CONVOTHERM®



Kungen av miniugnar heter

MINI PRO

Ett genombrott bland kompakta **kombiugnar**

Mini Pro - Kungen av miniugnar

Mini Pro är designad för att möta dagens stora utmaningar - små utrymmen, brist på utbildad personal samt höga energi- och vattenkostnader.

Mini Pro är trots sin smala bredd, en full-fjädrad kombiugn: mångsidig, effektiv och levererar stora volymer på begränsad tid, utan större ansträngning.

Ugnen är skapad för food-to-go, gärna med placering front-of-house och är mycket enkel att använda.
Med Mini Pro kan alla i personalen snabbt producera mängder av mat med exceptionellt jämn och fin kvalitet.

Höjdpunkter!

- Bara 49,8 cm bred
- Rengöringssystem från fast till flytande
- 80 % högre luftflöde
- Sömlös stapling av fler ugnar
- Låg energi- och vattenförbrukning
- Ventilationsfri drift
- AI-styrd, optisk matlagning (tillval)

>49.8 cm<



Finns i två utföranden:
Silver eller mattsvart



Stapla två ugnar och dubbla din kapacitet

Sparar plats i köket
med en bredd på endast

49.8 cm

Ökar produktionshastigheten
med upp till

25%

Mini Pro vinnare av Good Design Award 2025

GOOD DESIGN

CONVOTHERM

Solid-to-Liquid! Nytt system för rengöring som sparar plats, ger hög säkerhet och maximal hygien



ConvoClean S2L-patroner
sparar plats med upp till

90%

Mindre koldioxidutsläpp
litet format - färre transporter

88%*

** CO2-KALKYLATOR (carboncare.org)*

ConvoClean S2L Solid-to-Liquid-patroner revolutionerar rengöringen i kategorin för kompakta kombiugnar.

Patronerna är integrerade i ugnen och sparar värdefull förvaringsyta vilket i sin tur ger en ökad bekvämlighet. Eftersom ingen hantering av flytande kemikalier krävs, förbättras säkerheten avsevärt.

Med ugnens automatiska doseringsteknik används alltid rätt mängd kemikalier vilket minimerar utsläpp och avfall. Då patronerna är små och kompakta minskas även koldioxidavtrycket med cirka 88% genom färre godstransporter.

Den integrerade kvalitetsövervakningen optimerar automatiskt rengörings- och avkalkningsprogrammen för att skydda ugnens komponenter, minimera stillestånd och förlänga ugnens livslängd.

ConvoClean automatisk rengöring

- 100 % återvinningsbar, fosfatfri och biologiskt nedbrytbar
- 3 rengöringsnivåer: regular, eco och plus care
- Rengöringscykel≈ 19 liter vatten
- Integrerad handdusch
- Rengöringsschemaläggare för programmerad automatisk rengöring
- Certifierad för obevakad rengöring



AI-styrd, optisk matlagning!
Enkelt och minimal risk för missöden

ConvoSense

För första gången finns nu AI-driven, optisk matlagning tillgänglig i kategorin kompakta kombiugnar.

ConvoSense känner av maten du laddat in ugnen och väljer alltid rätt tillagnings-profil som ger ett jämt, fint resultat.

- **Fyll plåten och kör igång ugnen!**
- **Ingen manuell inmatning behövs.**
- **Minimalt behov av utbildning för personal som lagar maten.**

Ta din verksamhet till nästa nivå med ConvoSense*

- **28% mindre energiförbrukning**
- **18% kortare tillagningstid**
- **17% mindre matsvinn**



Med ConvoSense känner optiska sensorer igen produkten som matas in och startar automatiskt rätt tillagningsprofil



Automatisk matlagning med Press&Go gör det enkelt för operatören att välja recept och favoriter

CONVOTHERM

Maximal produktion med högsta kvalitet på minsta, möjliga yta.

Världens minsta kombiugn med fullt GN-mått

I Mini Pro ryms all kraft och mångsidighet du förväntar dig av en fullfjädrad kombiugn.

EasyStack sömlösa staplingssystem sparar både utrymme och pengar.

2in1 Control möjliggör samtidig drift av båda ugnarna med hjälp av valfri kontrollpanel, vilket ger ultimat användarvänlighet.

Kräver minimal bredd om

49.8 cm

EasyStack - Sömlös stapling
som sparar plats med

17%



Mini Pro 6.06 **Mini Pro 6.10** **Mini Pro 10.10**



Smidigt system för stapling av ugnar möjliggör enkel skalbarhet när behov utvecklas.

Platsbesparande ugnar

- Ugnarna är endast 49,8 cm breda
- Integrerat rengöringssystem med fasta patroner, ConvoClean S2L tar ingen plats när de används och 80% mindre lagringsutrymme
- Integrerad handdusch
- Ventilationsfri drift

CONVOTHERM

Färsk och utsökt mat varje gång

Mini Pro ger en fantastisk mångsidighet med det breda utbudet av tillagningslägen, från stekning till sous vide. Mångsidigheten gör den till en värdefull ersättning för flera köksapparater.

Kombinationen av konvektionsvärme och ånga gör att maten håller sig fuktig och fräsch längre.

Med Intelligent Steam Management optimeras ugnens fuktnivå för att skapa perfekta maträtter samtidigt som vattenåtgång-, energiförbrukning och matsvinn minskar.



Mini Pro
6.10 + 6.10



Mini Pro
6.10 + 10.10

Intelligent Steam Management
sparar vattenåtgången med

85%

Minskad energiåtgång
med upp till

15%



Maxa bredden av din meny genom att nyttja hela flexibiliteten med kombimatlagning

Avancerade funktioner som ger exceptionella resultat

- AirFry-läge: högeffektiv konvektion med snabbavfuktning
- BakePro: bakprogram för perfekt volym och glans
- 5 nivåer av Crisp&Tasty: snabbavfuktning för krispighet
- HumidityPro i 5 nivåer och Intelligent Steam Management för fräscha, saftiga resultat
- Perfekt regenerering
- Delta-T och sous vide-tillagning

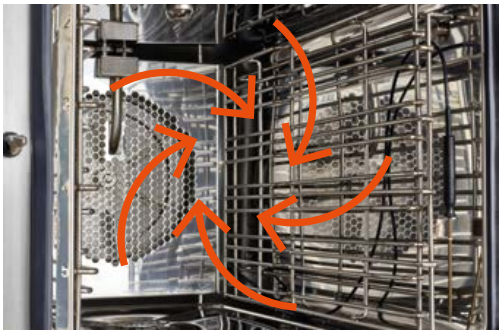
CONVOTHERM

Snabbare- och mer utan ökad energiförbrukning

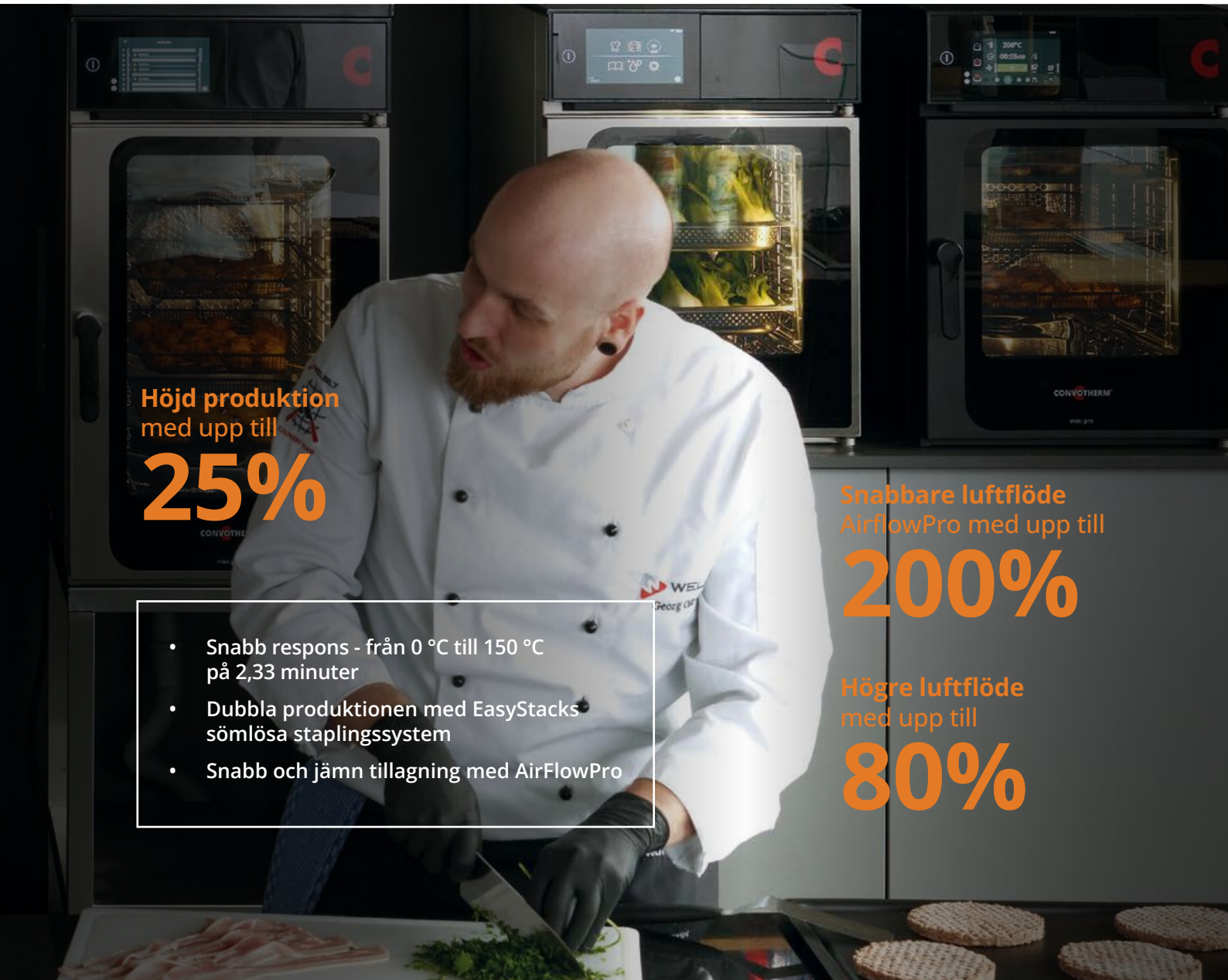
Tack vare en banbrytande teknik och förbättrad kapacitet kan du uppnå höga resultat snabbare med Mini Pro.

Klimathanteringen i Mini Pro har optimerats för att påskynda tillagningen avsevärt.

AirFlowPro levererar 80 % mer luftflöde samtidigt som den är skonsam mot känsliga produkter. Detta uppnås utan extra energiåtgång tack vare den nya borstlösa motorn och luftbladets design.



MaxiCavity optimerar volymeffektivitet och möjliggör större produktion på samma yta. Den extra hyllan ökar produktionskapaciteten med 25 %.



CONVOTHERM®

6.06 

6.10 

10.10 

	6.06	6.10	10.10
Mått (B x D x H)	498 x 615 x 694 mm	498 x 793 x 694 mm	498 x 793 x 894 mm
Vikt	64 kg	73 kg	87 kg
Kapacitet (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Avstånd mellan hyllor	67 mm	67 mm	67 mm
Spänning	3N~ 380-415 V (3/N/PE)	3N~ 380-415 V (3/N/PE)	3N~ 380-415 V (3/N/PE)
Frekvens	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Nominell effektförbrukning	5,1-6,1 kW	6,4-7,6 kW	9,2-10,9 kW

Konstruktion
- EasyStack - sömlös stapling av ugnar
- MaxiCavity - optimerad kavitetsvolym för ugnsstorlek
- Hygienisk, fotlös bas
- 2i1-kontroll
- Endast 1 st vattenanslutning krävs (4°dH-20°dH)
- LED-belysning
- Trippelglasad ugnslucka med högerhängd dörr
- Integrerad handdusch
- Dörrhandtag med slamfunktion
- Säkerhetsdörrlås med lyftläge i 2 steg
- Flerpunktsgivare för kärntemperatur Ethernet (LAN)
- Wifi-redo
- USB A och C-port integrerad i panelen
- Tillgänglig för olika spänningar

Typer av matlagning
- Ånga (30-120 °C) med garanterad ångmättnad
- Kombi (30-250 °C) med automatisk luftfuktighetsjustering
- Konvektion (30-250 °C) med optimerad värmeöverföring

Drift
- 7” TFT HiRes-glas-touchdisplay
- Smidig och responsiv display med scrollfunktion

Klimathantering
- HumidityPro - luftfuktning i 5 nivåer
- Crisp&Tasty - avfuktning i 5 nivåer
- Manuell ånginsprutning på begäran
- AirFlowPro - förbättrad luftflödeshantering med ny fläkt och motor, även i omvänt läge
- Avancerad, intelligent ånghantering

Kvalitetsstyrning
- BakePro - bakningsfunktion i 5 nivåer
- AirFry-läge
- Automatisk funktion för förvärmning och nedkylning

Produktionsledning
- Automatisk tillagning med Press&Go - upp till 399 profiler
- Manager-och besättningsläge
- Integrerad kokbok med 7 kategorier
- TrayTimer - hantering av flera, olika produkter samtidigt
- TrayView - hantering för automatisk tillagning av olika produkter med Press&Go
- Hantering av favoriter
- AutoStart
- Delta T - Tillagning vid låg temperatur
- Regenerate - flexibel regenereringsfunktion med förval
- Lagring av HACCP-data

Rengöring
- Avancerad recirkulationsrengöring
- ConvoClean S2L Solid-to-Liquid rengöringssystem.
- Helautomatisk rengöring med integrerat patronsystem
- 3 intensitetsnivåer för vanlig- eller ekologisk rengöring
- Torkningsteg
- Expressstädning
- Snabbsköljning
- Exakt dosering av tvättmedel för maximal effektivitet
- Funktion för säker nedkylning före rengöring (stängd dörr)
- Schemaläggning av rengöring

HygieniCare-lösningar
- Hygieniska kontaktpunkter som minskar spridning av mikroorganismer (dörrhandtag & rekylhanddusch)

Service
- Akutprogram
- Visuellt system för servicediagnos
- 5 st. serviceluckor

Tillval
- ConvoSense AI-driven optisk matlagning
- SmartDoor med AutoLock, AutoVent, AutoOpen.
- Utvändig design i matt svart
- Vänsterhängd dörr

MKAB/20250428

mkab Storkök
mkab.eu | info@mkab.eu | 031 - 29 92 20
Box 231 | 421 23 Västra Frölunda