



Convotherm mini

Компактные пароконвектоматы для любых задач.

Пароконвектоматы именно того размера, который Вам нужен

Опытным поварам давно известно: Успешно готовит тот, кто готовит эффективно! Серия Convotherm mini дает Вам возможность разместить профессиональный пароконвектомат даже на очень малой площади – с минимальным энергопотреблением и максимальной производительностью. С ней Вы сможете превратить приготовление аппетитных блюд в доходный бизнес.



Convotherm mini – компактная версия профессионального оборудования

В новом поколении mini компания Convotherm успешно воплотила в жизнь кредо в сфере дизайна „Меньше значит больше“ в различных сегментах выпускаемой продукции. Благодаря своей компактной конструкции аппаратам mini место найдется даже на самой маленькой кухне. Продуманный дизайн жарочной камеры делает ее объемной и эффективной для приготовления блюд. По вкусу придется и внешний дизайн пароконвектоматов с серебристым или черным корпусом, черной панелью управления и большим смотровым стеклом. Широчайшие функциональные возможности делают аппарат mini настоящим мастером на все руки.

- ▶ Размер аппарата в соответствии с требуемой производительностью является основой оптимальной энергоэффективности
- ▶ Полная совместимость с гостроемкостями 1/1 GN и аксессуарами (6.06 mini 2/3 GN)
- ▶ Поставляется с панелью ручного управления "Standard" или интуитивно понятным сенсорным экраном easyTouch® с технологией «Full-Touch»
- ▶ Опционально наружная отделка черного цвета на нержавеющей стали*
- ▶ Максимально эффективное производство пара за счет технологии прямого впрыска и отсутствия энергопотерь
- ▶ Низкая потребляемая мощность позволяет экономить сразу после установки и в периоды пиковой загрузки
- ▶ Большой выбор аксессуаров; подробнее о них Вы можете узнать в каталоге аксессуаров
- ▶ Технология «Plug & Play» открывает безграничные возможности применения мобильных версий
- ▶ Надежные аппараты уровня качества Convotherm для высокой долговечности

* версии 2in1 и мобильные варианты недоступны с наружной отделкой черного цвета на нержавеющей стали



Патент Автоматическая очистка*

Отсутствие контакта с чистящими средствами при запуске процесса очистки. С новыми возможностями для обслуживания, включая "быструю промежуточную очистку" – для абсолютно любых сфер применения.

Простейшее управление

Ручные и автоматические режимы работы позволяют экономить время и энергию во время приготовления и выпекания. Предельная простота применения за счет интуитивно понятного управления, чтобы по-настоящему разгрузить персонал в наполненные стрессом трудовые будни. Самое важное: Результаты в любое время можно воспроизвести одним нажатием пальца.

Эффективные результаты

Жарка, приготовление блюд на гриле, на пару, гратинирование, приготовление во фритюре, выпекание или регенерирование с минимальными энергозатратами и максимальной эффективностью.

Проверенные технологии:

Разработаны вместе с пользователями! Имея за плечами более 40 лет опыта разработки продукции, компания Convotherm благодаря постоянному обмену идеями с пользователями обладает необходимым ноу-хау для оптимальной адаптации выпускаемых ей устройств к требованиям своих клиентов. Достойное место в этом ряду занимает серия компактных пароконвектоматов Convotherm mini, которая на протяжении уже более двенадцати лет привлекает зрелыми технологическими решениями, простотой применения и малым количеством сервисных обращений.

* В серийной комплектации аппаратов с системой easyTouch®, опционально в «Standard» версиях

Компактные пароконвектоматы всегда, везде и для любых задач

Универсальные возможности:

- ▶ Ширина 51,5 см делает возможным интегрирование в рабочие места даже на очень небольших кухнях
- ▶ Режимы готовки: Пар, комбинированный пар, горячий воздух
- ▶ Дополнительные функции: ночное приготовление, приготовление Δ-T, Crisp&Tasty, BakePro, регенерирование и книга рецептов/программы
- ▶ Также идеально подходит для выпечки
- ▶ Высокая гибкость благодаря возможности быстрого переключения режимов работы
- ▶ Функция «TrayTimer» для отложенной по времени/чередующейся загрузки
- ▶ Конфигурация оптимально адаптирована к Вашему режиму эксплуатации
- ▶ Малый вес для большей гибкости, например, при приготовлении блюд перед посетителями или обслуживании мероприятий
- ▶ Простое настенное крепление предлагает разнообразные способы монтажа



Патент



Наглядный обзор для Вас, великолепное зрелище для Ваших гостей

Благодаря большому стеклу сразу можно увидеть, что находится внутри аппарата mini. С ним Вы можете всегда сохранять полный визуальный контроль над блюдами, а посетители смогут по-настоящему насладиться великолепным видом блюд еще на этапе их приготовления. Дизайн с металлическим корпусом (серебристого или черного цвета*) и черной панелью также привлекает своей скромной элегантностью: на выбор с управлением easyTouch® или классической «Standard» системой управления. Благодаря функциональному дизайну наши мощные аппараты порадуют Вас высокой надежностью и бесперебойной работой.

Автоматическая очистка: Вы сможете заняться более неотложными делами!

Система ConvoClean работает в полностью автоматическом режиме и тем самым способствует постоянному сокращению времени перезапуска и привлекаемого для работы персонала. Емкость с чистящим средством просто соединяется с аппаратом mini и при этом полностью скрыта от глаз внутри подставки. И самое важное: Система ConvoClean проста в управлении и может предложить подходящую программу для каждого варианта применения. К примеру, новый режим очистки Express позволит провести промежуточную десятиминутную очистку. Всегда полная автоматизация: Отсутствие контакта с чистящими средствами при запуске процесса очистки.

Профессиональные функции для Ваших идеальных результатов

▶ Crisp&Tasty

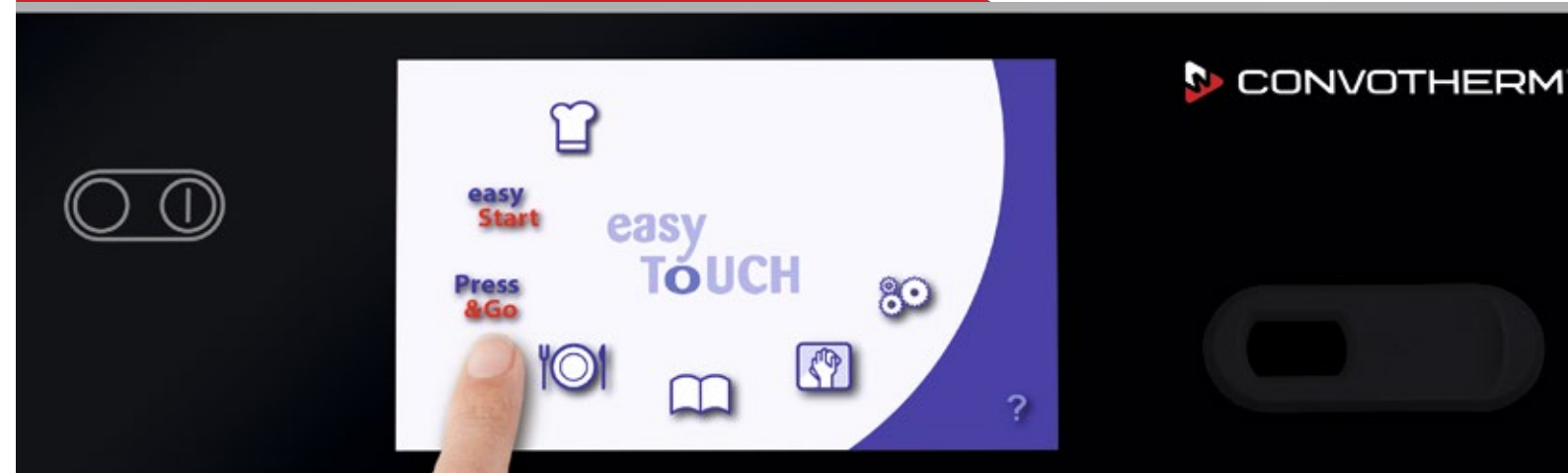
В течение кратчайшего времени путем обработки горячим воздухом Вы можете получить блюда с хрустящей корочкой и нежные внутри

▶ BakePro

Ваши новые профили для оптимальных результатов выпекания. BakePro – функция выпекания с 3 доступными степенями. В начале Вашего профиля BakePro в зависимости от выбранной степени в рабочую камеру подается соответствующее количество пара, за которым следует пауза, настраиваемая с учетом объема пара. Последующие пошаговые этапы выпекания Вы можете выбрать с учетом индивидуальных характеристик Вашей продукции.

Автоматический режим для эффективных результатов

Наряду с ручным способом управления с помощью кнопок и джойстика особенно привлекательно с точки зрения удобства использования выглядит система Convotherm easyTouch®.



Press&Go – автоматическое приготовление блюд и выпекание при помощи кнопок быстрого вызова

Больше свободы действий и фантазии с Press&Go. Составьте отточенные до мелочей собственные рецепты и сохраните их в памяти устройства под уникальным именем и с индивидуальным фото. Одним нажатием пальца Вы сможете снова и снова загружать свои творения и надежно передавать их через порт USB на любые устройства. Отпадает необходимость ввода таких данных, как размер, степень подрумянивания или температура ядра.

Патент



easyStart – автоматическое приготовление блюд и выпекание с предлагаемыми вариантами продуктов

Значение автоматической готовки постоянно растет, т.к. она позволяет в одиночку справиться с рутинными операциями любому члену команды после прохождения короткого инструктажа. С помощью функции easyStart Вы можете сразу приступить к приготовлению блюд, выбрав одну из шести категорий продуктов. Ведь тщательно продуманные профили приготовления блюд подскажут Вам подходящие варианты смешанной загрузки и тем самым позволят добиться идеальной загрузки Вашего аппарата mini даже в периоды пиковой нагрузки.



ConvoLink – комплексное программное решение

Наше интуитивно понятное программное обеспечение является связующим звеном между Вашими собственными идеями и аппаратом mini. Создайте свои шедевры на компьютере и загрузите их на все Ваши аппараты mini с помощью USB-интерфейса: Так Вы сможете установить единые стандарты для всех Ваших блюд – везде и всегда!

Каждому свой mini

Не важно, работаете ли Вы в сфере системной гастрономии, являетесь ли владельцем сети ресторанов, пекарни или звездным поваром: аппарат mini справится с любыми гастрономическими концепциями. В нашу серию mini входят пароконвектоматы четырех размеров, с двумя на выбор концепциями управления. Опционально с наружной отделкой черного цвета на нержавеющей стали, а также в двух мобильных модификациях.



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)

Наши мощные аппараты оснащены всеми функциями, которые могут понадобиться Вам на современной кухне:

- ▶ Кнопка быстрого выбора Press&Go – желаемый результат одним нажатием кнопки
- ▶ easyTouch® – панель управления с сенсорным экраном «Full-Touch» для предельно простого и комфортного управления
- ▶ easyStart – чередующаяся загрузка с управлением на базе графических иконок**
- ▶ Пониженная скорость вентилятора и режим автоматического реверсирования
- ▶ ConvoClean system (полностью автоматическая система очистки) входит в серийную комплектацию аппаратов easyTouch®***
- ▶ Поворотная ручка с надежным замком и функцией закрывания
- ▶ Многоточечный термощуп
- ▶ Возможна установка на минимальной площади
- ▶ mini mobile (опционально) со встроенным отсеком для чистой и технической воды (не требуется стационарное подключение) позволяет использовать аппарат практически в любом месте – в том числе с подачей пара и горячего пара
- ▶ Регулируемые по высоте ножки аппарата (10.10 mini)

Дополнительные аксессуары, идеально отвечающие требованиям Вашей задачи:

- ▶ Ручной душ с плавной регулировкой
- ▶ Программное обеспечение ConvoLink
- ▶ Опорные рамы различных вариантов исполнения
- ▶ Гибко регулируемый настенный кронштейн
- ▶ вытяжной конденсационный зонт ConvoVent mini
- ▶ Комплект для штабелирования - когда два аппарата mini устанавливаются друг на друга для экономии площади
- ▶ Широкий выбор противней, решеток и гастроемкостей

* Недоступно с наружной отделкой черного цвета на нержавеющей стали

** Только в исполнении easyTouch®

*** Недоступно в версии mini mobile

Легкие или сытные, хрустящие или сочные – в одном mini можно приготовить любые блюда



Самые свежие овощи

В mini можно бережно приготовить свежие овощи. Благодаря специальной технологии приготовления сохраняются витамины, питательные вещества и свежие цвета.



Запеканки, пиццы и сэнджи

Даже самый компактный mini способен за считанные минуты приготовить шесть пицц. Благодаря дополнительной функции Crisp&Tasty они всегда получатся аппетитными и хрустящими!



Мясо и продукты, приготовленные на гриле

Приготовьте на гриле котлеты всего за несколько минут! Сочные стейки благодаря специальной гриль-решетке приобретают аппетитные темные полоски и выглядят именно так, как должен выглядеть продукт, приготовленный на гриле. Аппарат mini также поддерживает режим ночного приготовления – он будет работать для Вас круглосуточно!



Рыба и ракообразные

Гениальная программа приготовления блюд с помощью биопара от Convotherm гарантирует бережное приготовление рыбного филе, а также позволяет одновременно готовить рыбу и овощи в одной рабочей камере без смешивания запахов и вкуса.



Хлеб, кондитерские изделия и десерты

В mini Вы сможете испечь одновременно до 24 багетов. Благодаря дополнительной функции BakePro в Вашем меню появятся свежие или замороженные пирожные из слоеного теста, по качеству которые невозможно отличить от пирожных, сделанных вручную. Для любителей сладостей аппарат Convotherm mini может предложить невероятное разнообразие выбора – от пирогов до груш, пошированных в красном вине.

Технические характеристики

Тип устройства	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Размеры (Ш x Г x В) (мм) 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
Размеры (Ш x Г x В) (мм) 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	-
Масса (кг) mini easyTouch®***	46 / 54	55 / 67	70	119
Масса (кг) mini Standard***	45 / 54	54 / 67	69	-
Размер лотка	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Вмещает емкостей GN глубиной 20/40 мм	6	6	10	12
Вмещает емкостей GN глубиной 65 мм	4	4	6	8
Количество тарелок	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Параметры подключения 1N~ 230 В 50/60 Гц	3 кВт / 13,1 А	-	-	-
Параметры подключения 3N~ 400 В 50/60 Гц	5,7 кВт / 11,8 А	7,1 кВт / 14,8 А	10,5 кВт / 15,7 А	14,1 кВт / 22 А

* недоступна версия mini mobile с системой ConvoClean system

** В серийной комплектации с рамой на ножках и системой easyTouch®

*** Без упаковки

Патент Продукция производства компании Convotherm защищена одним или несколькими перечисленными ниже патентами, промышленными или художественными образцами:

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