



Convotherm mini De bästa bland de minsta

Kompakta kombiugnar för varje behov.



Precis så mycket kombiugn som du behöver

Smarta kockar har vetat det länge: Effektiv matlagning innebär framgångsrik matlagning! Convotherm mini-serien gör det möjligt att i små utrymmen installera en professionell kombiugn med minimal energiförbrukning och maximal prestanda. Laga god mat på en lönsamt sätt.



Convotherm mini – Professionalitet i kompakt form

Convotherm har gjort verklighet av uttrycket "mindre är mer" inom ramen för olika produktnivåer och den nya generationen Convotherm mini. mini passar t.o.m. i mycket små kök tack vare en kompakt form och är en förvånansvärt rymlig ugn med smart design på insidan för effektivare tillagning. En silverfärgad eller svart chassi, svart manöverpanel och ett extra stort ugnsfönster ger ugnen ett tilltalande utseende. De många tillämpningsmöjligheterna gör mini till en verklig allkonstrnär.

- Förhållandet mellan storlek och nödvändig kapacitet utgör grunden för optimal energieffektivitet
- Komplette kompatibel med 1/1 GN kantiner och tillbehör (6.06 mini 2/3 GN)
- Finns att få med manuellt Standard användargränssnitt eller intuitiv pekskärm med easyTouch®
- Alternativ yttre design, svart på rostfritt stål
- Direkt insprutningsteknik genererar speciellt effektiv ånga utan ökad energiförlust
- Låg anslutningseffekt sparar energi både vid installation och vid hög belastning
- Ugnen har många olika tillbehör. Läs mer om tillbehören i tillbehörsbroschyren
- Plug & Play erbjuder obegränsade möjligheter i mobilt utförande
- Kombiugn med Convotherm-kvalitet för lång livslängd

**PATENT****Helautomatisk rengöring***

Ingen kontakt med rengöringsmedel när rengöringsprocessen startar. Nya funktioner, bl.a. snabbrengöring vid behov, ger mervärde oavsett användare.

Enkel hantering

Manuellt och automatiskt tillagningsläge sparar tid och energi vid tillagning och bakning. Intuitiv och enkel hantering avlastar personalen avsevärt under stressiga arbetsdagar. Det bästa: Upprepa resultat när som helst med ett enkelt klick.

Bästa tillagningsresultat

Steka, grilla, ångkoka, gratinera, Convenience-friter, baka eller regenerera med lägsta energiförbrukning och maximal prestanda.

Tekniskt ledande:**Utvecklad tillsammans med verkliga användare!**

Convotharm har med mer än 40 års erfarenhet inom produktutveckling och ständigt utbyte med verkliga användare byggt upp kompetens att anpassa kombiugnarna efter kundens behov. Hit hör Convotharm mini, en kompakt kombiugn som övertygat marknaden i över tolv år tack vare en tekniskt fulländad profil, enkel hantering och låg servicekvot.

Kompakta kombiugnar för all typ av matlagning, oavsett tid och plats

Universellt användbar:

- ▶ 51,5 centimeters bredd får plats även i små kök
- ▶ Tillagningssätt: Ånga, kombiånga, konvektion
- ▶ Tilläggsfunktioner: Tillagning under natten, Δ -T-tillagning, Crisp&Tasty, BakePro, regenerera och kokbok/program
- ▶ Perfekt även för bakning
- ▶ Hög flexibilitet tack vare snabb möjlighet att byta tillagningssätt
- ▶ TrayTimer för tidsfördröjd/rullande bestyckning
- ▶ Optimalt avstämd på dina behov
- ▶ Låg vikt för mer flexibilitet, t.ex. vid frontcooking eller catering
- ▶ Enkel väggmontering underlättar installation och uppställning



Översiktligt för dig, osynligt för gästerna

mini visar innehållet direkt genom det stora ugnsfönstret. Du kan hålla ögonen på tillagningen och erbjuder samtidigt gästerna en upplevelse vid frontcooking. Designen med chassi (i silver eller svart*) och svart panel ger ett elegant intryck, alternativt med easyTouch® eller klassisk Standard styrning. Våra robusta kombiugnar erbjuder hög säkerhet och störningsfri användning tack vare funktionell design.



PATENT

Helautomatisk rengöring:

Du har viktigare saker att göra än att städa.

ConvoClean-systemet arbetar helautomatiskt och bidrar därmed till kortare omställningstid och reducerad personalinsats. Rengöringsmedelsbehållaren ansluts enkelt till mini och försvinner i stativet. Det absolut bästa: ConvoClean-systemet är enkelt att hantera och har ett passande program för varje användning. Den nya expressrengöringen möjliggör rengöring som bara tar 10 minuter. Alltid helautomatisk: Ingen kontakt med rengöringsmedel när rengöringsprocessen startar.



Professionella funktioner för bästa resultat

▶ Crisp&Tasty

Knapriga rätter med mjuk insida på kort tid med konvektion.

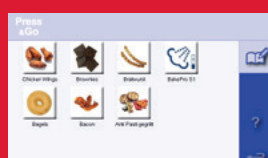
▶ BakePro

Ny funktion för bästa bakresultat.

BakePro är en bakfunktion i 3 nivåer. En ångmängd som grundar sig på vald nivå och BakePro-profil fyller ugnen när programmet börjar och följs sedan av en vilofas, anpassad till ångmängden. Efterföljande steg i bakningen kan anpassas individuellt till produkterna.

Automatiskt bästa resultat

De manuella styrningsvarianterna med knappar och andra inställningsmöjligheter gör Convotharm easyTouch® speciellt användarvänlig.



Press&Go – automatisk tillagning och bakning med snabbvalsknappar

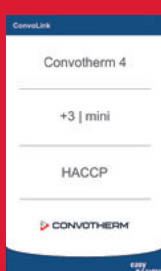
Ställ in personliga tillagningssätt i serie med Press&Go. Ta fram en egen personlig tillagningsprofil och spara den med ett foto i panelen. Du kan hämta dina kreaturer när du vill med ett enkelt klick eller överföra obegränsat till USB. För optimal processsäkerhet. Uppgifter som storlek, bryningstid eller kärntemperatur behövs inte anges.

PATENT



easyStart – automatisk tillagning och bakning med produktförslag

Automatisk tillagning tilltar eftersom rutiner kan utföras självständigt av varje teammedlem efter bara en kort introduktion. Starta sex olika produktkategorier samtidigt med easyStart. De smarta tillagningsprofilerna föreslår olika blandad bestyckning och bidrar till perfekt användning av mini, även när det är stressigt.



ConvoLink – programmet med komplett lösning

Det intuitiva programmet hanterar dina egna idéer i mini. Sätt ihop raffinerade kreaturer på datorn och överför dem till alla minis med USB: Sätt jämn standard för alla rätter, kontinuerligt och överallt!

Min mini, din mini

Oavsett om du är systemgastronom, ägare av en restaurangkedja eller ett café eller en stjärnkock: mini håller för alla gastronomiska koncept. mini-serien innehåller kombiugnar i fyra storlekar med alternativt två hanteringskoncept. Ytterdesign i svart på rostfritt stål och två mobila varianter finns som tillval.



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)

Våra robusta kombiugnar har alla funktioner som du behöver i ett modernt kök:

- ▶ Press&Go snabbvals knapp, ditt önskeresultat per knapptryckning
- ▶ easyTouch®, manöverpanel med pekskärm med enklaste möjliga hantering
- ▶ easyStart, rullande bestyckning med bildstyrning**
- ▶ Reducerad fläkthastighet och Autoreverse-drift
- ▶ ConvoClean-system (helautomatisk rengöring) serieutrustning för easyTouch® aggregat***
- ▶ Robust dörr med vridhandtag och stängningsfunktion
- ▶ Kärntemperaturnål CTC, flerpunkts
- ▶ Platssparande installation
- ▶ mini mobile (tillval) med integrerad vatten- och avloppsvattenlåda (kräver ej fast vattenanslutning) tillåter användning nästan överallt, även med ånga och hetånga
- ▶ Justerbara fötter (10.10 mini)
- ▶ Handdusch med steglös inställning

Tillbehör anpassade till dina behov:

- ▶ Programmet ConvoLink
- ▶ Stativ i olika utföranden
- ▶ Flexibelt väggfäste
- ▶ ConvoVent mini kondensationskåpa
- ▶ Staplingsatts, två minis praktiskt placerade över varandra ger dubbel kapacitet på samma yta
- ▶ Omfattande sortiment med plåtar, galler och behållare

* finns tyvärr inte med ytterdesign i svart på rostfritt stål

** endast i utförandet easyTouch®

*** finns inte för mini mobile

Lätt eller rejält, luftigt eller saftigt, allt blir lyckat med en mini



Krispiga grönsaker

Färska grönsaker tillagas alltid skonsamt i mini. Vitaminer, näringsämnen och de klara färgerna stannar tack vare det speciella tillagningssättet.



Gratänger, pizza och snacks

Den minsta minin fixar utan problem sex pizzor på några få minuter. Tilläggsfunktionen Crisp&Tasty gör alltid pizzan läcker och luftig!



Kött och grillat

Grilla kotletter på några minuter! Grilla saftiga stekar i det speciella grillgallret och uppnå en autentisk fröjd för ögat med aptitretande grillmönster. mini kan även användas för tillagning under natten. Trogen service dygnet runt!



Fisk och skaldjur

Använd det smarta Convothem-programmet med ånga för att skonsamt tillaga fiskfiléer och samtidigt laga fisk och grönsaker i samma ugn utan bismaker.



Bröd, konditorivaror och efterrätter

Du kan baka upp till 24 baguetter samtidigt i mini. Tack vare tilläggsfunktionen BakePro kan du baka smaskiga vetebröd, färskt eller djupfryst bröd som om det vore nybakat. Convothem mini är absolut flexibel för sötsaker för allt från mjuka kakor till rödvinspocherade päron.

Tekniska data

Aggregattyp	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Mått (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
Mått (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	-
Vikt (kg) mini easyTouch®***	46 / 54	55 / 67	70	119
Vikt (kg) mini Standard***	45 / 54	54 / 67	69	-
GN mått	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Kapacitet 20/40 mm djupa GN-kantiner	6	6	10	12
Kapacitet 65 mm djupa GN-kantiner	4	4	6	8
Antal tallrikar	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Anslutningsvärden 1N~ 230V 50/60Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Anslutningsvärden 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 finns inte med ConvoClean-system

** seriemässig med bottenstativ och easyTouch®

*** utan förpackning



Produkter tillverkade av Convotherm skyddas av ett eller flera följande patent, bruksmönster eller design/smakmönster:

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



MASKINKONSTRUKTIONER AB

Göteborg • Tel 031-29 92 20

www.mkab.eu



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