Die Funktion Press&Go mit integriertem Kochbuch ermöglicht automatisches Kochen auf Fingertipp. Persönliche Favoriten sind dank Bild auf einen Blick erkennbar. Die Funktion MessageStep erlaubt individuelle Hinweise zwischen einzelnen Profilschritten.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ Passt in jede Küche & hinter jede Theke
- ▶ Volles Leistungsspektrum eines Profi-Kombidämpfers: dämpfen, backen, braten, grillen, regenerieren etc.
- ▶ Ein universelles Gerät statt vieler Geräte
- ▶ Unendliche Kreativität auf minimaler Stellfläche
- ▶ Große Kapazität trotz kleiner Außenmaße
- ▶ Lieblingsrezepte lassen sich per Fingertipp im Kochbuch speichern
- ▶ Auch ohne Haube zu betreiben
- ▶ Vollautomatische Reinigung



Der mini black mit Kondensationshaube Pro macht beim Frontcooking einen besonders guten Eindruck.

Beim mini Standard sind alle wichtigen Funktionen mit manuellen Bedienelementen einfach und übersichtlich zu steuern.



Auch ohne Starkstrom am Start

Ist kein Starkstrom vorhanden, lässt sich ein Convotherm mini 6.06 auch an die 230 V/16 A-Steckdose anschließen. Das erspart Ihnen kostspielige Elektroinstallationen und macht Sie noch flexibler. Als Spritzer sorgt der mini ohne lange Aufheizzeit für eine schnelle, wasser- und energie-sparende Dampferzeugung. In der Mobilvariante ermöglicht der mini sogar die Arbeit im Freien, ohne Wasser- und Abwasseranschluss.



Außen elegant, innen hygienisch sauber

Das funktionale, ansprechende Design des Convotherm mini kann sich auf und hinter der Theke absolut sehen lassen. Insbesondere der mini black mit seiner mattschwarzen Oberfläche zieht alle Blicke auf sich und lässt keine Fingerabdrücke sehen. Das Convotherm Cleaning Management sorgt dafür, dass der mini nicht nur stets hygienisch sauber ist, sondern mit seinem glänzenden Inneren beim Frontcooking auch optisch überzeugt.



Klein aber leistungsstark: Backen mit dem mini 6.10

3 Bleche Croissants à 70 g
in 20 Min. = **72 Stück pro Std.**

4 Bleche Pizzatecken in 12 Min.
= **120 Stück pro Std.**

Für leckere Vielfalt in allen Filialen.

Cafés, die ihre Gäste mit Frühstück, Mittagsmenü und ganztägig frischen Sandwichs als attraktives Zusatzgeschäft verwöhnen, können sich mit dem Convothem mini auf ein rundum flexibles, multifunktionales und zuverlässiges Werkzeug verlassen. Nicht zuletzt ist er vernetzbar und unterstützt so auch die Planung und Optimierung über verschiedene Standorte hinweg.



Für das volle kulinarische Spektrum

Frische Backwaren, leckere Snacks oder kulinarische Kreationen mit Anspruch – der Convothem mini ist jeder Aufgabe souverän gewachsen. Die traditionelle Backfunktion BakePro erzeugt ein ideales, gleichbleibendes Garraumklima für alle Backprodukte. Snacks und kleine Gerichte gelingen speziell beim Dampfgaren besonders schonend und gesund. Und die Funktion Crisp&Tasty sorgt bei Bedarf für besonders knusprige Ergebnisse.

Ganz groß in Vielfalt, Kapazität, Qualität und Quantität

Auf seiner kleinen Grundfläche bietet der Convothem mini eine überraschend hohe Kapazität. Geht es z. B. darum, morgens schnell die Theke mit frischen Backwaren zu füllen, punktet der Convothem mini dank Press&Go mit Batch Cooking auf Knopfdruck und absolut gleichmäßigen Ergebnissen über alle Einschübe hinweg. Mittags ist es hingegen problemlos möglich, dank flexibler Mischbeschickung diverse attraktive Menüs gleichzeitig anzubieten: Auf jedem Blech wird ein anderes Gargut zubereitet, mit individuellem Timing und ohne Geschmacks- und Geruchsübertragung.

Schnell und effizient auswerten, lernen und optimieren

Schon mit dem ersten zusätzlichen Standort kommt KitchenConnect® ins Spiel – die Open-Cloud-Vernetzungslösung von Welbilt, mit der Sie alle Geräte anbinden und in Echtzeit managen können. Das ermöglicht z. B. einen zentralen Überblick über Trends, Verkaufshits und Ladenhüter. So lernen Sie täglich dazu, um Ihr Angebot stets zu optimieren. Die Bedienlogik und grafische Benutzerführung ist dabei für alle Geräte der Welbilt-Markenfamilie gleich. Das macht den Convothem mini besonders intuitiv und zukunftsfähig.



Jederzeit das ganze Produktspektrum: Backen und Garen mit dem mini 6.10

4 Bleche Baguettes in 12 Min.
= **60 Stück pro Std.**

4 Grillroste mit Hähnchenbrust
in 12 Min. = **96 Stück pro Std.**

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ Attraktive Optik, die sich sehen lassen kann – auch in Mattschwarz
- ▶ Volles Leistungsspektrum auf kleiner Stellfläche: dampfen, backen, braten, grillen, regenerieren etc.
- ▶ Schneller und höhere Kapazität als viele einzelne Geräte
- ▶ Kein An- oder Auftauen von Tiefkühlbackware vor dem Backen dank BakePro
- ▶ Backwaren bleiben länger frisch und knusprig
- ▶ Bedienfreundliches automatisches Kochen mit Press&Go
- ▶ Online-Menüanpassungen mit KitchenConnect®
- ▶ Ergebnisse in absolut gleichmäßiger Qualität über alle Filialen hinweg, auch bei wenig trainiertem Personal
- ▶ Optimale Hygiene durch automatische Reinigung



Flexibilität und Vielfalt: Die Kapazität des 10.10 überzeugt rundum. Und mit dem praktischen Stapelkit sind sogar zwei Garmodi parallel möglich.

Schnelle Qualität auf die Hand.

In der Fast Food-Branche, an Tankstellen und überall, wo Food-to-Go über die Theke geht, ist der Convotherm mini genau in seinem Element. Mit seiner Breite von nur 51,5 cm fügt er sich in jede systematische Küchensituation ergonomisch perfekt ein. Der ideale Helfer, um an allen Standorten standardisierte Speisen und Snacks schnell und zugleich besonders fettarm zu produzieren.

Gesundes und fettarmes Garen mit Crisp&Tasty

Leichtes und gesundes Essen liegen auch bei Fast Food und Food-to-Go voll im Trend. Mit seinen vier Funktionsmanagements spielt der Convotherm mini seine Stärken als Kombidämpfer voll aus: So ist z. B. Garen und Braten in gradgenauer, reiner Heißluft mit Crisp&Tasty nicht nur besonders schnell, es kommt auch mit deutlich weniger Fett aus. Außen werden die Speisen besonders kross und knusprig – da sie aber durch die schnelle Hitze nicht überkocht werden, bleiben sie innen zart und saftig. Das Ergebnis: Bekömmliche Leckerbissen, die sich über deutlich längere Zeit perfekt warmhalten lassen.

Einfachste Bedienung, gleichbleibende Ergebnisse

Anders als Fritteusen, Panini-Grills etc. ist der Convotherm mini ein universales Gerät für die Zubereitung von unterschiedlichsten Speisen.



Der mini fügt sich an jedem Standort ein – und ist ein Experte für schnelle, leckere und zugleich fettarme Speisen.

Dank intuitivem easyTouch® bedient ihn auch oft wechselndes Personal mühelos und sicher. BakePro sorgt den ganzen Tag über für frische Backwaren in der Theke. Mit Press&Go für automatisches Kochen lassen sich Garergebnisse per Fingertipp immer wieder in konstanter Qualität reproduzieren. Auch die optimale Garraumgestaltung sichert von oben bis unten stets gleichbleibend beste Ergebnisse. Und bei seinen drei verschiedenen Größen finden Sie stets den richtigen mini für ihre Beschickungsmengen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ Perfekte Ergänzung zu bestehendem Equipment
- ▶ Minimale Außenmaße, weil es oft um Millimeter geht
- ▶ Die perfekte Lösung für neue Aktionsartikel und saisonale Produkte
- ▶ Automatisches Kochen per Fingertipp
- ▶ Einfache Bedienung für höchste Prozesssicherheit
- ▶ Gleichbleibende Qualität, ganz gleich wer das Gerät bedient
- ▶ Zentrale Trendanalyse für jeden einzelnen Standort – online mit KitchenConnect®
- ▶ Cloud-basierte Ferndiagnose im Störfall
- ▶ Perfekte Reinigungsergebnisse bei geringem Zeit- und Arbeitsaufwand
- ▶ Kein Kontakt mit Reiniger für maximale Arbeitssicherheit
- ▶ Cleaning Scheduler für zuverlässige Reinigung zum gewünschten Zeitpunkt



Nachhaltige Qualität und höchste Servicefreundlichkeit

Wer von früh bis spät eilige Kunden und Gäste bedient, muss sich auf sein Equipment bedingungslos verlassen können. Der Convotherm mini definiert in Sachen Engineering, Herstellung und Materialien den Premiumstandard seiner Klasse – und sichert damit höchste Qualität und Zuverlässigkeit. Im seltenen Fall der Fälle ist über die Vernetzungslösung KitchenConnect® sogar eine Online-Störungsanalyse möglich. So sind die stets einsatzbereiten Convotherm Serviceprofis gleich bestens informiert und mit den nötigen Ersatzteilen zur Stelle. Und bis dahin arbeitet das Gerät sogar noch im Notfallmodus weiter.

Jederzeit perfekte Sauberkeit und Hygiene

Der mini ist dank seines vollautomatischen, 3-stufigen Reinigungsprogramms ConvoClean mühelos hygienisch sauber zu halten. Bei Bedarf in nur rund zehn Minuten zwischendurch. Und rundum gründlich über Nacht – dank spezieller Zertifizierung ohne Beaufsichtigung. Die Reinigung kann online zentral festgelegt und überwacht werden, sodass Hygiene und Lebensmittelsicherheit auch bei oft wechselndem Personal stets gewährleistet sind. Die gebrauchsfertigen, biologisch abbaubaren Reinigungsflüssigkeiten von Convotherm sind, im Gegensatz zu üblichen Tabs, vollkommen kontaktlos und sehr präzise zu dosieren.

Cooler Alternative für große Flexibilität: Mischbeschickung im mini 6.10

1 Blech Bacon in 6 Min.
= 150 Stück Speckstreifen pro Std.

1 Blech Hasbrown in 11 Min.
= 75 Stück Rösti pro Std.

1 Blech Chicken Nuggets in 10 Min.
= 6 kg pro Std.

1 Blech Chicken Wings in 14 Min.
= 6 kg pro Std.



Der kompakte Allrounder fürs Liefergeschäft.

Das Liefergeschäft entwickelt sich stürmisch, moderne Konzepte wie Ghost Kitchens oder Cloud Kitchens eröffnen völlig neue Geschäftsmodelle. Sie reagieren schnell auf neue Trends und ihre Speisen müssen einfach zu realisieren und speziell fürs Liefern konzipiert sein. Ein innovatives Zukunftssegment – ideal für den kompakten, vielfältigen und flexiblen mini.



Das kleine Multifunktionswunder

Mit dem Convotherm mini ist Ihre auf Effizienz getrimmte Ghost Kitchen schon beinahe komplett ausgestattet. Trotz seiner kompakten Maße bietet er als vollwertiger Kombidämpfer ein ausgesprochen großes Leistungsspektrum: Mit dem mini können Sie dämpfen, braten, backen, gratinieren, grillen, frittieren, regenerieren und mehr. Das erlaubt die Produktion größerer Mengen gleicher Speisen, aber gegebenenfalls auch den flexiblen Wechsel zwischen unterschiedlichen Cuisines. So sparen Sie sich die Kosten und den Platz für diverse andere Geräte und zugleich auch viele Wege und Handgriffe in der Küche.

Champion im Kampf gegen die Uhr

Im Liefergeschäft tickt die Uhr noch schneller als sonst in der Gastronomie. Deshalb holt der Convotherm mini als leistungsstarker Kombidämpfer entscheidende Minuten für Sie heraus: Dampf überträgt Hitze besonders schnell auf das Gargut, sodass der Garvorgang deutlich schneller als bei herkömmlichen abläuft. Und beim automatischen Kochen mit Press&Go gelingen Hauptgerichte inklusive Beilagen per Tastendruck in nur einem Gerät – in stets in verlässlicher Top-Qualität, auch bei angelerntem Personal.



Convotherm Quality Management: Mit der Regenerierfunktion lassen sich vorgefertigte Gerichte auch in Menüschildern auf den Punkt fertigstellen.

Volle Flexibilität in Ghost Kitchens: Leckere Vielfalt im mini 6.10

4 Bleche Dim Sum in 8 Min.
= **560 Stück pro Std.**

4 Bleche Frühlingsrollen in 10 Min.
= **240 Stück pro Std.**

4 Bleche Burritos in 10 Min.
= **192 Stück pro Std.**

4 Bleche Chicken Wings in 14 Min.
= **24 kg pro Std.**



Noch mehr Flexibilität auf kleinster Stellfläche: Der mini 2in1 mit zwei separaten Garräumen ermöglicht z.B. Grillen und Dämpfen zu gleicher Zeit.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ Passt in jede Profiküche – auch in Pop-up-Küchen
- ▶ Maximale Flexibilität
- ▶ Volles Leistungsspektrum eines Kombidämpfers: dämpfen, backen, braten, grillen, regenerieren etc.
- ▶ Ersetzt auf kleinstem Raum z.B. Grill, Fritteuse und Kochtöpfe
- ▶ Einfachste Bedienung durch Press&Go – auch zu Stoßzeiten
- ▶ Lieblingsrezepte lassen sich per Fingertipp im Kochbuch speichern
- ▶ Gleichbleibende Qualität, ganz gleich wer das Gerät bedient
- ▶ Optimale Hygiene durch vollautomatische Reinigung



Für zufriedene Kunden am „Point of Delivery“

Mit seinen vier Funktionsmanagements garantiert der Convotherm mini stets Ergebnisse in erstklassiger, markengerechter Qualität, die sich auch auf dem Weg zum Kunden besonders gut hält. Durch das optimal abgestimmte Convotherm Climate Management behält zum Beispiel Gemüse seine Farbe und Geschmack und kommt selbst nach längerem Warmhalten lecker beim Kunden an. Und mit der einzigartigen Funktion Crisp&Tasty stellt der mini sicher, dass auch Knuspriges beim Verzehr zu Hause noch schmackhaft und von herrlich krosser Textur ist.

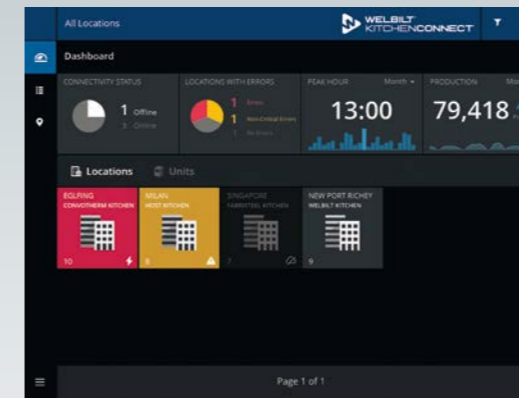
Smarte Effizienz: Der Convotherm mini mit KitchenConnect®.

Dank KitchenConnect® arbeiten Sie mit Ihren minis besonders effizient und kundengerecht. Ob eine Handvoll oder bis zu 1000 Geräte: Durch Cloud-basierte Vernetzung lassen sie sich von überall steuern, überwachen und updaten. Und auf Basis tagesaktueller Daten und Informationen optimieren Sie stetig Ihr Angebot und Ihre Prozesse.

Das ganze Potenzial der Digitalisierung beim Kochen

Beim Arbeiten mit dem Convotherm mini fällt eine Vielzahl an Daten und Informationen an – die perfekte Basis, um alle Prozesse rund ums Kochen und Backen optimal zu analysieren, auszuwerten und zu planen. KitchenConnect® ermöglicht einen maßgeschneiderten und übersichtlichen Online-Remote-Zugriff auf diese Gerätedaten, Cloud-basiert und sicher. Erledigen Sie mit kitchenconnect® bequem am Bildschirm das gesamte

- Asset- und Service-Management
- Effizienz- und Qualitäts-Management
- Menü-Management



Umfassende Geräteinformationen, z. B. Filialen- und Geräte-ID, Standort, Status und Installationsdaten.

Asset- und Service-Management: Volle Kontrolle Ihrer Küche

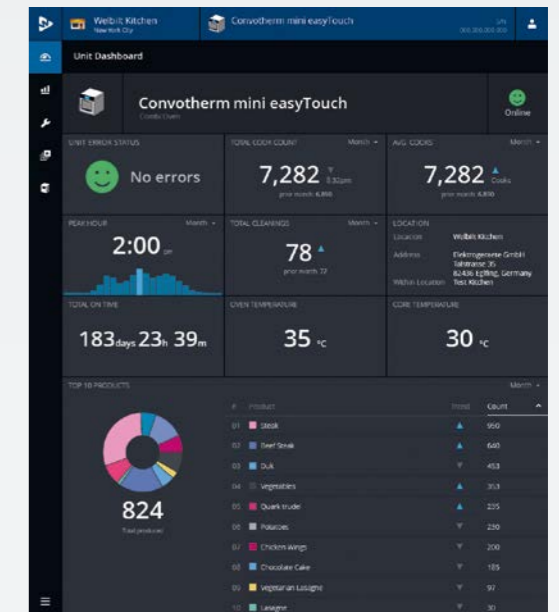
Über verschiedene, individuell gestaltete Dashboards haben Sie alle Informationen rund um Ihre Geräte für Planung, Kontrolle und Service jederzeit im Blick.

- Anbindung von 1–1000 Geräten oder mehr
- Einfaches Verwalten aller Geräte an verschiedenen Standorten
- Darstellung aller relevanten Produktionsinformationen für jedes Gerät
- Erkennung standortspezifischer Trends
- Sofortige detaillierte Fehlermeldungen
- First-Time-Fixes: Möglichkeit zur Fernanalyse vieler Störungen
- Arbeiten am Digital Twin: präzise Informationen für Service-Profis über Störungen, benötigte Ersatzteile etc.
- Effektive Zugriffskontrolle durch Verschlüsselung und Benutzerprofile

Effizienz- und Qualitäts-Management: Aus Daten lernen

Nutzen Sie die Daten- und Informationsbasis, um Ihre Prozesse rund ums Kochen und Backen stetig zu optimieren. Mit Hilfe von KitchenConnect® werden Sie täglich noch besser.

- Steigerung der kontinuierlichen Auslastung aller Geräte
- Schnelles Erkennen und Reagieren bei Trendveränderungen
- Vermeidung von Über- und Fehlproduktion
- Sicherung der Qualitätsstandards durch transparente Echtzeitdaten
- Automatische Erfassung, Dokumentation und Speicherung aller HACCP-Daten
- Umfassendes Report-Management für automatisiertes und zielgerichtetes Reporting: Die richtigen Informationen zur richtigen Zeit und zu den richtigen Personen



Detaillierte Informationen z. B. über Produkthighlights, zeitliche Verläufe, Peak- und Durchschnittswerte.

Menü-Management: Digitales Kochbuch – und mehr

KitchenConnect® eröffnet Ihnen völlig neue Möglichkeiten, Kreativität und Effizienz beim Kochen und Backen zu vereinen.

- Zugang zur „Recipes Around the World“-Community – inklusive stetig wachsender Rezeptsammlung zum Download
- Möglichkeit zum Anlegen einer individuellen digitalen Rezeptsammlung
- Parallele Menüanpassungen remote auf praktisch unbegrenzt viele Geräte an unterschiedlichen Standorten



Darstellung qualitätsrelevanter Ereignisse, z. B. übergangene Reinigungszyklen oder abgebrochene Garprozesse.

Starker kleiner Helfer in der guten Küche.

Wo anspruchsvoll gekocht wird, kommt stets das beste Werkzeug zum Einsatz. Und so ist der Convotherm mini die perfekte Ergänzung, um in der professionellen Gastronomieküche bei der Zubereitung oder dem Regenerieren kleinerer Mengen zu unterstützen.

Leistungsstarkes Postengerät in der Profiküche

Gerade im anspruchsvollen À-la-carte-Geschäft bietet sich der Convotherm mini als flexibles Postengerät an. Auf kleinster Stellfläche findet er in jeder Profiküche Platz. Dabei ist der mini vom Leistungsumfang her ein vollwertiger Kombidämpfer, der auch anspruchsvollsten Aufgaben mühelos gewachsen ist. Er ersetzt zahlreiche spezifische Geräte, wie z. B. ein Sous-Vide-Bad zum Garziehen, einen Warmhalteschrank oder einen Dehydrator. Nicht zuletzt fürs schonende Nachtgaren können Sie sich auf den mini verlassen, ohne dafür Ihre großen Geräte blockieren zu müssen.



Dank flexibler Wandhalterung findet der mini überall einen Platz.



Die Bedienblende des mini Standard konzentriert sich aufs Wesentliche.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ▶ Passt in jede Profiküche, auf der Theke wie auch an der Wand hängend
- ▶ Keine Haube notwendig
- ▶ Volles Leistungsspektrum für sämtliche Garmethoden
- ▶ Dank Traytimer volle Kontrolle bei verschiedenen parallelen Bestellungen
- ▶ Präzises Halten der Kerntemperatur beim Garziehen sensibler Fleischstücke
- ▶ Der perfekte Helfer fürs tägliche Mise en Place
- ▶ Einfache und schnelle Bedienung sowohl bei easyTouch® als auch mit Standard-Bedienblende
- ▶ Automatische Startvorwahl, perfekt für die Pause zwischen Mittags- und Abendservice
- ▶ Kein Zeitverlust vor Feierabend bzw. bei Service durch vollautomatische Reinigung



Kleiner Alleskönner, große Leistung: Der mini 6.06 als Postengerät

4 Bleche* Gemüse blanchieren in 8 Min. = **28 kg pro Std.**

4 Bleche Sous Vide Lachs in 22 Min. = **64 Stück pro Std.**

4 Bleche Steak grillen medium in 6 Min. = **160 Stück pro Std.**

4 Bleche zum Gratinieren in 10 Min. = **120 Portionen Gratin pro Std.**

*bei 65 mm tiefen Behältern

Der Kleine, auf den Sie sich verlassen können

Mit seiner Breite von nur 51,5 cm passt der Convotherm mini in der anspruchsvollen Gastronomieküche auf jede Station. So haben Sie als Koch oder Köchin in jeder Situation direkt Zugriff auf ein leistungsstarkes Gerät, ohne Ihren Posten verlassen zu müssen. Ganz gleich, ob Sie spezielle Beilagen oder kleine Leckerbissen frisch zubereiten oder Vorbereitetes schonend regenerieren bzw. warmhalten möchten – der mini hält Ihnen immer den Rücken frei.

Convotherm mini Standard. Einfach professionell.

Nach dem Motto „Weniger ist mehr“ sorgt die Bedienblende des Convotherm mini Standard für klare Verhältnisse auf den ersten Blick. Mit klassischen Bedienelementen wie Schalter, Drehwähler und Tasten lassen sich alle wesentlichen Funktionen einfach, schnell und individuell vornehmen, was insbesondere Profis zu schätzen wissen.

Natürlich verfügt auch der mini Standard über Schnellwahltasten zur Speicherung von Favoriten. Und auch in Sachen Leistungsfähigkeit, Flexibilität und Komfort steht er seinen Familienmitgliedern mit Touchdisplay in nichts nach.



Der mini Standard ist das perfekte Gerät für Könner. Beispielsweise beim À-la-carte-Service, wo er Sie mit allen nötigen Funktionen zum Warmhalten oder Regenerieren unterstützt.

Die Convothem Funktions-Managements: Innovative Leistungsvielfalt für optimales Arbeiten.

Tempo, Qualität und Flexibilität: Ihre Kunden und Gäste fordern jeden Tag viel von Ihnen und Ihrem Team. Deshalb unterstützt Sie der Convothem mini mit seinen 4 Funktions-Managements dabei, stets Top-Leistung zu bringen. Er nimmt Ihnen viele mühsame Routinen ab und sorgt für optimale Prozesse sowie beste Ergebnisse.



climate management

Beim Kochen und Backen ist das richtige Klima im Garraum entscheidend. Automatisch oder individuell geregelt – der Convothem mini garantiert durch eine besonders effektive Steuerung der Dampfsättigung, dass jedes Gar- und Backgut zuverlässig die richtige Menge Feuchtigkeit erhält. Geht es zudem um knusprige Krusten, sorgt exakt umströmende Heißluft und Entfeuchtung für bestes Gelingen.

production management

Ganz gleich, ob vollautomatisch oder manuell, ob Einfach- oder Mischbeschickung – mit vielen intelligenten Funktionen sorgt der Convothem mini dafür, dass Sie stets den vollen Überblick behalten, auch wenn es einmal hoch her geht. So arbeiten Sie effizient, zielführend und zugleich stressfreier.

quality management

Beste Ergebnisse beim Kochen und Backen sind kein Zufall, sondern das Resultat der Unterstützung durch spezielle Funktionen des Convothem mini: Ausgefeilte Sensorik, besonders durchdachte Luftführung sowie für jedes Gar- und Backgut ein intelligentes, individuell programmgesteuertes Zusammenspiel von Feuchtigkeit, Heißluft und Zeit – so sorgt der Convothem mini für optimale Qualität.

cleaning management

Perfekte Sauberkeit ist beim Kochen und Backen unverzichtbar. Deshalb verfügt der Convothem mini über ein vollautomatisches und besonders einfaches, sicheres sowie umweltfreundliches Reinigungssystem, das sogar für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen ist. Das innovative HygieneCare Paket sorgt zudem für ein zusätzliches Hygiene-Plus in der Küche.

Prima Klima für jedes Gargut.

Ob Sie dämpfen, dünsten, grillen, gratinieren oder backen – das Convothem Climate Management in Ihrem Convothem mini sorgt stets für ein perfektes Garklima. Zartes und Saftiges bekommt die optimale Feuchtigkeit, für krosse und knusprige Ergebnisse gibt's die Extraportion Hitze. Natürlich immer bei optimaler Zeit- und Verbrauchseffizienz.



Schnelle Entfeuchtung: Crisp&Tasty

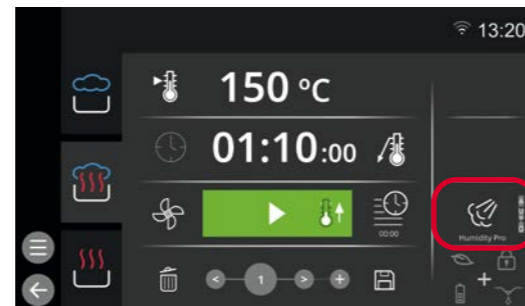
Für schnellste Spitzenergebnisse rund ums knusprige Finish ist im Convothem mini die Funktion Crisp&Tasty zuständig. Durch die aktive Ableitung von Dampf und das gleichzeitige Zuführen von Frischluft wird der Garraum in kürzester Zeit entfeuchtet. Anschließend wird das Gargut in reiner Heißluft appetitlich kross. Die 3 Entfeuchtungsstufen lassen sich manuell anwählen oder programmieren.

SafeCoolDown

Selbstständiges, sicheres Herunterkühlen der Garraumtemperatur bei geschlossener Tür zwischen den Koch- und Backvorgängen mit unterschiedlichen Temperaturen sowie vor der Reinigung.

Feuchtigkeit nach Wunsch: HumidityPro

Mit der Funktion HumidityPro bietet der Convothem mini im Kombidampf bereits ab 30°C zusätzlich zur automatischen auch eine manuelle Feuchteregeleung für Ihre ganz persönliche Wunscheinstellung. Für saftigste Garergebnisse, individuell nach Ihren Vorgaben. Ideal auch zum Warmhalten. Einfach in drei Stufen einstellbar, keine Eingabe von Prozentwerten notwendig.



3-stufige zusätzliche Feuchtigkeit mit Humidity Pro, anwählbar im Kombimodus.

Optimale Lösungen für beste Ergebnisse.

Die einzigartigen Funktionen und Features des Convothem Quality Managements unterstützen Sie dabei, nur Erstklassiges auf den Tisch zu bringen oder über die Theke zu reichen. So garantiert der mini stets optimale Gleichmäßigkeit, Volumen und Frische bzw. Bräune der Gerichte und Backwaren – für zufriedene Gäste und Kunden, die gerne wiederkommen.

Von empfindlich bis schnell: Airflow Management

Ganz gleich, ob es um die präzise Zufuhr von feuchter oder trockener Luft oder um eine schnelle Entfeuchtung des Garraumklimas geht: Dank seiner variablen Lüftergeschwindigkeit mit automatischer Richtungsumkehr sowie der ausgefeilten Luftströmungstechnik erzielen Sie mit dem Convothem mini stets gleichmäßige Spitzenergebnisse, selbst bei sensibelsten Produkten.

BakePro

Die 3-stufige Backfunktion BakePro im Convothem mini sichert ein ideales, gleichbleibendes Garraumklima für alle Backprodukte, ob vorgegärt frisch, vorgegärt tiefgefroren oder halbgebacken. Tiefkühlbackware muss nicht an- bzw. aufgetaut werden. BakePro garantiert bestes Aufgehen, optimale Elastizität der Krume und optimalen Glanz sowie eine längere Haltbarkeit. Sie selbst stellen nur noch individuell die Zeit und Temperatur ein. Die Möglichkeit zur maximalen Auslastung sorgt für höchste Produktverfügbarkeit auch in Spitzenzeiten.



Aufs Grad genau: Kerntemperaturfühler

Der Convothem mini verfügt über einen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Fehlsteckererkennung sowie einen optionalen, extern einsteckbaren Sous-vide-Fühler. Damit lässt sich die Temperatur im Gargut stets präzise ermitteln.

Fertigstellen auf den Punkt: Regenerierfunktion

Mithilfe der Regenerierfunktion des Convothem mini lassen sich Gerichte vorab produzieren und zum passenden Zeitpunkt einfach fertig zubereiten. Ihre Kunden erhalten stets frische Gerichte, zudem werden Arbeitszeit und damit verbundenen Personalkosten reduziert.

Durchdachte Technik für effiziente Abläufe.

Mit seiner ausgefeilten Kombination intelligenter Lösungen macht Ihnen das Convothem Production Management das Arbeiten leichter, sicherer und effizienter. Damit unterstützt der mini Sie und Ihr Team optimal dabei, jederzeit Spitzenleistungen zu vollbringen – auch dann, wenn es in der Küche hoch her geht.

Automatisches Kochen mit Schnellwahltasten: Press&Go

Press&Go bietet im stressigen Arbeitsalltag eine willkommene Entlastung, nicht zuletzt für oft wechselndes Personal: Sie können in vielen verschiedenen Produktkategorien sofort loslegen. Das Vorheizen, die Kompensation von Wärmeverlusten z. B. beim Öffnen der Tür oder bei unterschiedlichen Beschickungsmengen sowie die Auswahl von Gar- und Backmodi geschieht automatisch.



Press&Go: Leichte Bedienung auch für mehrsprachiges Personal dank deutlicher Fotos der Speisen und Produktgruppen sowie animationsunterstützte Nutzerhinweise und Aufforderungen.

Im integrierten Kochbuch mit 6 voreingestellten Produktkategorien lassen sich bis zu 399 Garprofile mit jeweils bis zu 20 Garschritten speichern und per Fingertipp abrufen. Zueinander passende Garprofile für effiziente Mischbeschickung werden Ihnen automatisch angezeigt und Ihre Favoriten haben Sie stets besonders gut im Blick.

Alles im Blick beim automatischen Kochen: TrayView

Bei rollierender Mischbeschickung zeigt Ihnen der Convothem mini auf seinem HiRes-Display präzise an, was auf jedem Einschub gegart bzw. gebacken wird und wie lang die jeweilige Restlaufzeit ist. Das Gerät signalisiert Ihnen optisch und akustisch, sobald ein Produkt fertig ist. Zur Kompensation von Wärmeverlusten berechnet TrayView nach jedem Öffnen der Gerätetür die Gar- und Backzeit separat für jeden Einschub neu.



Die klare und einfach strukturierte Displaydarstellung zeigt z. B. bei Press&Go und TrayView den Status der Fertigstellung auf einen Blick an.



Manuelles Beladungsmanagement: TrayTimer

Beim manuellen Beladungsmanagement TrayTimer im Convothem mini entscheidet Ihr professionelles Gefühl über das perfekte Timing vom ersten bis zum letzten Einschub. Auch bei rollierender Mischbeschickung haben Sie die Möglichkeit, die Gar- und Backzeiten für jedes Produkt auf jedem Einschub nach Ihren Wünschen individuell einzustellen. Der TrayTimer bietet Ihnen eine permanente Übersicht über die Restgarzeiten aller Speisen und Einschübe.



TrayTimer: Für jeden Einschub farblich abgesetzte, sekundengenaue Anzeige der Restgarzeiten.

Convothem Production Management auf einen Blick:

- ▶ Press&Go: Automatisches Kochen, einfach auf Fingertipp
- ▶ Integriertes Kochbuch: Bis zu 399 Garprofile speichern
- ▶ TrayTimer – Beschickungsmanagement im manuellen Modus
- ▶ Tray View: Beschickungsmanagement im automatischen Modus
- ▶ MessageStep: für individuelle Hinweise zwischen einzelnen Profilschritten
- ▶ HACCP-Management
- ▶ Connectivity: Vernetztes Kochen via serienmäßiger WiFi- oder LAN-Schnittstelle
- ▶ Cook&Hold: Senkt zum Ende des Garvorgangs die Temperatur automatisch – Kochen und Warmhalten in einem
- ▶ ecoCooking: Ab 30°C zuschaltbar, ideal für Lebensmittel mit langen Garzeiten
- ▶ Delta-T-Garen

Mühelose Sauberkeit und kompromisslose Hygiene.

In der Küche und hinter der Theke sind Sauberkeit und Hygiene unverzichtbar – nur schnell muss es gehen und wenig Arbeit machen. Deshalb bietet Ihnen der mini mit seinem Convotherm Cleaning Management eine ganze Reihe einzigartiger Features und Funktionen für eine besonders effektive, komfortable und umweltfreundliche Reinigung.

ConvoClean: Maximale Flexibilität, minimaler Verbrauch

Das vollautomatische Reinigungssystem ConvoClean+ des Convotherm mini sorgt mit 3 Intensitätsstufen, kombinierbar mit einem Clean und Care Booster, stets für optimale Hygiene. Der praktische Express-Modus ermöglicht eine Reinigung in nur rund zehn Minuten – für zwischendurch auch in Stoßzeiten. Und dank der Extra-Spülfunktion hinterlässt der Garraum beim Kunden stets einen blendenden Eindruck.

Umweltfreundlich und besonders sicher

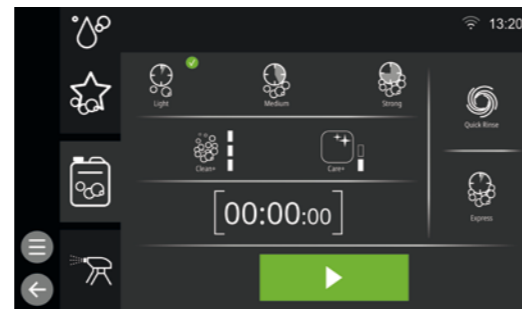
ConvoClean garantiert maximale Sicherheit, da es beim Start des Reinigungsprozesses zu keinem Kontakt mit Chemikalien kommt. Die Reinigungsflüssigkeiten sind zudem biologisch abbaubar und umweltfreundlich. Der Convotherm mini ist für die unbeaufsichtigte Reinigung zertifiziert. Das heißt: Sie können das Programm nach Feierabend starten und müssen nicht auf den Abschluss der Reinigung warten. Nach Beendigung der Reinigung kann am nächsten Morgen ohne Nachkontrolle sofort weitergearbeitet werden.

Individuell und mühelos planbar

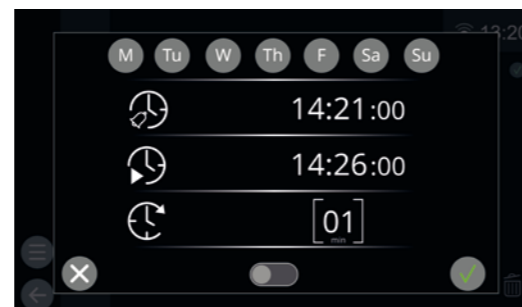
Mit dem Cleaning Scheduler des Convotherm mini legen Sie für jeden Tag minutengenau fest, wann welches Reinigungsprogramm automatisch startet. Individuelle Reinigungsfavoriten mit eigener Bezeichnung und Symbolbild lassen sich leicht erstellen und auf Fingertipp starten.



Die kompakte Reinigungsmittelschublade zur Befüllung mit ConvoCare Klarspüler und ConvoClean Reiniger.



Menüführung ermöglicht eine besonders einfache Auswahl der Reinigungsprogramme per Fingertipp.



Cleaning Scheduler: Minutengenau Programmierung der Reinigung im Voraus – für jeden Tag der Woche.

Convotherm Cleaning Management auf einen Blick:

- ▶ Große Flexibilität: 3 Intensitätsstufen, kombinierbar mit Clean und Care Booster
- ▶ Express-Modus: Reinigung in nur 10 Minuten; Durchspülen (Quick Rinse) in nur 2 Minuten
- ▶ Cleaning Scheduler: Planen Sie Ihre Reinigungszeiten im Voraus
- ▶ Individuelle Reinigungsfavoriten: Selbst erstellt und auf Fingertipp gestartet
- ▶ Hygienegriffe und Bedienfolie vermindern die Vermehrung von Mikroorganismen
- ▶ Spritzwasserschutz: Zertifiziert gemäß Schutzklasse IPX4

HygieniCare-Lösungen für maximale Sicherheit:

Sicher ist sicher: Die Hygieneoberflächen

Die hygienischen Griffe des Convotherm mini aus antibakteriellem und antimikrobiellem Kunststoff vermindern über das gesamte Geräteleben hinweg die Vermehrung von Mikroorganismen auf den neuralgischen, manuell berührten Kontaktpunkten des Geräts.

Schnell zur Hand: Die Handbrause

Die praktische Handbrause des Convotherm mini ist ideal für die schnelle manuelle Reinigung zwischendurch. Sie ist im Sinne einer optimalen Hygiene antibakteriell beschichtet.

Außen sauber, innen sicher: Zertifizierter Spritzwasserschutz

Der Convotherm mini ist gemäß Schutzklasse IPX4 rundum gegen das Eindringen von Spritzwasser geschützt. Damit es auch bei einer gründlichen Reinigung der Arbeitsumgebung zu keiner Kontamination des Geräteinneren mit Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel kommt.



Noch mehr Sicherheit bei der Speis Zubereitung mit dem Convotherm mini: Die innovative Einbettung von Silberionen in das Material des Hygienegriffs.

Hochwertig, nachhaltig und wirtschaftlich – im Betrieb und beim Service.

Der Convotherm mini steht für höchste Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Seine erstklassige Verarbeitung und besonders einfache und servicefreundliche Konstruktion stehen für unsere Philosophie der IntelligentSimplicity. Für maximalen Nutzen im Alltag und minimalen Aufwand im Fall der Fälle.

IntelligentSimplicity: Konzentration aufs Wesentliche

Führende technische Lösungen verwirklichen ihren Nutzen auf die einfachste, sparsamste und effizienteste Weise. Dieses Prinzip nennen wir IntelligentSimplicity – und der Convotherm mini verkörpert es in jeder Hinsicht: Er ist einfach zu verstehen. Einfach zu bedienen. Einfach zu reinigen. Einfach zu warten. Und einfach zu reparieren. Er arbeitet effizient und sparsam. Alles hat seinen Platz, seinen Sinn, seine Logik.

Rundum servicefreundliche Konstruktion

Der Convotherm mini ist konstruktiv auf optimale Servicefreundlichkeit ausgelegt. Vernetzte Geräte senden nicht nur Fehlermeldungen, sondern ermöglichen auch Online-Diagnosen. Vier Service-Ports machen den Zugang ins Innenleben des Geräts leicht, das ermöglichte eine schnelle und mühelose Wartung bzw. Reparatur. Die Anzahl der Bauteile des mini ist bewusst klein gehalten und z. T. sind sie identisch mit der maxx Familie, was die Verfügbarkeit erleichtert. Für sämtliche Servicearbeiten sind lediglich Standardwerkzeuge nötig. Einfacher geht's nicht.



Die rundum servicefreundliche Konstruktion des Convotherm mini mit seinen vier Service-Ports macht die Wartung und Reparatur einfacher, schneller und kostengünstiger.



IntelligentSimplicity

Durchdachte Einfachheit als konstruktives Prinzip.

Maximaler Nutzen bei geringstmöglichem Aufwand.

Kompetenter Service: Weltweit und jederzeit

Auch im Falle einer technischen Störung bietet der Convotherm mini dank eines speziellen Notprogramms noch hohe Funktionssicherheit. Wenn erforderlich, steht Ihnen unser weltweites Netz an Servicepartnern zur Verfügung – bestens qualifiziert durch unser internationales Servicetraining-Konzept. Convotherm garantiert Ihnen schnellste Reaktionszeiten, höchste Einsatzbereitschaft sowie stete Ersatzteilverfügbarkeit.



Zuverlässigkeit und Langlebigkeit „made in Germany“

Die Ingenieure und Techniker von Convotherm arbeiten mit kompromisslos hohem Perfektionsanspruch und in enger Zusammenarbeit mit Branchenprofis ständig an innovativen Lösungen für unsere Kunden weltweit. So war Convotherm 1995 auch der weltweit erste Kombidämpfer-Hersteller mit Zertifizierung nach DIN ISO 9001. Entwickelt und gefertigt in Deutschland, verlässt jeder Convotherm mini erst nach einem mehrstufigen, 100-prozentigen Funktionstest unser Werk.

Darüber hinaus wurde Convotherm im Jahr 2000 als eines der ersten Unternehmen Deutschlands nach der Umweltnorm ISO 14001 auditiert und ist zudem entsprechend ISO 50001 Energiemanagement zertifiziert.

IntelligentSimplicity auf einen Blick:

Vorteile für Sie!

- ▶ Einfach zu bedienen – für jeden Nutzer
- ▶ Höchste Effizienz bei Zeit-, Wasser und Energieverbrauch
- ▶ Besonders leicht und effizient zu reinigen
- ▶ Top-Qualität minimiert Wartungs- und Reparaturaufwand
- ▶ Rundum servicefreundliche Konstruktion

Vielfältiges Zubehör. Perfekt abgestimmt auf Ihren Bedarf.

Das umfangreiche und durchdachte Zubehör macht die Arbeit mit dem Convotherm mini noch einfacher, komfortabler und effizienter:



Stapelkit

Zwei Convotherm minis übereinander – das heißt doppelter Nutzen auf gleicher Fläche. Lieferbar wahlweise mit oder ohne Rollen und Schubladen für Reiniger.



Wandhalterung

Mit der praktischen Wandhalterung lässt sich der Convotherm mini besonders platzsparend an einer geeigneten Wand befestigen.



Reinigungs- und Pflegemittel

Alle Reinigungs- und Pflegeprodukte von Convotherm sind biologisch abbaubar und optimal auf das Reinigungsprogramm ConvoClean abgestimmt.



Untergestelle

Die Untergestelle für den Convotherm mini sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und erfüllen höchste Hygienestandards. In diversen Größen und Ausführungen sorgen sie für Standfestigkeit und sind auf Wunsch auch fahrbar erhältlich.



Handbrause

Die praktische Handbrause mit stufenloser Durchflussregulierung ist ideal für die schnelle manuelle Reinigung zwischendurch. Antibakteriell beschichtet für optimale Hygiene.



Bleche und Roste

Die hochwertigen Edelstahl-Bleche und -Roste für den Convotherm mini mit Antihafbeschichtung sind in GN-Größen erhältlich.



Reinigungsmittelschublade

Zur Befüllung mit ConvoClean Reinigungsmitteln – die praktische und besonders platzsparende Lösung.

Für ein gutes Küchenklima.

Mit den leistungsstarken Kondensationshauben für den Convotherm mini werden Dampf und Feuchtigkeit direkt dort beseitigt, wo sie entstehen. Für effektvolles Front-Cooking und ein angenehmes Arbeitsklima in der Küche.



mini Kondensationshaube pro

Deutlich angenehmeres Raumklima dank Frontabsaugung direkt beim Öffnen der Tür. Die Haube wird einfach über den Convotherm mini bedient und läuft während des Garvorgangs im sparsamen Standby-Betrieb.

mini Kondensationshaube pro black

Entspricht in Ausstattung und Funktion der mini Kondensationshaube Pro und ist zudem passend zum Convotherm mini black mattschwarz beschichtet. Für ein optimales Raumklima und perfekten Look.



ConvoVent mini

Die Haube wird über einen EIN-/AUS-Geräteschalter in Betrieb genommen. Der Dampf aus dem Abluftstutzen wird erfasst und kondensiert. Die Luft wird wieder in den Raum befördert. Kein Kaltwasseranschluss für die Haube erforderlich.

Optionen	easyTouch®	Standard
Außendesign Schwarz auf Edelstahl	▷	▷
Gerätetür mit Linksanschlag	▷	▷
Schiffsausführung	▷	▷
mini mobil - mit integrierter Wasser- und Abwasserschublade, somit kein Festwasseranschluss nötig	▷	▷
Sicherheits Türverschluss (mit Zuschlagfunktion und Anlüftstellung)	▷	▷
Diverse Spannungen erhältlich	▷	▷

Ausstattungsmerkmale: Zusätzlich verfügbar ▷

Der mini findet einfach überall Platz.

Nicht nur aufgrund seiner kompakten Außenmaße passt der Convotherm mini perfekt in jedes Arbeitsumfeld. Auch dank cleverer Lösungen für Einbau und Montage macht er sich überall dort nützlich, wo Sie es wünschen.

Zwei minis übereinander: das Plus an Flexibilität

Mit dem praktischen Stapelkit können Sie zwei Convotherm minis direkt übereinander nutzen. Der mini easyTouch ist zudem auch als 2in1 verfügbar, bei dem die zwei Garräume über nur eine Bedienblende gesteuert werden. Beide Lösungen verschaffen Ihnen gerade in Spitzenzeiten mehr Kapazität und Flexibilität. So können Sie z. B. gleichzeitig oben dämpfen und unten backen.



Für Open-Air und Unterwegs

Ob im Biergarten, bei Outdoor-Veranstaltungen oder im Food-Truck – der Convotherm mini mobil ist auch im Freien überall einsetzbar und bietet maximale Beweglichkeitsflexibilität. Dank seiner integrierten Wasser- und Brauchwasserschubladen ist er unabhängig von Frischwasser- und Abwasseranschlüssen.

Platzsparend und praktisch: die Wandmontage

Auch im engsten Umfeld findet sich ein geeigneter Platz für den Convotherm mini. So lässt das Gerät sich mit der speziellen Wandhalterung einfach und sicher an jeder geeigneten Wand befestigen.



Auch sicher an der Wand montiert ist der mattschwarze mini Black ein attraktiver Blickfang im Verkaufsraum.



Technische Daten



Elektro Spritzer

	6.06	6.10	10.10
Abmessungen (BxTxH) Standard	515 x 599 x 647 mm	515 x 777 x 647 mm	515 x 777 x 877 mm
Abmessungen (BxTxH) easyTouch	515 x 599 x 665 mm	515 x 777 x 665 mm	515 x 777 x 895 mm
Beschickungskapazität (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Einschubabstand	flexibel	flexibel	flexibel
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	1N~ 230V / 3N~ 400V	3N~ 400V	3N~ 400V
Bemessungsaufnahme	3,0 / 5,7 kW	7,1 kW	10,5 kW
Gewicht (ohne Optionen/Zubehör)*	45 kg	55 kg	70 kg

	easyTouch®	Standard
Gararten		
Dampf (30-120°C) mit garantierter Dampfsättigung	▶	▶
Kombidampf (100-250°C) mit automatischer Feuchteanpassung	▶	▶
Heißluft (30-250°C) mit optimierter Wärmeübertragung	▶	▶
Bedienung easyTouch® Bedienoberfläche:		
7" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay (kapazitiv)	▶	
Leichtgängige, reaktionsschnelle Bildlauffunktion	▶	
TriColor Indikatorring – zeigt den aktuellen Betriebszustand	▶	
Climate Management		
HumidityPro – Befeuchtung in 3 Stufen	▶	
Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 3 Stufen	▶	▶
Quality Management		
Airflow Management - reduzierte Lüftergeschwindigkeit und Autoreversebetrieb	▶	▶*
BakePro – Traditionelle Backfunktion in 3 Stufen	▶	
Regenerieren – flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl	▶	▶
Delta-T	▶	▶
Niedertemperaturgaren	▶	
Manuelles Beschwaden	▶	▶
Production Management		
Automatisches Kochen mit Press&Go mit bis zu 399 Profilen (Manager Modus und Crew Modus)	▶	
Integriertes Kochbuch mit 7 Kategorien	▶	
TrayTimer – Beschickungsmanagement für unterschiedliche Produkte gleichzeitig	▶	▶
TrayView – Beschickungsmanagement für das automatische Kochen unterschiedlicher Produkte mit Press&Go	▶	
Favoriten Management	▶	▶
ecoCooking	▶	
Auto Start	▶	
Message Step	▶	
Cookbook merge	▶	
Automatische Vorheiz- und Cool-Down-Funktion	▶	**
HACCP Datenspeicherung	▶	▶
WiFi/Ethernet Schnittstelle (LAN)	▶	
Schnittstelle RS232		▶
USB Schnittstelle in der Bedienblende integriert	▶	
Cleaning Management		
ConvoClean+ vollautomatisches Reinigungssystem mit drei Intensitätsstufen, kombinierbar mit einem Clean und Care Booster, 10 Minuten-Express-Reinigung und einem 2-minütigen Quick Rinse (Wasserspülung)	▶***	▶
Safe Cool Down Funktion vor der Reinigung (bei geschlossener Tür)	▶	▶
HygieniCare Lösungen:		
Hygienische Kontaktpunkte zur Verminderung der Vermehrung von Mikroorganismen (Türgriff & stufenlose Handbrause)	▶	▶
Konstruktion		
Wartungsarme Xelogen-Beleuchtung des Garraums	▶	▶
Gerätetür mit Zweifachverglasung und Rechtsanschlag	▶	▶
Türgriff mit Zuschlagfunktion	▶	▶
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler fest am Gerät, mit Fehlsteckungserkennung	▶	
Dampferzeugung per Wassereinspritzung in den Garraum	▶	▶

Ausstattungsmerkmale: Standard ▶

* nicht bei Sonderspannungen ** manuell *** nicht bei mini mobil

