

mini. compact creativity.



Convotherm mini.
Компактный пароконвектомат для любых задач.



Advancing Your Ambitions

Для тех, у кого идей больше, чем свободного места

Convotherm mini – настоящая универсальная модель. Несмотря на непревзойденную компактность, его огромные возможности станут настоящим сюрпризом. Он идеально подходит для кафе и закусовых. Для фаст-фуда и еды на вынос. Для служб доставки и ресторанов. Для максимального творчества в минимальном пространстве.

▶ **Компактный:**

Ширина всего лишь 51,5 см.
Лучшее соотношение загрузки
и занимаемой площади.

▶ **Гибкий:**

Полноценный пароконвектомат
с 3 различными режимами
приготовления. Доступен
в 3 размерах и в 10 версиях.

▶ **Цифровой:**

Обладает WiFi подключением и
сетевым решением KitchenConnect®

▶ **Надежный:**

Долговечное качество, низкое
потребление воды и энергии,
высокая простота обслуживания.



Convotherm mini 10.10



Convotherm mini 6.10
в черном матовом корпусе



Небольшие кафе & бары:

Разнообразная выпечка и
приготовление перед
посетителями. (с. 6-7)



Сетевые кафе: Разнообразие
в течение всего дня. Умное
подключение. (с. 8-9)

Один для всех задач

Минимально занимаемая площадь дает Convotherm mini максимальные возможности для всего, что связано с приготовлением блюд и выпечкой. Он заменяет многое другое оборудование, такое как фритюрница, микроволновая печь, контактный гриль, тостер или духовка. Mini также отличается скоростью и высокой производительностью — экономия

времени составляет около 40% по сравнению с традиционными системами приготовления. Добавьте к этому его удивительное удобство для пользователя, независимо от того, используется ли он профессионалом или неквалифицированным персоналом. А когда работа сделана, программа очистки ConvoClean позаботится о чистоте легко и полностью автоматически.

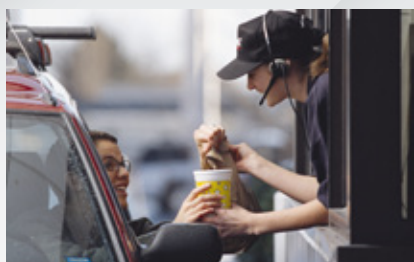


Convotherm mini mobil

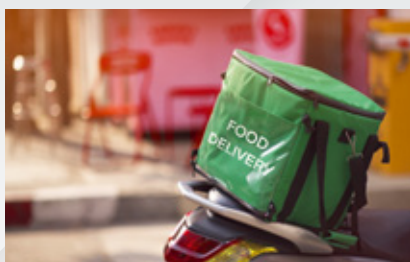
Convotherm mini easyTouch 2in1

Convotherm mini. Лучший выбор, если ...

- ▶ Важен каждый сантиметр пространства
- ▶ Вам нужна свобода выбора размещения — повесить или установить на столе
- ▶ Вы хотите пользоваться всеми преимуществами пара, горячего воздуха и комбинированного режима
- ▶ Вам нужно быстро пополнять ассортимент каждое утро
- ▶ В вашем ассортименте свежая выпечка
- ▶ Вам нужно разнообразие блюд и способов приготовления
- ▶ Гибкие смешанные нагрузки – это факт вашей работы
- ▶ Надежность процесса и стабильные результаты имеют решающее значение
- ▶ Вам необходимо сетевое подключение
- ▶ Важна автоматическая очистка без прямого контакта с чистящим средством



Фаст-фуд и еда на вынос: многофункциональность и компактность. Стабильное качество во всех точках. (с. 10-11)



Доставка: скорость и гибкость. Чтобы ваши блюда были аппетитными. (с. 12-13)



Рестораны: Идеально для приготовления небольшого количества блюд или для регенерации. (с. 16-17)

Компактный и универсальный для безграничного творчества

Пароконвектоматы имеют широкую сферу применения. Линейка mini – столь же широка и разнообразна. Она включает более 10 версий, таким образом каждый может найти для себя модель, идеально соответствующую его потребностям. Будь то закуски или выпечка, быстрые или сложные блюда, для продажи в заведении или для доставки – Convotherm mini отличается своими преимуществами.

► Более 10 версий

3 размера 6.06, 6.10 и 10.10, в черном цвете и мобильная версия, easyTouch® и Standard.

► Инжектор

Быстрое производство пара и компактная конструкция для прямого впрыска воды.

► 7" TFT HiRes сенсорный дисплей

Отличное разрешение, интуитивно понятное управление.

► Связь

WiFi и решение KitchenConnect® для управления сетью и данными.

Convotherm mini 6.06



► 4 функции интеллектуального управления для наилучших результатов

► Управление климатом

Умные решения для идеального климата для приготовления блюд и выпечки.

► Управление качеством

Функции и возможности для первоклассных результатов

► Управление производством

Хорошо продуманная технология для простых, безопасных и эффективных рабочих процессов.

► Управление очисткой

Экологически безопасная концепция для идеальной чистоты и гигиены, когда и как вы этого хотите.

mini создает больше возможностей:

▶ Автоматическое приготовление с Press&Go

Надежность процесса благодаря возможности сохранять до 399 профилей приготовления, доступных одним нажатием кнопки.

▶ BakePro

3 уровня традиционной выпечки.

▶ Гигиенические поверхности

Дверная ручка и панель управления с антибактериальным покрытием.

▶ Функция захлопывания двери

Ручная фиксация не требуется.

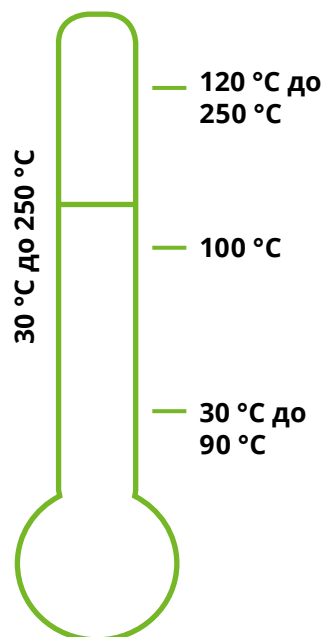
▶ Конденсационный зонт Hood Pro

Мощный вытяжной зонт борется с парами и запахами.

- ▶ Ширина всего 51,5 см
- ▶ Полноценный пароконвектомат с 3 режимами приготовления
- ▶ Экономия времени около 40% по сравнению с обычными печами
- ▶ Усовершенствован инновационными функциями семейства maxx pro
- ▶ Смешанная и полная загрузка
- ▶ Ручное или автоматическое приготовление
- ▶ Сверхлегкая концепция управления «Общий контроллер»
- ▶ Сетевое решение на основе открытого облака и WiFi
- ▶ Еще более точные результаты благодаря оптимизированной автоматической компенсации во время приготовления с помощью Press&Go
- ▶ Штабелируемый
- ▶ Также в матовом черном цвете для стильного внешнего вида при приготовлении на открытой кухне



Убедительная универсальность пара



Комби-режим обеспечивает наилучшие результаты профессионального качества, например, при приготовлении gratin и лазаньи.



Идеально подходит для больших объемов продуктов, таких как картофель.



Низкотемпературный диапазон от 30 до 90 °C, который иногда называют приготовлением по методу sous-vide, идеально подходит для бережного приготовления таких продуктов, как рыба или яйца.

Если «маленький и превосходный» определяет вашу концепцию

Будь то уютное кафе, корнер питания или закусочная: быстро обслуживать гостей свежеприготовленными вкусными блюдами в ограниченном пространстве — настоящее искусство. Convotherm mini блестяще справляется с этой задачей. Он сочетает минимальные требования к пространству с максимальной гибкостью и широкой производительностью.

Один за всех

Когда пространство ограничено, имеет смысл заменить конвекционную печь, гриль для сэндвичей, фритюрницу и т. д. на Convotherm mini шириной всего 51,5 см. Будь то чипсы, хрустящая корочка или нежная текстура: вы можете готовить на пару, горячем воздухе или с умной комбинацией того и другого, в зависимости от типа блюда. Если одновременно требуется готовить несколько разных продуктов, Convotherm mini придет вам на помощь с возможностью гибкой смешанной загрузки. А свежая выпечка будет всегда успешной и высококачественной с функцией BakePro.

Простота в освоении и простота в эксплуатации

Благодаря навигации по меню с помощью пиктограмм управление Convotherm mini easyTouch® является простым, надежным и практически не зависит от языка даже для малоквалифицированного персонала. Функция Press&Go со встроенной кулинарной книгой делает возможным автоматическое приготовление блюда одним касанием пальца. Избранные рецепты можно узнать с первого взгляда по их изображению. Функция MessageStep позволяет вставлять пользовательские заметки между отдельными шагами программы.



Ваши преимущества с первого взгляда:

- ▶ Подходит для каждой кухни, за каждой стойкой
- ▶ Полный спектр возможностей профессионального пароконвектомата: приготовление на пару, выпечка, запекание, приготовление на гриле, регенерация и т. д.
- ▶ Один универсальный аппарат вместо множества
- ▶ Неограниченный творческий потенциал на минимальной площади
- ▶ Большая вместимость, несмотря на небольшие внешние размеры
- ▶ Любимые рецепты можно сохранять в кулинарной книге одним касанием пальца
- ▶ Может также работать без вытяжного зонта
- ▶ Полностью автоматическая очистка

mini black с конденсационным зонтом Hood Pro создают особенно приятное впечатление на открытой кухне

В mini Standard всеми важными функциями легко и удобно управлять вручную.



Работайте даже без трехфазного подключения

Если трехфазное подключение отсутствует, Convotherm mini 6.06 можно также подключить к розетке 230 В/16 А. Это избавляет вас от дорогостоящих электромонтажных работ и дает большие возможности. Будучи инжекторным аппаратом, mini обеспечивает быстрое, водо- и энергосберегающее производство пара без длительного времени нагрева. Мобильная версия позволяет работать с mini даже на открытом воздухе — без необходимости подключения к водопроводу или канализации.

Элегантный снаружи и гигиенически чистый внутри

Функциональный привлекательный дизайн Convotherm mini является притягивающей взгляд как на прилавке, так и за ним. Особенно mini black с матовой черной поверхностью, он привлекает внимание и не оставляет отпечатков пальцев. Функция управления очисткой Convotherm mini не только гарантирует гигиеническую чистоту, но и благодаря блестящему внутреннему пространству делает аппарат визуальной изюминкой, идеально подходящей для приготовления блюд перед гостями.



Маленький, но мощный: Выпечка с mini 6.10

3 противня с круассанами по 70 г каждый за 20 мин. = 72 шт. в час

4 противня с кусочками пиццы за 12 мин. = 120 шт. в час

Для вкусного разнообразия во всех точках

Кафе, которые любят баловать своих гостей завтраком, полуденными блюдами и свежими бутербродами в течение всего дня в дополнение к основному меню могут положиться на Convotherm mini как на гибкое, многофункциональное и надежное универсальное устройство. Более того, его также можно объединить в сеть, что облегчает планирование и оптимизацию в различных точках сети.



Для полного кулинарного спектра

Свежая выпечка, вкусные закуски или более изысканные кулинарные творения – Convotherm mini справится с любой задачей на высшем уровне. Традиционная функция выпекания BakePro создает идеальный постоянный микроклимат в камере для всех видов выпечки. Закуски и небольшие блюда особенно хороши при щадящем и здоровом приготовлении на пару. А функция Crisp&Tasty обеспечивает исключительно хрустящую корочку, когда это необходимо.

Большой выбор с точки зрения разнообразия, производительности, качества и количества

Convotherm mini предлагает удивительно высокую производительность при небольшой занимаемой площади. Например, когда утром важно быстро заполнить прилавок свежей выпечкой, Convotherm mini достигает высоких результатов благодаря технологии Press&Go, позволяющей готовить партии блюд одним нажатием кнопки и обеспечивающей абсолютно одинаковые результаты на всех уровнях. С другой стороны, в полдень гибкая смешанная загрузка позволяет предлагать различные комплексные обеды одновременно: на каждом уровне готовится разное блюдо, каждое за индивидуальное время — и без смешивания вкуса или аромата.

Быстрая и эффективная формула для обучения и оптимизации

Даже с самой первой точки подключения в игру вступает KitchenConnect® — сетевое решение с открытым облаком от Welbilt, которое позволяет вам связывать и управлять всеми аппаратами в режиме реального времени. Получите централизованный обзор тенденций, хитов продаж и, например, наименее востребованных блюд. Узнавайте больше каждый день, чтобы оптимизировать ассортимент, который вы предлагаете. Логика работы и графическая навигация пользователя одинаковы для всех устройств семейства Welbilt. Это делает Convotherm mini интуитивно понятным и ориентированным на будущее.



Весь ассортимент в любое время: выпечка и приготовление с mini 6.10

4 противня с багетами за 12 мин. = 60 шт. в час

4 решетки для гриля с куриной грудкой за 12 мин. = 96 шт. в час

Ваши преимущества с первого взгляда:

- ▶ Привлекательный, притягивающий внимание, внешний вид — также в матовом черном цвете
- ▶ Полный спектр производительности на небольшой площади: приготовление на пару, выпечка, запекание, приготовление на гриле, регенерация и т. д.
- ▶ Быстрее и мощнее, чем многие отдельные аппараты
- ▶ Благодаря BakePro нет необходимости разогревать или размораживать продукт перед выпечкой
- ▶ Выпечка дольше остается свежей и хрустящей
- ▶ Удобное автоматическое приготовление с помощью Press&Go
- ▶ Изменение меню онлайн с помощью Kitchen-Connect®
- ▶ Обеспечивает абсолютно одинаковое качество во всех точках, даже если персонал мало обучен.
- ▶ Оптимальная гигиеничность благодаря автоматической очистке



Гибкость и разнообразие: вместительность mini 10.10 убедительна во всех отношениях. А с практичным набором для штабелирования возможны даже два параллельных режима приготовления.

Качество в ваших руках

Convotherm mini идеально подходит для фаст-фуда, точек быстрого обслуживания и для других мест, где подают еду на вынос через прилавок. При ширине всего 51,5 см он прекрасно впишется в любое кухонное пространство. Это идеальный помощник для быстрого производства стандартизированных блюд и закусок, особенно с низким содержанием жира.

Здоровое приготовление с Crisp&Tasty

Легкие и полезные блюда также популярны в сфере фаст-фуда. Благодаря четырем функциям управления Convotherm mini может использовать свои сильные стороны: например, приготовление и запекание в режиме конвекции с точностью температуры до одного градуса с использованием функции Crisp&Tasty, и при этом для приготовления потребуется значительно меньше жира. Снаружи продукт получается хрустящим и, поскольку быстрый нагрев его не пересушивает, внутри он остается сочным и нежным. В результате получаются полезные вкусные блюда, которые можно сохранять теплыми в течение длительного времени.

Простое управление, стабильные результаты

В отличие от фритюрниц, грилей для панини и т. д., Convotherm mini является универсальным оборудованием для приготовления разнообразных блюд.



mini легко вписывается в любое пространство и идеально подходит для быстрого и вкусного приготовления блюд с низким содержанием жира.

Благодаря интуитивно понятному пользовательскому интерфейсу easyTouch®, им легко и просто управлять даже слабо обученному персоналу. BakePro гарантирует, что на прилавке будет свежая выпечка в течение всего дня. С функцией автоматического приготовления Press&Go можно добиваться стабильных результатов снова и снова одним нажатием пальца. Оптимальная конструкция рабочей камеры обеспечивает однородное качество приготовления на всех уровнях. Благодаря размерному ряду вы всегда найдете подходящий mini для вашего производства.

Ваши преимущества с первого взгляда:

- ▶ Идеальное дополнение к существующему оборудованию
- ▶ Минимальные внешние размеры, так как миллиметры часто имеют значение
- ▶ Идеальное решение для новых, специальных или сезонных продуктов
- ▶ Автоматическое приготовление одним нажатием
- ▶ Простое управление для максимальной надежности процесса
- ▶ Стабильное качество, независимо от того, кто использует пароконвектомат
- ▶ Централизованный анализ тенденций для каждого отдельного места – онлайн с помощью KitchenConnect®
- ▶ Удаленная диагностика на базе облака в случае возникновения проблем
- ▶ Идеальные результаты очистки с минимальными затратами времени и усилий
- ▶ Отсутствие контакта с химией для максимальной безопасности труда
- ▶ Планировщик мойки для гарантированной чистоты в нужный момент времени



Постоянство качества и удобство в обслуживании

Когда вы обслуживаете спешащих клиентов в течение всего дня, вы должны быть в состоянии положиться на свое оборудование без каких-либо компромиссов. С точки зрения проектирования, производства и материалов, Convotherm mini определяет стандарт премиум-класса, что обеспечивает лучшее качество и надежность. В тех редких случаях, когда это необходимо, сетевое решение KitchenConnect® даже позволяет устранять неполадки в режиме онлайн. Это означает, что специалисты по обслуживанию Convotherm всегда в курсе и всегда готовы помочь с необходимыми запчастями. При этом аппарат продолжает работать в аварийном режиме.

Всегда идеальная чистота и гигиеничность

Полностью автоматическая 3-уровневая программа очистки ConvoClean упрощает поддержание чистоты и гигиены. При необходимости можно использовать 10-минутную экспресс-мойку. Тщательная очистка в ночное время возможна благодаря специальной сертификации для работы без присмотра. Можно установить и контролировать процесс централизованно в режиме онлайн, так что гигиена и безопасность пищевых продуктов соблюдаются даже при частой смене персонала. Готовые к использованию биоразлагаемые чистящие жидкости от Convotherm не контактируют с персоналом и их легко дозировать, в отличие от обычных таблеток.

Отличная вариативность для большей гибкости: смешанные загрузки в mini 6.10

1 противень с беконом за 6 мин.
= **150 полосок бекона в час**

1 противень картофельных оладий за 11 мин. = **75 порций в час**

1 противень с куриными наггетсами за 10 мин. = **6 кг в час**

1 противень с куриными крылышками 14 мин. = **6 кг в час**



Компактный универсал для службы доставки

Бизнес по доставке быстро растет, и современные концепции, такие как дарк китчен или облачные кухни, прокладывают путь для совершенно новых бизнес-моделей. Это позволяет быстро реагировать на новые тенденции и разрабатывать блюда, которые легко приготовить и которые специально предназначены для доставки. Инновационный, ориентированный на будущее сектор — идеально подходит для компактных и универсальных mini.



Маленькое многофункциональное чудо

С Convotherm mini ваша кухня будет почти полностью оборудована. Несмотря на свои компактные размеры, он предлагает широкий спектр возможностей полноценного пароконвектомата: позволяет готовить на пару, жарить, запекать, готовить в панировке, на гриле, жарить во фритюре или регенерировать и многое другое. Это дает возможность производить большее количество блюд, а также гибко переключаться между разными кухнями. Это экономит ваши деньги и место по сравнению с тем, что потребовалось бы для другого оборудования.

Чемпион в борьбе за время

В службе доставки часы бегут даже быстрее, чем в обычном общепите. Вот почему будучи мощным пароконвектоматом Convotherm mini выкроит для вас эти решающие дополнительные минуты: пар передает тепло исключительно быстро, так что процесс приготовления происходит значительно быстрее, чем при использовании традиционных методов. А благодаря автоматическому приготовлению Press&Go как основные блюда, так и гарниры готовятся одним нажатием кнопки – и всегда с надежным, высочайшим качеством, даже с неквалифицированным персоналом.



Convotherm Управление качеством:
Функция регенерации позволяет доводить до совершенства заранее приготовленные блюда даже в лотках.

**Полная гибкость в дарк китчен:
вкусное разнообразие в mini 6.10**

4 противня с димсамами за 8 мин.
= **560 шт. в час**

4 противня со спринг-роллами за 10 мин. = **240 шт. в час**

4 противня с буррито за 10 мин.
= **192 шт. в час**

4 противня с куриными крылышками за 14 мин. = **24кг в час**



Еще больше гибкости при минимальной занимаемой площади: mini 2in1 с двумя отдельными камерами для приготовления позволяет, например, одновременно готовить на гриле и на пару.

Ваши преимущества с первого взгляда:

- ▶ Подходит для любых профессиональных кухонь
- ▶ Максимальная гибкость
- ▶ Полный спектр возможностей пароконвектомата: приготовление на пару, выпечка, запекание, гриль, регенерация и т. д.
- ▶ Заменяет такое оборудование, как гриль, фритюрница и сковорода в минимально возможном пространстве
- ▶ Очень простое управление благодаря Press&Go — даже в часы пик
- ▶ Любимые рецепты можно сохранить в кулинарной книге одним касанием пальца
- ▶ Стабильное качество, независимо от того, кто эксплуатирует аппарат
- ▶ Оптимальная гигиена благодаря полностью автоматической очистке



Для довольных клиентов в точке доставки

Благодаря четырем функциям управления Convotherm mini обеспечивает первоклассное качество, которое прекрасно поддерживается на пути к потребителю. Благодаря идеально сконфигурированной системе управления климатом Convotherm овощи сохраняют свой цвет и аромат и доставляются покупателю вкусными и привлекательными даже после длительного хранения в тепле. А благодаря уникальной функции Crisp&Tasty mini гарантирует, что хрустящие продукты сохранят желанную текстуру и прекрасный вкус при употреблении дома.

Умная эффективность: Convotherm mini с KitchenConnect®

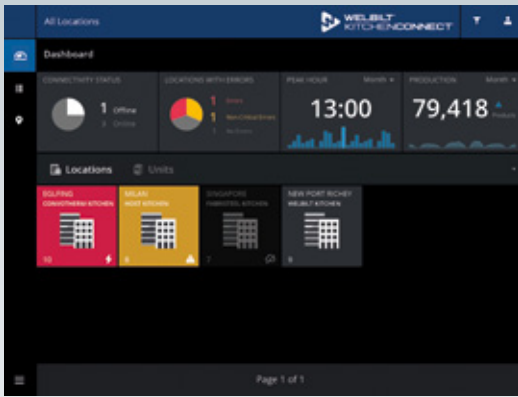
Благодаря KitchenConnect® работа с вашими mini может быть исключительно эффективной и ориентированной на клиента. Облачная сеть позволяет использовать несколько или более 1000 единиц оборудования с возможностью управлять, контролировать и обновлять из любой точки мира. Благодаря ежедневному обновлению данных вы можете постоянно оптимизировать ваш ассортимент и процессы на кухне.

Высокий уровень цифровизации в кулинарии

Работа с Convotherm mini позволяет получать огромное количество данных и информации, а также обеспечивает идеальную основу для оптимального анализа, оценки и планирования всех процессов приготовления и выпечки. KitchenConnect® обеспечивает индивидуализированный и четко сфокусированный удаленный онлайн-доступ к данным этого устройства — на основе облака и безопасно. Используйте KitchenConnect® прямо на вашем мониторе, чтобы с удобством взаимодействовать с вашими функциями:

- Управление оборудованием
- Управление эффективностью и качеством
- Управление меню





Исчерпывающая информация об устройстве, например, идентификатор филиала и устройства, местоположение, статус и данные об установке.

Управление эффективностью и качеством: учитесь на своих данных

Используйте ваши данные и предоставленную информационную базу для непрерывной оптимизации всех ваших процессов приготовления и выпечки. Добивайтесь ежедневных улучшений с помощью KitchenConnect®.

- Увеличьте непрерывную загрузку всех своих устройств
- Быстро распознавайте и принимайте меры при изменении тенденций
- Избегайте перепроизводства и брака продукции
- Обеспечьте соблюдение стандартов качества с помощью данных в реальном времени
- Автоматическое обнаружение, документирование и хранение всех данных HACCP
- Комплексное управление отчетами для автоматической: нужная информация в нужное время и для нужных людей

Управление меню: цифровая книга рецептов и прочее

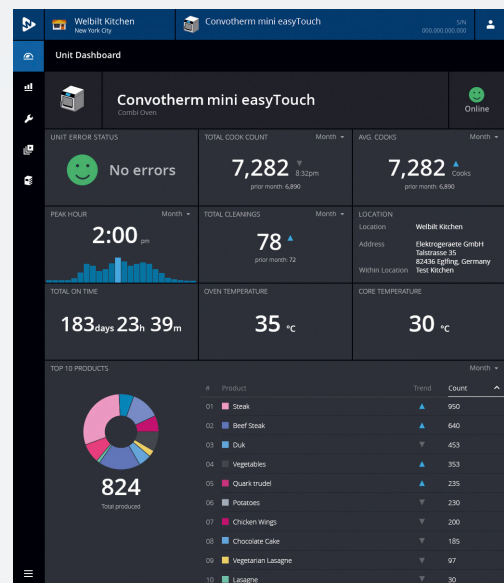
KitchenConnect® открывает совершенно новые возможности сочетать творческий подход и эффективность в приготовлении блюд и выпечки.

- Доступ к сообществу Recipes Around the World (Рецепты во всем мире), включая коллекцию рецептов, доступную для загрузки, которая постоянно растет.
- Возможность создать собственную цифровую коллекцию рецептов.
- Удаленно настраивайте меню параллельно для практически неограниченного количества устройств, расположенных в разных местах.

Управление оборудованием и обслуживанием: полный контроль на кухне

Различные настраиваемые "приборные панели" дают вам обзор всей информации, касающейся ваших устройств, для планирования, контроля и обслуживания в любое время.

- Подключайте к сети от 1 до 1000 устройств и более
- Простое управление всеми устройствами на разных объектах
- Отображайте всю необходимую производственную информацию для каждого устройства
- Распознавайте тенденции, характерные для конкретного места производства
- Оперативные подробные сообщения об ошибках
- Позволяет удаленно анализировать многие неисправности
- Точная информация для специалистов по обслуживанию относительно неисправностей, необходимых запасных частей и т.д.



Подробная информация, такая как основные характеристики продукта, время, пиковые и средние значения



Отображение событий, имеющих отношение к качеству, например пропущенных циклов мойки или отмены процесса приготовления.

Мощный маленький помощник на качественных кухнях

Когда речь идет о высококачественной кухне, всегда используются самые лучшие инструменты. И именно поэтому Convotherm mini является идеальным помощником в приготовлении или регенерации небольшого количества блюд на профессиональных кухнях общественного питания.

Мощный аппарат на профессиональной кухне

Convotherm mini представляет собой идеальное универсальное стационарное устройство, особенно в требовательном бизнесе с обслуживанием по меню. Благодаря минималистичным размерам для него найдется место на каждой профессиональной кухне. Однако с точки зрения производительности mini представляет собой полноценный пароконвектомат, который легко справляется с самыми сложными задачами. Он может заменить такое особое оборудование, как sous-vide, шкаф для хранения или дегидратор. И в бережном ночном приготовлении вы также можете положиться на mini, и вам не нужно задействовать большие аппараты.



Благодаря удобному настенному кронштейну место для mini можно найти где угодно.



Панель управления mini Standard позволяет сосредоточиться на главном



Ваши преимущества с первого взгляда:

- ▶ Подходит для любой профессиональной кухни, на столешнице или на стене
- ▶ Не нужен вытяжной зонт
- ▶ Полный спектр производительности для всех способов приготовления
- ▶ С TrayTimer наслаждайтесь полным контролем над различными смешанными загрузками
- ▶ Точное поддержание внутренней температуры при приготовлении нежного мяса
- ▶ Идеальный помощник в повседневных делах
- ▶ Быстрое и простое управление как с помощью easyTouch®, так и с использованием стандартной панели управления
- ▶ Автоматический предварительный запуск, идеально подходящий для перерыва между полуденными и вечерними работами
- ▶ Без потерь времени до, после и во время работы благодаря полностью автоматической очистке



Маленький и разносторонний, с отличной производительностью (mini 6.06):

4 противня* бланшированных овощей за 8 мин. = **28 кг в час**

4 противня лосося методом сю-вид за 22 мин. = **64 порций в час**

4 противня стейков средней прожарки за 6 мин. = **160 порций в час**

4 противня с картофельным gratin за 10 мин. = **120 порций в час**

*Используются противни высотой 65 мм

Маленький аппарат, на который вы можете положиться

Благодаря ширине 51,5 см Convotherm mini помещается в любом месте на большинстве профессиональных кухонь. А это значит, что у шефа в любой ситуации есть прямой доступ к мощному устройству. Не важно, будет ли это гарнир или деликатес, хотите ли вы разогреть заранее приготовленные блюда - mini поможет во всем этом.



mini Standard – идеальное устройство для профессионалов. Например, для обслуживания à-la-carte, mini обладает всеми необходимыми функциями для поддержания определенной температуры или регенерации.

Convotherm mini Standard. Настоящий профессионал.

Определение «лучше меньше, но лучше» идеально реализовано в панели управления Convotherm mini Standard, когда с первого взгляда все становится понятным. Традиционные элементы управления, такие как кнопки, выключатели и поворотные селекторы, позволяют пользоваться всеми необходимыми функциями легко и быстро, сохраняя особую привлекательность для профессионалов. У mini Standard есть кнопки быстрого доступа для избранных функций. По своей производительности, гибкости в использовании и удобстве, эта модель ни в чем не уступает своим аналогам с сенсорным управлением.

Функции управления Convotherm: инновационное разнообразие режимов оптимизирует вашу работу

Скорость, качество и гибкость: вы и ваша команда каждый день постоянно заняты клиентами и гостями. Поэтому Convotherm mini и его 4 Функции Управления помогают вам обеспечивать максимальную производительность. Он берет на себя множество скучных ежедневных действий, предлагая оптимизированные процессы и результаты.



Управление климатом

Правильный климат в камере пароконвектомата играет решающую роль в приготовлении и выпечке. Автоматические или индивидуальные настройки - Convotherm mini гарантирует, что любой тип блюда получит точный объем влаги благодаря высокоэффективной системе управления насыщением паром. Если нужна хрустящая корочка, то вы получите идеальный результат с точным распределением воздушных потоков и осушением камеры.



Управление производством

Не важно, включено автоматическое или ручное управление, готовится один продукт или загрузка смешанная – множество интеллектуальных функций Convotherm mini обеспечат полный контроль, даже если вокруг царит суматоха. Это значит, что вы можете четко сфокусироваться на своих целях и эффективно работать, избегая стрессовых ситуаций.



Управление качеством

Лучшие результаты в приготовлении и выпечке – не случайность, а получены с помощью специальных функций Convotherm mini: продвинутая сенсорная технология, управление распределением воздушных потоков, а также интеллектуальная и программируемая система контроля влажности, температуры воздуха и времени приготовления для каждого блюда - Convotherm mini гарантирует высококачественные результаты.



Управление очисткой

Идеальная чистота незаменима в процессах приготовления и выпечки. Поэтому Convotherm mini снабжен полностью автоматической, но одновременно простой, надежной и экологически чистой системой очистки, специально сертифицированной на самостоятельную работу. Инновационная система HygieneCare – дополнительный плюс к гигиене на кухне.



Идеальный климат для каждого блюда

Приготовление на пару или гриле, тушение, выпечка - Управление климатом в вашем Convotherm mini гарантирует идеальный климат. Нежные и сочные продукты всегда получают нужный объем влаги, а те, которые должны покрыться корочкой и хрустеть, готовятся с помощью необходимого жара. Конечно же, все эти процессы оптимизируются, чтобы экономить время и энергопотребление.



Быстрое осушение: Crisp&Tasty

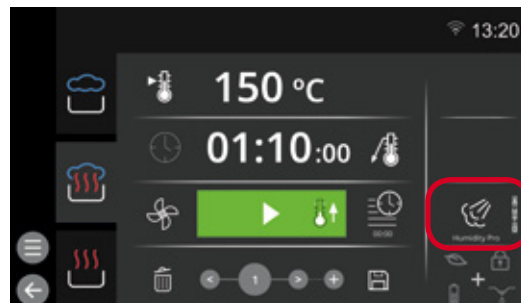
Функция Crisp&Tasty в Convotherm mini обеспечивает наилучшие и самые быстрые результаты, когда нужна корочка. Активное осушение и одновременное нагнетание свежего воздуха мгновенно удаляют влагу из рабочей камеры - продукты приобретают аппетитную корочку благодаря чистому горячему воздуху. 3 уровня осушения рабочей камеры могут быть выбраны вручную или запрограммированы.

Безопасное охлаждение

Между процессами приготовления с различными температурными режимами, а также перед мойкой температура внутри рабочей камеры автоматически понижается, даже когда дверь еще закрыта.

Регулировка влажности: HumidityPro

Начиная с 30 °C функция HumidityPro в комбинированном режиме позволяет установить желаемый уровень влажности вручную, либо используя автоматическую регулировку. Получайте самые сочные блюда, доведенные до идеала. Также подходит для хранения еды. Легко настроить с помощью 3 уровней, не нужно вводить процентные значения.



3 уровня дополнительной влажности с функцией Humidity Pro можно выбрать в комбинированном режиме.



Оптимальные решения для лучших результатов

Уникальные функции и возможности Управления качеством Convotherm помогут готовить блюда с неизменно высоким качеством как для ресторанов, так и для сетей быстрого питания. Mini гарантирует однородность, объем и свежесть ваших блюд и выпечки, чтобы удовлетворить гостей и покупателей, которые с будут возвращаться к вам снова и снова.

От деликатного до быстрого: Airflow Management

Не важно, нужен ли влажный или сухой воздух, или быстрое удаление влаги в рабочей камере – вы можете изменять скорость вращения вентилятора с автоматическим реверсом и технологией управления воздушными потоками. Используя Convotherm mini, вы всегда сможете получить однородные, высококачественные результаты даже при работе с самыми деликатными продуктами.



BakePro

Трехступенчатая функция BakePro гарантирует постоянные и идеальные условия для всех типов выпечки от свежей до замороженной. Замороженные полуфабрикаты не нужно размораживать и подогревать. BakePro обеспечивает оптимальный подъем теста, выпечка приобретает эластичность и блестящую корочку, а ее свежесть сохраняется на долгий срок. Все, что вам нужно сделать – настроить время и температуру. Возможность использовать полную загрузку обеспечивает постоянное наличие продукта – даже во время пиковой нагрузки.



Точность до одного градуса: термощуп

В Convotherm mini есть многоточечный термощуп с определением ошибок при вставке, также опционально доступен внешний датчик sous-vide. Благодаря этим устройствам температура блюд может быть измерена с высокой точностью.

Готовность к определенному времени: функция регенерации

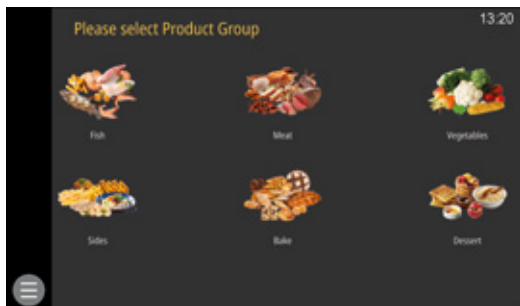
С функцией регенерации блюда могут быть приготовлены заранее, а довести их до подачи можно в нужное время. Клиенты всегда будут получать свежие блюда, а временные и денежные затраты на персонал снизятся.

Умные технологии для эффективных процессов

Благодаря комбинации умных решений Управление производством от Convotherm уменьшает объем работы, делая процессы более надежными и стабильными. Mini помогает вам и вашей команде справляться с пиковой загруженностью, даже если на кухне царит суматоха.

Автоматические процессы приготовления с кнопками быстрого доступа: Press&Go

Press&Go поможет снять ежедневный рабочий стресс, а также поможет при частой смене персонала - сотрудники сразу смогут приступить к работе с самыми различными типами продуктов. Предварительный нагрев, компенсация потерь тепла (например, когда открывается дверь или с различными размерами загрузки), а также выбор режимов готовки и выпечки происходят автоматически.



Press&Go: простое управления даже для тех, кто плохо знает язык, благодаря понятным фото с блюдами, а также группировке и анимированной информации и подсказкам.

Встроенная книга рецептов с шестью предустановленными категориями продуктов позволяет сохранить до 399 рецептов по 20 шагов каждый, и любой из них может быть активирован простым нажатием. Профили приготовления, дополняющие друг друга для эффективной смешанной загрузки, отображаются автоматически.

Обзор во время автоматического приготовления: TrayView

При смешанной загрузке на дисплее высокого разрешения Convotherm mini показывается точная информация о том, что готовится на каждом уровне и сколько времени осталось до конца приготовления. Устройство подает звуковые и визуальные сигналы, когда заканчивается процесс приготовления. Чтобы компенсировать потери тепла каждый раз, когда открывается дверь камеры, TrayView пересчитывает время приготовления в отдельности для каждого уровня.



Простая и понятная информация на дисплее отображает статус приготовления, например, с помощью Press&Go и TrayView.



Ручное управление загрузками: TrayTimer

Система управления загрузками TrayTimer в Convotherm mini использует вашу профессиональную интуицию, чтобы установить идеальное время приготовления с первого до последнего уровня. Даже со смешанной загрузкой у вас есть выбор индивидуальной настройки времени для каждого продукта на каждом уровне в зависимости от ваших требований. TrayTimer в Convotherm mini постоянно отображает оставшееся время для каждого блюда на всех уровнях.



TrayTimer: посекундная индикация оставшегося времени для каждого уровня с цветовыми обозначениями.

Управление производством Convotherm:

- ▶ Press&Go: автоматическое приготовление с помощью одного нажатия
- ▶ Встроенная книга рецептов: до 399 рецептов в памяти
- ▶ TrayTimer: контроль загрузок в ручном режиме
- ▶ TrayView: контроль загрузок в автоматическом режиме
- ▶ MessageStep: создание заметок между шагами приготовления в рецептах
- ▶ HACCP контроль
- ▶ Подключение к сети с помощью WiFi или LAN
- ▶ Cook&Hold: Автоматическое снижение температуры в конце процесса приготовления, объединяющее готовку и хранение в одной функции
- ▶ ecoCooking: может быть включен на 30 °C, идеально подходит для блюд с долгим процессом приготовления
- ▶ Приготовление блюд в режиме Delta-T

Легкий процесс очистки и высочайший уровень гигиены

На кухне и на прилавке необходимы чистота и гигиена – но все процессы должны быть быстрыми с минимальными трудозатратами. Поэтому mini с его Управлением очисткой предлагает целую серию уникальных функций и технологий для невероятно эффективной, удобной и экологически чистой очистки.

ConvoClean: максимальная гибкость, минимальное потребление

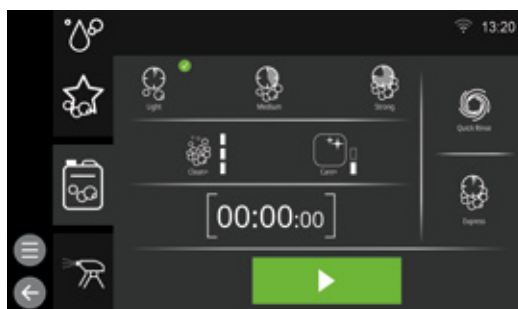
Полностью автоматическая система мойки ConvoClean+ всегда гарантирует оптимальную гигиену с помощью 3 настроек, которые могут быть усилены режимом Clean and Care. Практичный режим Express – 10-минутный процесс мойки, он идеально подходит для периодов между готовкой, даже в самые «горячие» часы. Благодаря дополнительному режиму ополаскивания рабочая камера всегда будет производить ослепительное впечатление на клиентов.



Компактный ящик для моющих средств специально разработан для ополаскивающего средства ConvoCare и мощного ConvoClean.

Экологически чисто и по-настоящему безопасно

Система ConvoClean обеспечивает максимальную безопасность ввиду отсутствия прямого контакта с химикатами в процессе мойки. Сами моющие жидкости биоразлагаемые и экологически чистые. Convotherm mini сертифицирован для самостоятельного процесса мойки, он может начинаться в нерабочее время и не нужно личное присутствие, чтобы вручную завершить очистку. После окончания процесса очистки можно сразу же приступать к работе утром, не проверяя результат.



Навигация по меню сделана для по-настоящему простого выбора режима мойки с помощью одного нажатия

Легкое планирование очистки

Используйте функцию Cleaning Scheduler в Convotherm mini, указывая с точностью до минуты, когда и какая программа мойки должна включиться. Ваши личные настройки легко сохранить под собственным названием и иконкой, а запустить программу можно одним нажатием.



Cleaning Scheduler: заранее программируйте мойку с точностью до минуты на каждый день недели

Управление Очисткой Convotherm:

- ▶ Большая гибкость: 3 настройки очистки, к которым можно добавить режимы Clean and Care
- ▶ Экспресс-режим: 10-минутная мойка с ополаскиванием Quick Rinse за 2 минуты
- ▶ Планирование очистки: возможность планировать время мойки заранее
- ▶ Индивидуальные настройки: создайте свои собственные программы и запускайте очистку одним нажатием
- ▶ Гигиеничная ручка и поверхность дисплея уменьшают размножение микроорганизмов
- ▶ Защита от брызг по классу IPX4

Решения HygieneCare для максимальной безопасности

Безопасные решения: гигиеничные поверхности

Гигиеничные ручки Convotherm mini сделаны с использованием антибактериального и антимикробного пластика, уменьшая размножение микроорганизмов на тех частях аппарата, которые находятся в контакте с оператором на протяжении всего срока службы.

Всегда по рукой: ручной душ

Ручной душ Convotherm mini прекрасно подходит для быстрой очистки между приготовлением блюд. У него есть антибактериальное покрытие для улучшения гигиены.

Чистый снаружи, безопасный внутри: Сертифицированная защита от брызг

Convotherm mini защищен от водяных брызг в соответствии со стандартом защиты класса IPX4. Даже если рабочее помещения проходит процесс очистки, внутренняя часть аппарата не будет повреждена используемыми чистящими или дезинфицирующими средствами.



Для большей безопасности в процессе приготовления пищи с помощью Convotherm mini: в материал гигиеничных ручек добавлены ионы серебра.

Высококачественный, надежный и экономичный – во время работы и сервисного обслуживания

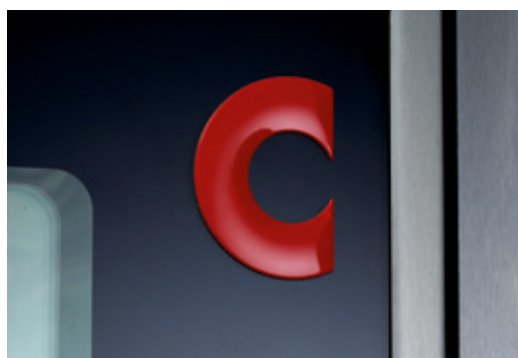
Convotherm mini – это значит самое лучшее по надежности и долговечности. Первоклассные инженерные разработки и невероятно простая в обслуживании конструкция – это наша философия Разумной простоты. Для максимально продуктивной ежедневной работы и минимальных затрат, даже если случается неприятная ситуация.

Разумная простота: фокус на самом необходимом

Передовые технические решения раскрывают свой потенциал в простоте, экономической эффективности и продуктивности. Мы называем этот принцип «Разумной простотой». Convotherm mini полностью ему соответствует. Легко понять. Легко управлять. Легко очищать. Легко обслуживать. И легко ремонтировать. Он работает эффективно и экономно. У всего есть свое место, своя цель, свое применение.

Простота обслуживания во всем

Конструкция Convotherm mini сфокусирована на простоте обслуживания. Подключенные к сети устройства не только отправляют сообщения об ошибках, но и позволяют проводить диагностику удаленно. С помощью четырех сервисных портов можно получить легкий доступ к внутренней рабочей части устройства, что делает сервисное обслуживание и ремонт быстрыми и легкими. В mini специально используется минимальное количество деталей, а некоторые из них совместимы с линейкой тахх, что улучшает их доступность. Не важно, какая проводится сервисная операция, все они могут выполняться с помощью стандартных инструментов. Проще не может и быть.



Простая в обслуживании конструкция при любой операции, четыре сервисных порта делают обслуживание и ремонт проще, быстрее и экономичнее.



Разумная простота

Продуманная простота – принцип конструкции.

Больше преимуществ с меньшими временными и трудовыми затратами.

Компетентный сервис: в любое время, в любом месте

Даже в случае технической ошибки Convotherm mini остается функционально надежным благодаря программе экстренной помощи. Если необходимо, доступна сеть сервисных партнеров, обладающих высшей квалификацией, полученной с помощью тренингов производителя. Мы гарантируем быстрое время ответа, дежурных сотрудников и доступность запчастей.

«Сделано в Германии» - надежность и долговечность

Инженеры и техники Convotherm работают в кооперации с профессионалами из индустрии HoReCa. Они неустанно разрабатывают инновационные решения для наших клиентов по всему миру, концентрируясь на совершенстве. В 1995 году Convotherm стал первым в мире производителем паровектоматов, получившим сертификацию DIN ISO 9001. Разработанный и сделанный в Германии, каждый Convotherm mini перед отправкой с фабрики проходит многочасовое тестирование.

В 2020 году компания Convotherm стала одной из первых в Германии, обладающих сертификатом ISO 14001 по экологическому менеджменту. Компания также обладает сертификацией ISO 50001 по энергетическому менеджменту.



Разумная простота:

Все преимущества для вас!

- ▶ Простое управление – понятное любому пользователю
- ▶ Экономное использование времени, воды и электроэнергии
- ▶ Простая и эффективная очистка
- ▶ Высокое качество уменьшает время на обслуживание и ремонт
- ▶ Удобная для обслуживания конструкция

Широкая линейка аксессуаров. Идеально подобраны под ваши нужды

Широкий выбор тщательно разработанных аксессуаров делает работу с Convotherm mini еще легче, эффективнее и удобнее:



Стыковочный комплект

Два mini, стоящих друг на друге – лучший способ увеличить свое производство в два раза, не используя дополнительную площадь. Доступно как в стандартной версии, так и на роликах или с дополнительным отделением для чистящих средств.



Настенное крепление

Это удобное настенное крепление позволяет закрепить Convotherm mini на подходящей стене и значительно сэкономить место.



Подставки

Подставки для Convotherm Mini сделаны из высококачественной нержавеющей стали и соответствуют самым высоким стандартам гигиены. Варианты различных размеров обеспечивают стабильное размещение, по запросу они могут быть изготовлены в передвижных вариантах.



Чистящие средства и средства для ухода

Все химические средства Convotherm биоразлагаемые и оптимально подготовлены для использования с системой очистки ConvoClean.



Ручной душ

Удобный в использовании ручной душ с изменяемым напором прекрасно подходит для быстрой очистки между операциями. Антибактериальное покрытие для идеальной гигиены.



Противни и решетки

Противни и решетки из высококачественной нержавеющей стали с антипригарным покрытием для Convotherm mini доступны в различных размерах GN.



Выдвижной ящик для чистящих средств

Разработан для использования чистящего средства ConvoClean – практичное решение, особенно с учетом экономии места.

Хорошее качество воздуха на кухне

С мощными вытяжными зонтами для Convotherm mini лишние пар и влага удаляются сразу же в момент их появления. Они привлекают внимание своим дизайном, когда процесс готовки проходит на виду, и создают приятный рабочий климат на кухне.



Вытяжной зонт Hood Pro

Вытяжной зонт создает более приятный климат в помещении благодаря фронтальной вытяжке, которая включается, как только открывается дверь аппарата. Зонт управляется через само устройство Convotherm mini и находится в экономном режиме ожидания в процессе приготовления продуктов.

Вытяжной зонт Hood Pro в черном цвете

Функционально модель ничем не отличается от Hood Pro, но она выполнена в черном цвете, чтобы полностью соответствовать черным моделям mini. Для идеального климата в помещении и стильного дизайна.

Вытяжной зонт ConvoVent mini

Зонт собирает и конденсирует пар из выходного отверстия и возвращает отфильтрованный воздух обратно в помещение. Кнопка ON/Off служит для включения зонта, он не требует подключения холодной воды.

Опции	easyTouch®	Standard
Черный матовый дизайн на нержавеющей стали	▷	▷
Аппарат с левосторонней дверью	▷	▷
Морская версия	▷	▷
mini mobile – со встроенным ящиком для воды и канализации, без подключения к водопроводу	▷	▷
Безопасная дверь (с надежным захлопыванием и положением проветривания)	▷	▷
Доступно на разные напряжения	▷	▷

Характеристики оборудования: Доступно дополнительно ▷

Для mini можно найти место практически везде

Convotherm mini идеально вписывается в любое рабочее пространство – и не только из-за своих компактных размеров. Благодаря продуманным решениям по его установке он окажется полезным в любом месте, которое вы выберете.

Два mini, один над другим: дополнительная гибкость

С удобным стыковочным комплектом вы можете использовать два mini, разместив один над другим. Mini easyTouch также доступен в версии 2in1, в которой двумя камерами можно управлять с одной контрольной панели. Оба решения предлагают большую вместительность и универсальность, особенно во время максимальной загрузки. Например, вы можете готовить на пару в верхней камере, а выпекать в нижней.

Экономия места и практичность: настенное крепление

Даже в самом небольшом помещении можно найти место для Convotherm mini. Аппарат может быть легко и безопасно закреплен на стене с помощью специального крепления.



mini черного цвета, закрепленный на стене, - это еще и привлекательный элемент в дизайне торгового зала.



Для заведений на открытом воздухе

Мероприятия на открытом воздухе или фудтраки - Convotherm mini mobil может использоваться повсюду, благодаря своей максимальной мобильности. Встроенные емкости для воды и отработанной жидкости делают его полностью независимым от водоподключения и канализации.

Более того, компактная версия mini mobil использует напряжение 220 В. Convotherm mini mobil, используемый на улице, становится еще ближе к гостям, а блюда выглядят свежее и подаются быстрее.



Технические характеристики

6.06



6.10



10.10



	Электрический, инжектор		
	6.06	6.10	10.10
Габариты (ШxГxВ) Standard	515 x 599 x 647 мм	515 x 777 x 647 мм	515 x 777 x 877 мм
Габариты (ШxГxВ) easyTouch	515 x 599 x 665 мм	515 x 777 x 665 мм	515 x 777 x 895 мм
Вместимость (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Расстояние между уровнями	гибкое	гибкое	гибкое
Частота	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Вольтаж	1N~ 230В / 3N~ 400V	3N~ 400 В	3N~ 400 В
Энергопотребление	3,0 - 5,7 кВт	7,1 кВт	10,5 кВт
Вес (без опций/аксессуаров)*	45 кг	55 кг	70 кг

	easyTouch®	Standard
Методы приготовления		
Пар (30-120 °C) с гарантированным паронасыщением	▶	▶
Комби-режим (100-250 °C) с автоматическим контролем влажности	▶	▶
Конвекция (30-250 °C) с оптимизированной теплопередачей	▶	▶
Управление easyTouch® панель:		
7" TFT HiRes сенсорный дисплей (емкостный)	▶	
Плавная, быстро реагирующая функция прокрутки	▶	
TriColor индикаторное кольцо - показывает текущее рабочее состояние	▶	
Управление климатом		
HumidityPro – 3 уровня влажности	▶	
Crisp&Tasty – 3 уровня удаления влаги	▶	▶
Управление качеством		
Airflow Management – пониженная скорость вентилятора и режим автореверса	▶	▶*
BakePro – 3 уровня традиционной выпечки	▶	
Regeneration – гибкая функция регенерации с предварительным выбором	▶	▶
Дельта-T	▶	▶
Низкотемпературное приготовление	▶	
Ручная подача пара	▶	▶
Управление производством		
Автоматическое приготовление Press&Go с 399 программами (Manager и Crew режимы)	▶	
Встроенная книга рецептов с 7 категориями	▶	
TrayTimer – управление загрузкой для разных продуктов одновременно	▶	▶
TrayView – Управление загрузкой для автоматического приготовления различных продуктов с помощью Press&Go	▶	
Управление избранным	▶	▶
eSoCooking	▶	
Автоматический запуск	▶	
Заметки в рецептах	▶	
Объединение книг рецептов	▶	
Автоматический подогрев и функция охлаждения	▶	**
НАССР сохранение данных	▶	▶
WiFi/Ethernet интерфейс (LAN)	▶	
RS-232 интерфейс		▶
USB порт, встроенный в панель управления	▶	
Управление очисткой		
CopvoClean+ полностью автоматическая система очистки с 3 уровнями, можно комбинировать с Clean and Care Booster, 10-мин. экспресс-очисткой и 2-мин. быстрым полосканием (смывание водой)	▶***	▶
Функция охлаждения Safe Cool Down перед очисткой (при закрытой дверце)	▶	▶
HygieneCare решения:		
Гигиенические точки контакта для уменьшения размножения микроорганизмов (дверная ручка и плавно регулируемый ручной душ)	▶	▶
Дизайн		
Освещение Xelogen, не требующее особого ухода, во всей рабочей камере	▶	▶
Правосторонняя распашная дверь с двойным остеклением	▶	▶
Дверная ручка с функцией захлопывания	▶	▶
Многоточечный термозонд с обнаружением ошибок при установке	▶	
Пар образуется путем впрыскивания воды в варочную камеру.	▶	▶

* недоступно с особыми напряжениями ** вручную *** недоступно с mini mobil

Характеристики оборудования: Стандартная комплектация ▶

