



Convotherm mini

Kompakte kombidampere for ethvert behov.

Kompakte kombidampere med maks ytelse

Smarte kokker har visst det lenge: På kjøkkenet er det effektivitet som gjelder! Convotharm mini-serien gir deg muligheten til å installere en profesjonell kombidamper som krever minimalt med plass, yter maks og bruker minimalt med strøm. Slik blir maten både appetittvekkende og lønnsom.



Convotharm mini – Profesjonalitet i sin mest kompakte form

Med den nye generasjonen mini har Convotharm med stor suksess realisert design-slagordet "Less is more" på ulike produktnivåer. Takket være den kompakte konstruksjonen får mini plass selv i det minste kjøkken, og den geniale innvendige utformingen gir den et forbausende stort ovnsrom for effektive tilberedningsprosesser. Med et eksteriør i sølv eller svart, med svart kontrollpanel og ekstra stort vindu er den også noe for øyet. Dens mange bruksmuligheter gjør mini til en ekte tusenkunstner.

- ▶ En størrelse som passer til den kapasiteten det er behov for, danner grunnlaget for optimal energieffektivitet
- ▶ Fullt ut kompatibel med 1/1 GN-bakker og tilbehør (6.06 mini 2/3 GN)
- ▶ Kan leveres med manuelt Standard-brukergrensesnitt eller med intuitiv berøringsskjerm easyTouch®
- ▶ Utvendig design svart på rustfritt stål* som tilleggsutstyr
- ▶ Direkte innsprøytningsteknikk genererer damp på en spesielt energieffektiv måte, uten energitap
- ▶ Lav tilkoblingseffekt sparer penger ved installasjonen og når det er som travlest
- ▶ Stort tilbehørsutvalg; mer informasjon om dette finner du i tilbehørsbrosjyren
- ▶ Plug & Play byr på ubegrensede bruksmuligheter i de mobile versjonene
- ▶ Robuste enheter i Convotharm-kvalitet for lang levetid

**PATENT****Helautomatisk rengjøring***

Ingen kontakt med rengjøringsmiddel ved start av rengjøringsprosessen. Med nye betjeningsfunksjoner, som for eksempel "rask rengjøring innimellom", for absolutt alle brukerprofiler.

Meget enkel betjening

Manuelle og automatiske tilberedningsmoduser for tids- og energibesparende mørnings- og bakeprosesser. Meget enkel å betjene, siden den er så intuitiv. Dette letter arbeidet for personalet i en stressende arbeidshverdag. Og det beste er: Et tastetrykk er nok når en skal reprodusere resultatene.

Beste mørningsresultat

Med minimalt energiforbruk og maks. ytelse kan du steke, grille, dampe, gratinere, Convenience-fritere, bake eller regenerere.

**Ledende innen teknologi:
Utviklet i samarbeid med brukerne!**

Convotharm har mer enn 40 års erfaring med produktutvikling, og fører en permanent dialog med de praktiske brukerne i bransjen, noe som gir oss kunnskap til å tilpasse produktene våre optimalt etter kundenes behov. Som for eksempel Convotharm mini, den kompakte kombidamperen som i mer enn tolv år har overbevist med sin teknologiske modenhet, enkle betjening og lave servicetelefon-hyppighet.

Den komplette kombidampere - for alt, når og hvor som helst

Kan brukes universelt:

- ▶ Med en bredde på 51,5 cm kan de også integreres på meget trange kjøkkenarbeidsplasser
- ▶ Mørningsmetoder: Damp, kombidamp, varmluft
- ▶ Tilleggsfunksjoner: Mørning om natten, Δ -T-mørning, Crisp&Tasty, BakePro, Regenerering og Kokebok/programmer
- ▶ Ideell også for bakevarer
- ▶ Stor fleksibilitet takket være muligheten til enkelt å bytte mørningsmetode
- ▶ TrayTimer for tidsforskjøvet/rullerende fylling av ovnen
- ▶ Optimalt avstemt på ditt bruksmønster
- ▶ Lav vekt for mer fleksibilitet, for eksempel ved tilberedning ved bordet eller catering
- ▶ Enkelt veggfeste byr på en mengde oppstillingsmuligheter



Oversiktlig for deg, ikke til å overse for gjestene dine

Takket være det store vinduet viser mini ved første øyekast hva den rommer. Dermed har du alltid maksimal visuell kontroll over rettene, og under tilberedningen ved bordet får gjestene virkelig noe å se på. Designet med eksteriør i metallutførelse (i sølv eller svart*) og med easyTouch® eller klassisk standard-styring. Takket være det funksjonelle designet har våre robuste ovner høy pålitelighet og feilfri drift.



PATENT

Helautomatisk rengjøring: Du har viktigere ting å gjøre!

ConvoClean system fungerer helautomatisk, og bidrar dermed til varig kortere endringstider og redusert personalinnsats. Rengjøringsmiddelbeholderne kobles enkelt og greit til mini, og "forsvinner" da i understellet. Og det beste er: ConvoClean system er enkelt å betjene, og har et passende program til ethvert bruksområde. Med den nye Ekspressrengjøringen kan du for eksempel foreta en timinutters-rengjøring innimellom. Alltid helautomatisk: Ingen kontakt med rengjøringsmiddel ved start av rengjøringsprosessen.



Profesjonelle funksjoner for de beste resultatene dine

▶ **Crisp&Tasty**

Med varmluft får maten en sprø skorpe med delikat kjerne.

▶ **BakePro**

Dine nye profiler for optimale bakeresultater.

BakePro er en bakefunksjon med 3 trinn. Til å begynne med i BakePro-profilen din mates en passende dampmengde inn i ovnsrommet (avhengig av hvilket trinn som er valgt), fulgt av en pause som er tilpasset dampmengden. De etterfølgende baketrinnene kan tilpasses de ulike produktene.

mini gir automatisk de beste resultatene!

I tillegg til den manuelle styrevarianten med taster og vippebryter fremstår Convothem easyTouch® som meget brukervennlig.



Press&Go – automatisk tilberedning og baking med hurtigvalgtaster

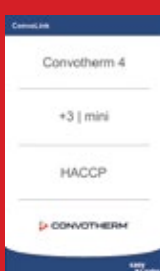
Med Press&Go serieproduseres dine personlige mørningsideer. Utvikle dine egne fiffige mørningsprofiler, og lagre disse lett gjenkjennelig i enheten, med et individuelt fotografi. Med noen fingertrykk kan kreasjonene dine hentes opp igjen og igjen, og overføres ubegrenset via USB. For optimal prosessikkerhet. Det er ikke lenger nødvendig å taste inn størrelse, bruningsgrad eller kjernetemperatur.

PATENT



easyStart – automatisk tilberedning og baking med produktforslag

Automatisk tilberedning blir stadig viktigere. Etter en kort innføring kan dermed rutineoppgaver utføres på egen hånd av hvilket som helst medlem av teamet. Med easyStart kan du sette i gang omgående i seks ulike produktkategorier. For de smarte mørningsprofilene gir deg passende forslag for blandet fylling av ovnen og sørger dermed for at din mini utnyttes perfekt, selv når det er som travlest.



ConvoLink – programvare-komplettløsning

Vår programvare med intuitiv betjening forsyner mini med dine egenutviklede ideer. Lag utkast til raffinerte kreasjoner på datamaskinen, og overfør dem via USB til alle miniene dine: Dermed skaper du en uforanderlig standard for rettene dine – alltid og overalt.

mini - en komplett serie!

Uansett om du er kokk i en kantine, cafe eller Michelin- restaurant: mini trer støttende til for å oppfylle kravene til alle gastronomiske konsepter.

mini-serien vår omfatter kombidampere i fire størrelser, med to betjeningskonsepter etter ønske. Den kan leveres med eksteriør i svart på rustfritt stål (tilleggsutstyr) og i to mobile varianter.



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)

De robuste enhetene våre er utstyrt med alle funksjoner du trenger i dagens moderne kjøkken.

- ▶ Press&Go hurtigvalgtast – ditt ønskeresultat med et tastetrykk
- ▶ easyTouch® – Kontrollpanel med full berøringsskjerm for enklest mulig betjeningskomfort
- ▶ easyStart – rullerende fylling av ovnen med bildestyring**
- ▶ Redusert vifteturtall og autorevers-drift
- ▶ ConvoClean system (helautomatisk rengjøring) er standardutstyr på easyTouch®-enheter***
- ▶ Robust dør-dreiearmlåse som går i inngrep når den lukkes med litt kraft
- ▶ Flerpunkts-kjernetempersensur
- ▶ Plassbesparende installasjon er mulig
- ▶ mini mobile (tilleggsutstyr) med integrert vann- og bruksvannskuff (ikke nødvendig med fast vanntilkobling) gjør at enheten kan brukes nesten overalt – også i damp og ekstra het damp
- ▶ Høydejusterbare enhetsføtter (10.10 mini)

Tilbehør som er perfekt tilpasset dine behov:

- ▶ Hånddusj med trinnløs innstilling
- ▶ Programvare ConvoLink
- ▶ Understell i ulike utførelser
- ▶ Fleksible veggholdere
- ▶ ConvoVent mini kondenseringshette
- ▶ Stablesett – to minier satt praktisk oppå hverandre for dobbel nytte på samme flate
- ▶ Omfangsrikt sortiment av plater, rister og beholdere

* Kan ikke leveres i utvendig design med svart på rustfritt stål

** Bare i easyTouch®-utførelse

*** Ikke tilgjengelig for mini mobile

Lett eller kraftig, sprø eller saftig – med en mini lykkes du alltid



Ferske grønnsaker

Ferske grønnsaker tilberedes skånsomt i mini. Den spesielle mørningsprosessen bevarer vitaminer, næringsstoffer og de friske fargene.



Gratenger, pizza og snacks

Selv den minste mini baker seks pizzaer på bare noen få minutter. Med tilleggsfunksjonen Crisp&Tasty blir de alltid herlige og sprø!



Kjøtt og grillmat

Grill koteletter på noen få minutter! Du får saftige steker med den spesielle grillristen for appetittlige striper etter risten og et autentisk grillutseende. Også mørning om natten er mulig i mini – den jobber døgnet rundt for deg.



Fisk og skalldyr

Det geniale Convotharm bio-damp-mørningsprogrammet gjør det mulig med skånsom mørning av fiskefileter, samtidig som du mørner fisk og grønnsaker i ett ovnsrom uten smaksoverføring.



Brød, fine bakevarer og desserter

I mini kan du bake opptil 24 bagetter samtidig. Takket være BakePro-tillleggfunksjonen lykkes du for eksempel med wienerbrød (ferske eller dypfryste) i håndverkskvalitet. Convotharm mini er utrolig allsidig når det gjelder søte retter – fra kaker til posjerte rødvinspærer.

Tekniske data

Enhetstype	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Mål (B x D x H) (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
Mål (B x D x H) (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	-
Vekt (kg) mini easyTouch®***	46 / 54	55 / 67	70	119
Vekt (kg) mini Standard***	45 / 54	54 / 67	69	-
Platestørrelse	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Kapasitet 20/40 mm dybde GN-bakke	6	6	10	12
Kapasitet 65 mm dybde GN-bakke	4	4	6	8
Antall tallerkener	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Tilkoblingsverdier 1N~ 230 V 50/60 Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Tilkoblingsverdier 3N~ 400 V 50/60 Hz	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 er ikke tilgjengelig med ConvoClean system

** Som standard med fotstativ og easyTouch®

*** Uten emballasje



Produkter produsert av Convotherm er beskyttet av ett/én eller flere av følgende patenter, designbeskyttelser eller design/smaksdesign:

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™**, **Convotherm®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com