CONVOTHERM®

mini! kompakt kreativitet



Convotherm mini - Den kompakta kombiugnen
för kreativa kök med begränsat utrymme

mini lyfter dina ambitioner

För kök med gott om idéer men ont om plats

Convotherm mini är en riktig allroundugn i kombiugn-segmentet.
Mini är oslagbart kompakt och med det breda registret av funktioner är den en riktig överraskning.
Mini är perfekt för kaféer, restauranger, take-away-verksamheter och för mat som levereras via budservice från restauranger.
Mini ger köket maximal kreativitet på minimal yta.

- **Kompakt:** Med en bredd på endast 51,5 cm får du det bästa förhållandet mellan footprint och tillagningsmängd.
- **Flexibel:** Fullfjädrad kombiugn med 3 olika tillagningslägen. Finns i 3 storlekar och hela olika10 varianter.
- **Digital:** KitchenConnect® Via WiFi- och nätverkslösning kan samtliga ugnar i organisationen styras centralt
- **Miljö:** Mycket hållbar kvalitet, låg vatten- och energiförbrukning och mycket enkel service.



Convotherm mini 10.10



Convotherm mini 6.10
med mattsvart utsida





Perfekt för kaféer, barer och lunchställen:
Bakning och tillagning direkt på- eller bakom disk gynnar gästernas aptit efter goda maträtter eller bakverk.
Ugnen möjliggör ett fräscht och brett utbud dygnet runt.

En för alla

Det minimala måttet ugnarna har skapar maximala möjligheter till allt som har med matlagning och bakning att göra.

Mini ersätter många andra andra apparater såsom fritös, mikrovågsugn, klämgrill, brödrost eller ugn.

Mini utmärker sig genom sin fantastiska flexibilitet och kapacitet samt med sin snabba tillagningstid på cirka 40 procent jämfört med traditionella matlagningssystem.

Lägg till den fantastiska användarupplevelsen som uppskattas av alla i köket oavsett om det handlar om professionella- eller mindre erfarna användare.

När arbetsdagen är slut tar ConvoClean-rengöringsprogram hand om hela rengöringen automatiskt.

Convotherm mini är bäst val om...

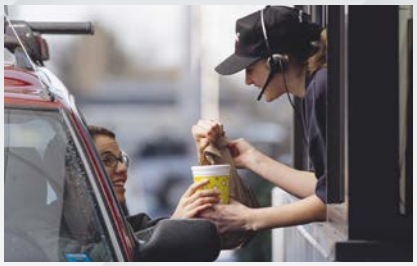
- varje centimeter av ytan i köket räknas
- du vill fritt kunna välja placering - vägghängd eller på bänk.
- du vill kunna ta del av alla fördelar med ånga, varmluft och kombi-ånga
- rengöringen skall vara smidig
- ditt sortiment omfattar färska bakverk
- du vill ha möjlighet till flera olika tillagningsmetoder
- perfekta och konsekventa tillagningsresultat är viktigt



mini - stationär version



mini - mobil version



Fast food & food to go:
Samma, fina resultat på rätterna hos alla anslutna restauranger.



Delivery service:
Snabb och pålitlig tillagning så att all mat du levererar är aptitlig.



Restaurang:
Perfekt för regenerering och tillagning av enstaka- och små portioner.

En kompakt allroundugn för obegränsad kreativitet.

Användningsområdet för kombiugnar täcker ett mycket brett område. Convotherms stora serie av mini-ugnar är precis lika funktionella som fullstora kombiugnar.
Med fler än tio olika varianter av denna ugn så kan alla kök hitta den mini som passar perfekt för kökets behov.

▶ Över 10 olika versioner
- 3 storlekar, 6.06, 6.10 och 10.10
- Svart eller helt i rostfritt
- Mobil- eller stationär version
- Med easyTouch® eller standarddisplay

▶ Elektrisk ångspruta
Snabb ånggenerering och mer kompakt design med direktvatteninsprutning.

▶ 7” TFT Högupplöst touch-display
Briljant upplösning och mycket enkelt handhavande för kökspersonalen.

▶ Anslutningsmöjlighet
Med WiFi och KitchenConnect®
En lösning för centralt, nätverksstyrda inställningar för att få samma resultat på rätterna hos alla ugnar i organisationen.

Convotherm mini 6.06



▶ Temperaturhantering
Smarta lösningar för perfekta matlagnings- och baktemperaturer.

▶ Kvalitetsstyrning
Funktioner och egenskaper för förstklassiga, säkra resultat.

▶ Produktionsledning
Genomtänkt teknik för enklare, säkrare och effektivare arbetsflöden.

▶ Rengöringssystem
Miljövänligt helhetskoncept för perfekt renlighet och hygien, snabbt och enkelt.

Automatisk matlagning med Press&Go
Processäkerhet med upp till 399 lagrade recept tillgängliga med en enkel knapptryckning.

BakePro
3 nivåer av traditionell bakning.

Hygieniska ytor
Dörrhandtag och display med antibakteriell beläggning.

Dörrstängningsfunktion
Ingen manuell låsning behövs.

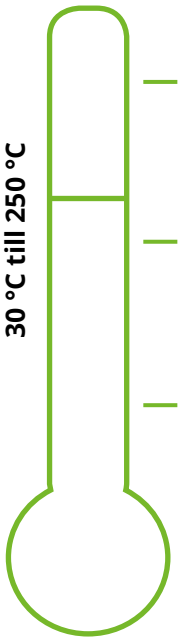
Ventilationshuv
Kraftfull kondensationshuv tar hand om ångor och lukter.

mini erbjuder många möjligheter:

- Endast 51,5 cm bred
- Fullfjädrad kombiugn med 3 tillagningslägen
- Tidsbesparing på ca 40% jämfört med konventionella ugnar
- Många innovativa funktioner från maxx pro-familjen
- Fungerar både för blandade och fulla plåtar
- Manuell eller automatisk tillagning
- Superlätt "Common Controller-manövrering"
- Styrning via nätverk eller WiFi
- Exakta resultat tack vare automatisk kompensation under tillagningen
- Stapelbar - Dubblar produktionskapaciteten på samma yta
- Finns utöver rostfri design även i mattsvart utförande för ett elegant utseende för matlagning i front-of-house



Ångans oslagbara förmåga



120 °C till 250 °C



Kombifunktionen med ånga och varmluft garanterar bästa resultat för exempelvis gratänger och lasagne.

100 °C



Utmärkt för livsmedel med i stor volym, t.ex. potatis.

30 °C till 90 °C



Lågtemperatur 30-90°C, som ibland kallas sous-vide-tillagning passar perfekt för att försiktigt pochera fisk.

Läckert och varierande utbud på minimal yta

Att snabbt kunna servera gästerna nylagade delikatesser är en riktig konst oavsett om det är ett mysigt kafé, en liten kiosk eller en bar. Convotherm mini klarar denna utmaning med bravur. Mini kombinerar minimalt utrymmeskrav med maximal flexibilitet och prestanda.

En för alla

När utrymmet är begränsat är det extra passande att ersätta en varmluftsugn, smörgåsgrill, fritös etc. med en Convotherm mini som har en bredd på endast 51,5 cm.

Krispigt, knaprigt eller saftigt - med mini kan du laga mat med ånga, varmluft eller med en kombination av båda.

Skall flera olika sorters livsmedel ska tillagas samtidigt hjälper mini dig med möjligheten.

Färska bakverk blir alltid en succé och håller fin bagerikvalitet med BakePro-funktionen.

Lätt att lära sig och enkel att använda

Med den tydliga, symbolbaserade menynavigeringen är mini easyTouch® mycket enkel och språkneutral. Den är även enkel att använda för helt oerfaren personal utan omfattande utbildning.

Press&Go-funktionen med integrerad kokbok möjliggör automatisk tillagning med en enkel fingertryckning.

Favoritprogram kan snabbt hittas med hjälp av dina egna bilder.

MessageStep-funktionen gör det möjligt att infoga egna anteckningar mellan de olika profilstegen.

Dina fördelar på ett ögonblick:

- En universalapparat istället för flera apparater
- Endast 51,5 cm bred - passar in i alla kök och bakom alla diskar
- Stor kapacitet trots sitt lilla yttermått
- Prestanda som hos en fullstor kombiugn: ångkokning, bakning, rostning, grillning, regenerering etc.
- Ett attraktivt utseende och finns även med mattsvart ytterhölje.
- Ger perfekt och enhetlig kvalitet på alla filialer, även vid personalbyten
- Användarvänlig tillagning med Press&GoFavoritrecept kan sparas i kokboken med en enkel fingertryckning
- Optimal hygien genom automatisk rengöring



Mini Black med ventilationshuv gör sig extra bra när den placeras inom synhåll för gästen, "front-of-house"



På mini Standard sköts alla funktioner enkelt via manuella reglage.



Snabb och effektiv programmering

Redan vid den allra första installationen kommer KitchenConnect® in i bilden - den molnbaserade nätverkslösningen som gör att du kan koppla samman och hantera alla ugnar i realtid. Där kan du även få en samlad bild över trender och försäljningsframgångar.







Flexibilitet och mångfald: Kapaciteten hos 10.10 är imponerande i alla avseenden.

Bakning och matlagning med mini 6.10

4 plåtar med baguetter
på 12 minuter = **60 st. per timme**

4 grillgaller med kycklingfiléer
på 12 min = **96 st. per timme**

Perfekt lösning för Fast food med en fin och jämn kvalitet.

Convotherm mini är bara 51,5 cm bred och passar perfekt in i alla kök inom Fastfoodindustrin och överallt där färdigmat serveras över disk eller med leveransservice.
Mini är den perfekta hjälpen för att producera mat och snacks snabbt med enhetlig kvalitet på alla platser.



Crisp&Tasty - Hälsosam, fettsnål mat

Hälsosam mat är en trend på snabbmat- och food-to-go-marknaderna.
Med sina fyra Function Management-system kan Convotherm mini spela ut sina styrkor som en riktig kombiugn skall göra. Ta till exempel vid varmluftsgrillning och rostning med Crisp&Tasty-funktionen - ugnens temperaturnoggrannhet och kvickhet behöver då endast en minimal mängd fett.
Livsmedlen blir extra krispiga och knapriga på utsidan men eftersom den snabba värmen inte överkokar dem förblir de mjuka och saftiga inuti.

Enkel användning och konsekvent resultat

I motsats till fritöser, paninigrillar etc. är mini en universalapparat för tillagning av flera livsmedel.
Tack vare den intuitiva easyTouch®-funktionen kan den tillförlitligt användas även om personalstyrkan ofta byts ut.

Med Press&Go för automatisk tillagning kan samma tillagningsresultat återges med en knapptryckning, vilket ger enhetlig kvalitet om och om igen på alla platser.
Konstruktionen av ugnen säkerställer bästa möjliga resultat från maträtternas topp till dess botten.





Convotherm kvalitetsstyrning:
Regenereringsfunktionen gör att rätter som preppats i förväg snabbt kan färdigställas och serveras.

Flexibilitet och läcker variation med mini 6.10

4 plåtar med Dim Sum på 8 min.
= 560 st. per timme

4 plåtar med vårrullar på 10 min.
= 240 st. per timme

4 plåtar med burritos på 10 min.
= 192 st. per timme

4 plåtar med kycklingvingar på 14 min.
= 24 kg per timme



Mini passar in i alla miljöer och är idealisk för mat som skall vara snabbtillagad, god och samtidigt ha låg fetthalt.

Dina fördelar på ett ögonblick:

- Ersätter flera av kökets apparater
- Samma fina matkvalitet oavsett vem som använder ugnen
- Maximal processäkerhet
- Enkel automatisk tillagning
- Central data- och serviceanalys - online via KitchenConnect®
- Menu-Push för nya produkter med KitchenConnect® för alla platser
- Helautomatisk och miljövänlig rengöring
- Funktion med rengöringsschemal för rengöring vid önskad tidpunkt



Hållbar kvalitet och enkel service

När du serverar stressade kunder och gäster hela dagen måste du kunna lita på din utrustning. När det gäller kvalitet och tillförlitlighet erbjuder Convotherm mini högsta standard i sin klass. Ugnen har inte bara konstruerats för servicevänlighet - med nätverkslösningen KitchenConnect® blir det också möjligt att utföra servicediagnoser och felanalyser online för alla anläggningar från en plats.
Detta sparar mycket tid och ger en betydande minskning av servicekostnader.

Maximal effektivitet: mini med KitchenConnect®

Tack vare Convotherms KitchenConnect® kan arbetet med dina ugnar bli exceptionellt effektivt och kundorienterat.
Molnbaserat kan du styra alla ugnar med över 1000 applikationer. Samtliga funktioner kan styras, övervakas och uppdateras från vilken plats som helst. Med dagsfärsk information kan du optimera processerna kontinuerligt.

Digitaliseringens fulla potential i köket

Arbetet med Convotherm mini genererar en mängd data och information och ger den perfekta grunden för analys, utvärdering och planering av alla matlagnings- och bakningsprocesser.

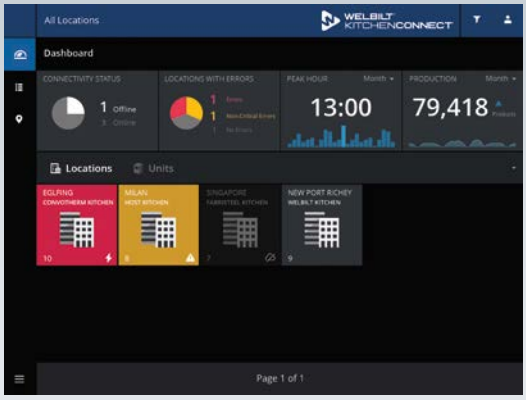
KitchenConnect® ger skräddarsydd och tydlig fjärr-åtkomst till apparatdata på ett säkert sätt.
Använd KitchenConnect® direkt på din skärm för att enkelt ta hand om alla dina ugnar på fältet.

Exempel:

- Förvaltning av tillgångar och tjänster
- Effektivitets- och kvalitetsstyrning
- Menyhantering







Omfattande apparatinformation, t.ex. filial- och apparat-ID, plats, status och installationsdata.

Få fullständig kontroll i köket

Anpassningsbara menypaneler ger dig alltid en överblick över informationen som rör dina ugnar. Perfekt för planering, kontroll och service!

- Nätverk med 1-1000 ugnar eller fler.
- Enkel hantering av alla ugnar på olika platser.
- Visning av relevant produktionsinformation för varje ugn
- Identifiera platsspecifika trender
- Omedelbara, detaljerade felmeddelanden
- Möjliggör fjärranalys av många funktionsstörningar
- Exakt information för servicepersonal om uppkommet fel, nödvändiga reservdelar etc.

Effektivitet och kvalitetsstyrning: Lär dig av dina data

Använd dessa data och den information de ger för att kontinuerligt optimera alla dina matlagnings- och bakningsprocesser.
Uppnå dagliga förbättringar med hjälp av KitchenConnect® genom till exempel att:

- öka det kontinuerliga utnyttjandet av alla ugnar
- snabbt känna igen och vidta åtgärder när trender förändras
- undvika överproduktion och felaktig produktion
- säkerställa kvalitetsstandarder med realtidsdata
- få automatisk detektering, dokumentation och lagring av alla HACCP-data
- få omfattande, automatisk rapportering
- kunna ge rätt information vid rätt tidpunkt och för rätt personer



Detaljerad information om t.ex. produktnyheter, tidpunkt, topp- och genomsnittsvärden.

Menyhantering: Digital kokbok och mycket mer

KitchenConnect® öppnar upp för helt nya sätt att kombinera kreativitet och effektivitet vid matlagning och bakning.

Du får:

- tillgång till ”Recipes Around the World”-gemenskapen- inklusive en receptsamling som kan laddas ner och som växer hela tiden
- möjlighet att skapa din egen, digitala receptsamling
- fjärrstyrning av menyer för ett praktiskt taget obegränsat antal ugnar på olika platser



Visning av kvalitetsrelevanta händelser, t.ex. utelämnade rengöringscykler eller avbrutna tillagningsprocesser.

En kraftfull, liten hjälpreda som passar upp i det professionella köket

De bästa verktygen används när man strävar efter högkvalitativ matlagning. Och det är därför Convotherm mini är den perfekta följeslagaren för att stötta tillagning eller regenerering av små mängder mat i professionella cateringkök.

En kraftfull, liten, stationär ugn i det professionella köket

Convotherm mini är en utmärkt och flexibel ugn på den krävande à la carte-restaurangen.

Med sitt minimalistiska footprint finns det plats för den i alla kök. När det gäller prestanda är mini en fullfjädrad kombiugn som utan problem klarar de mest krävande uppgifterna. Den kan ersätta många apparater, t.ex. ett sous-vide-bad för pochering, ett förvaringsskåp eller en dehydrator.

För skonsam matlagning över natten kan du förlita dig på mini utan att behöva belasta dina större apparater.



Med väggfästet kan mini få plats var som helst.



Mini Standard-kontrollpanelen håller fokus på det väsentliga.



Dina fördelar i korthet:

- Placeras på bänk eller upphängd på vägg
- Inget extra utsug är nödvändigt
- Full prestanda för alla tillagningsmetoder
- Med TrayTimer får du full kontroll på flera, parallella plåtar som samtidigt lagas i ugnen
- Exakt, konstant kärntemperatur vid pochering av känsliga köttbitar
- Perfekt för daglig "mise en place"
- Snabb, enkel användning med easyTouch® eller via standard-kontrollpanelen
- Ingen bortkastad tid före-, efter- eller under arbetsdagen tack vare den helautomatiska rengöringen



Liten allrounder med stor prestanda:

Mini 6.06 som stationär apparat
4 plåtar* blancherade grönsaker på 8 min.
= 28 kg per timme

4 plåtar* sous vide-lax på 22 min.
= 64 bitar per timme

4 plåtar* mediumgrillad biff på 6 min.
= 160 bitar per timme

4 gratängplåtar* på 10 min.
= 120 portioner per timme

*Plåtar med ett djup på 65 mm



mini Standard är den perfekta ugnen för inom à-la-carte-verksamheten där den supportar värmehållning och regenerering till fullo.

mini! - den lilla ugnen du kan lita på

Med sin lilla bredd på endast 51,5 cm passar mini in i de mest krävande professionella köken.
Det betyder att du som kock har direkt tillgång till en kraftfull ugn i alla lägen utan att behöva lämna din plats.

Det spelar ingen roll om du skall tillaga specialrätter, små delikatesser, eller om du försiktigt vill regenerera mat som tillagats i förväg - mini står alltid bakom dig.

Convotherm mini Standard är professionell på alla sätt

”Less is more” har förverkligats på ett lysande sätt hos Convotherm mini Standard- med fördelar så som:

- kontrollpanelen där en enda blick ger klarhet direkt
- klassiska reglage med strömbrytare, vridreglage och knappar som gör det möjligt att använda alla viktiga funktioner enkelt och snabbt.
- snabbvalsknappar för att spara favoriter.

När det gäller prestanda, flexibilitet och användarvänlighet står den inte i något avseende tillbaka för de andra Convotherm-medlemmarna med pekskärm.

Convotherm funktionssystem: Optimal produktivitet och enastående resultat.

Tempo, kvalitet och flexibilitet: Dina kunder och gäster kräver en hel del av dig och ditt team varje dag. Det är där Convotherm mini med sitt 4-Funktions-system hjälper dig att hålla topprestanda hela dagen. Systemet tar över många rutinuppgifter och ger alltid ett toppresultat.

klimat hantering

Convotherm mini ger precis rätt klimat i ugnsutrymmet för varje maträtt utan komplicerad reglering eller styrning - både enkelt och intelligent. Detta garanterar inte bara perfekta matlagnings- och bakresultat, utan innebär också lägsta möjliga energiförbrukning.

- **Saftigt**
- **Krispigt**
- **Smakligt**
- **eco-matlagning**
- **Delta-T matlagning**



produktions hantering

Oavsett om det handlar om helautomatisk eller manuell tillagning, om enstaka eller blandade rätter har mini funktioner som kan hantera flera arbetssteg helt automatiskt. Det betyder att du kan arbeta med god effektivitet och mindre stress.

- **Press&Go**
- **Integrerad receptbok för matlagning och bakning**
- **TrayView**
- **HACCP-hantering**
- **Anslutningsmöjlighet**
- **Cook&Hold**
- **ConvoServe**



kvalitets styrning

Med sitt stora utbud av innovativa funktioner hjälper Convotherm mini dig att uppnå bästa resultat vid matlagning och bakning varje gång.
Smart sensorteknik, genomtänkt luftflöde samt ett intelligent, individuellt programmerbart samspel mellan ånga, varmluft och tid för varje maträtt och bakverk - Convotherm mini säkerställer optimal kvalitet.

- **Luftflödesstyrning**
- **BakePro**
- **Crisp&Tasty**
- **Variabel fläkthastighet**
- **ConvoSmoke**
- **ConvoServe**

rengörnings rutiner

Perfekt rengöring vid alla tillfällen är i princip inbyggt i Convotherm mini.
Dess helautomatiska och exceptionellt enkla, tillförlitliga och miljövänliga rengöringssystem är till och med certifierat för drift utan tillsyn.
Dessutom ger det innovativa HygieniCare-paketet ett plus för hygienen i köket.

- **4 rengöringsinställningar**
- **3 rengöringslägen**
- **Eco-läge och Express-läge**
- **Schemaläggning av rengöring**
- **Skräddarsydda rengöringsprofiler**
- **Hygienisk Steam**
- **Hygieniska handtag**
- **Certifierat skydd mot stänkvatten**

Perfekt klimat för alla maträtter

Oavsett om du ångar, steker, grillar, gratinerar eller bakar - så säkerställer Convotherm Climate Management i mini alltid ett perfekt klimat.
Mjuka och saftiga livsmedel får alltid rätt mängd fukt och de som skall vara krispiga med fin yta får den perfekta touchen av extra värme.
Mini ger maximal effektivitet när det gäller tid och energiförbrukning.



Snabb fuktreducering för krispig och smakrik mat

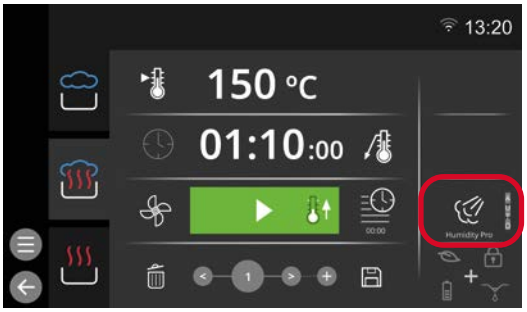
Crisp&Tasty-funktionen i Convotherm mini garanterar snabbast möjliga resultat när det gäller en krispig yta.
Bortförseln av ånga och tillförseln av frisk luft avfuktar tillagningskammaren på nolltid.
Därefter får maten en smakfull krispighet med hjälp av ren varmluft.
De 3 nivåerna av fuktborttagning kan väljas manuellt eller programmeras.

SafeCoolDown

Både mellan tillagnings- och bakprocesser med olika temperaturer och före rengöring sänks ugnstemperaturen automatiskt medan luckan fortfarande är stängd.

Fukt på begäran: HumidityPro

Från en temperatur om 30 °C kan du med HumidityPro-funktionen hos Convotherm mini, i kombi-steam-läge manuellt ställa in fuktigheten till exakt den nivå du vill ha eller använda automatisk reglering. Funktionen är idealisk även för förvaring av mat. Lätt att justera i tre nivåer och inga procentvärden behöver anges.



3 nivåer av extra fukt med Humidity Pro kan väljas i kombi-läget.

kvalitets
kontroll

Optimala lösningar för de bästa resultaten

Funktionerna hos Convotherm Quality Management hjälper dig att få maten till bordet eller över disken i konstant, förstklassig kvalitet.
Mini säkerställer rätt konsistens och färskhet i dina rätter och bakverk.

Från känslig till snabb: Hantering av luftflöde

Oavsett om det krävs en exakt tillförsel av fuktig eller torr luft eller snabb borttagning av fukt från tillagningskammarens klimat får man via den variabla fläkthastigheten, med automatisk reversering och luftflödestekniken alltid ett perfekt resultat med Convotherm mini.

BakePro

Bakfunktionen, BakePro i Convotherm mini ger idealiska förhållanden i ugnen för alla bakverk. Det gäller oavsett om bakverken är färska, frysta förbehandlade eller färdigbakade.
Frysta bakverk behöver inte värmas upp eller tinas.

BakePro säkerställer rätt jäsning, perfekt elasticitet i brödstrukturen och en fin glans med färskhet som varar längre. Allt du behöver göra är att justera tid och temperatur.
Genom att använda hela kapaciteten i miniugnen säkerställs full produkttillgänglighet - även under rusningstid.





Noggrannhet ner till 1 grad: Kärntemperaturgivare

Convotherm mini har flerpunkters kärntemperatur-sond med detektering av insättningsfel samt en extern sous-vide-sensor som tillval.
Detta innebär att temperaturen i maten alltid kan sättas med exakt precision.

Färdigställt till punkt och pricka: Funktion för regenerering

Med regenereringsfunktionen i Convotherm mini kan maten förberedas i förväg och sedan enkelt färdigställas vid rätt tidpunkt.
Dina kunder får alltid färska rätter samtidigt som arbetstiden och personalkostnaderna minskar.

Smart teknik för effektiva processer

Med sin kombination av smarta lösningar underlättar Convotherms styrssystem ditt arbete och gör det mer tillförlitligt och effektivt. Det betyder att mini hjälper dig och ditt team att uppnå toppresultat gång på gång - även när det blir lite galet i köket.

Automatisk tillagning med snabbvalsknappar: Press&Go

I den stressiga vardagen erbjuder Press&Go en välkommen andningspaus och hjälper dig om din personalstyrka ofta byts ut: Ny personal kan komma igång direkt i många tillagningsprocesser. Förvärmning, kompensation för värmeförluster - t.ex. när dörren öppnas eller vid olika mängder av mat samt val av tillagnings- och baklägen sker helt automatiskt.



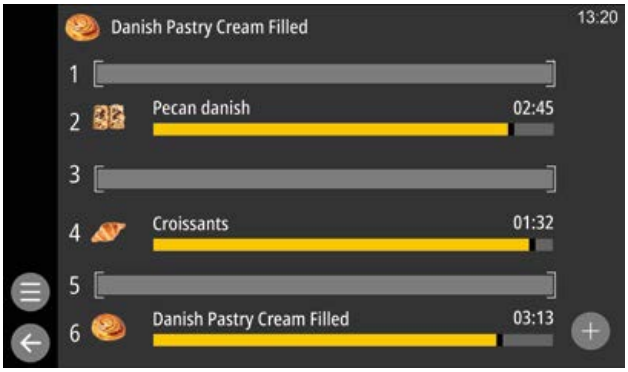
Press&Go: Enkel användning även för flerspråkig personal genom tydliga bilder och samt animerad information.

Den integrerade kokboken med sex förinställda produktkategorier gör det möjligt att ha 399 recept med upp till 20 olika tillagningssteg vardera att hämtas med en enda knapptryckning.
Recept som kompletterar varandra visas automatiskt så att du alltid kan hålla dina favoriter i fokus.

Få full överblick under automatisk matlagning: TrayView

Vid olika rätter visar Convotherm minis display exakt vad som tillagas eller bakas på varje plåt och hur mycket tid som återstår för varje.
Ugnen signalerar både visuellt och med ljudsignal när en produkt är färdig.

För att kompensera för värmeförluster räknar TrayView om tillagnings- och bakningstiden för varje hylla separat varje gång ugnens dörr öppnas.



Den tydliga och enkelt strukturerade displayen ger en snabb överblick över statusen, t.ex. med Press&Go och TrayView.



Manuell hantering: TrayTimer

Med TrayTimer-funktionen i Convotherm mini kan du använda din professionella intuition för att få perfekt timing från första till sista plåten.
Vid blandade rätter eller mängder har du möjlighet att individuellt ställa in tillagnings- och baktiderna för varje produkt på varje hylla enligt dina krav.

TrayTimer-funktionen i Convotherm mini ger dig en översikt över de återstående tillagningstiderna för alla livsmedel på alla hyllor.



TrayTimer: Visning av återstående tillagningstid för varje plåt ner till sekunden med färgkodning.

Tillagningskontrollen i korthet:

- Press&Go: Automatisk tillagning genom ett fingertryck
- Integrerad kokbok: Spara upp till 399 recept
- TrayTimer - tillagning i manuellt läge
- TrayView: Tillagning i automatiskt läge
- Meddelande Steg: Anpassade anteckningar mellan enskilda profilsteg
- HACCP-hantering
- Anslutningsmöjligheter: Matlagning i nätverk via serie WiFi eller LAN-gränssnitt
- Cook&Hold: Automatisk sänkning av temperaturen i slutet av tillagningssekvensen. Kombinerar tillagning och förvaring i ett
- ecoCooking: Kan slås på redan från 30°C, perfekt för mat med långa tillagningstider
- Delta-T tillagning

Smidig rengöring och kompromisslös hygien

I kök och bakom disk är renlighet och maximal hygien odiskutabelt - men det måste gå snabbt utan för stor arbetsinsats.
Där ger mini dig, med sitt Convotherm Cleaning Management en hel rad unika egenskaper och funktioner för en mycket effektiv, bekväm och miljövänlig rengöring.

ConvoClean: Maximal flexibilitet, minimal förbrukning

Det helautomatiska rengöringssystemet ConvoClean+ som finns i Convotherm mini säkerställer optimal hygien med 3 rengöringsinställningar.
Var och en av dessa kan utökas med Cean and Care-boosterläge.
Express-läget erbjuder en tio minuter lång rengörings-rutin som är idealisk mellan olika arbetsmoment under rusningstider.
Tack vare den extra sköljfunktionen kommer ugnen alltid att göra ett bländande intryck på kunderna.



Rengöringsmedelslådan är avsedd för påfyllning av ConvoCare sköljmedel och ConvoClean rengöringsmedel.

Miljövänlig och exceptionellt säker

ConvoClean garanterar maximal säkerhet då det inte blir någon kontakt med kemikalier när processen för rengöring påbörjas. Dessutom är rengöringsvätskorna biologiskt nedbrytbara och miljövänliga.
Convotherm mini är certifierad för obevakad rengöring. Det betyder att du kan starta programmet efter arbetstid och slipper vänta på att rengöringen ska bli klar.
När rengöringen är klar kan arbetet starta direkt utan någon uppföljande inspektion.



Menynavigeringen gör det väldigt enkelt att välja rengöringsprogram med en knapptryckning.

Enkel, anpassad schemaläggning

Använd minis automatiska rengöringsschema för att på minuten ange när och vilket rengöringsprogram som ska starta automatiskt.
Dina rengöringsfavoriter med namn och ikon kan enkelt skapas och startas med en knapptryckning.



Programmera rengöringen med minutprecision för alla veckodagar i förväg.

Convotherm Cleaning
Användningen i korthet:

- Flexibilitet: 3 rengöringsinställningar som var och en kan ytökas med Clean&Cares booster-lägen
- Express-läge: Rengöring på 10 minuter med noggrann sköljning (Quick Rinse) på bara två minuter
- Schemaläggning av rengöring: Schemalägg dina rengöringstider i förväg
- Rengöringsfavoriter: Skapa egna favoriter och starta dem med en knapptryckning
- Hygieniska handtag och hygienisk kontrollpanel minskar tillväxt av mikroorganismer
- Skydd mot vattenstänk: Certifierad enligt skyddsklass IPX4

HygieniCare-lösningar för maximal säkerhet:

Det säkra före det osäkra: Hygieniska ytor

De hygieniska handtagen på Convotherm mini består av antibakteriell och antimikrobiell plast och minskar förökning av mikroorganismer på de manuellt manövrerade kontaktpunkterna.
Hygienskyddet består under ugnens hela livslängd.

Snabbt till hands: Handduschen

Handduschen i Convotherm mini är idealisk för snabbrengöring mellan arbetsmomenten.
Den har en antibakteriell beläggning för att ge maximal hygien.

Ren på utsidan, säker på insidan: Certifierat skydd mot stänkvatten

Convotherm mini är helt skyddad mot inträngande stänkvatten i enlighet med skyddsklass IPX4.
Även om arbetsmiljön utanför ugne rengörs grundligt kan apparatens insida inte förorenas av rengörings- eller desinfektionsmedel.



För ännu mer säkerhet vid tillagning av livsmedel med Convotherm mini: Innovativ inkorporering av silverjoner i materialet i det hygieniska handtaget.

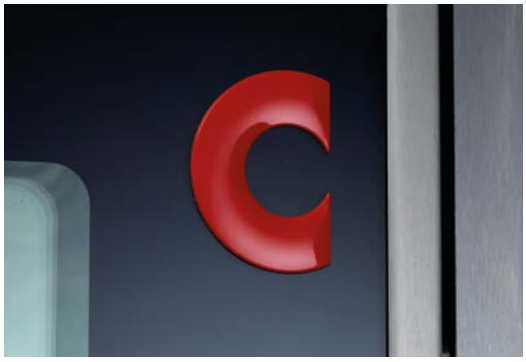
Högkvalitativ, hållbar och ekonomisk - både under drift och vid underhåll

Convotherm mini står för det bästa inom tillförlitlighet och hållbarhet. Dess förstklassiga utförande och exceptionellt servicevänliga design representerar vår filosofi "IntelligentSimplicity" som ger fördelar i vardagsrutinerna och en minimal ansträngning om det värsta skulle inträffa.

IntelligentSimplicity: Fokus på det väsentliga

Avancerade tekniska lösningar som utnyttjar sina fördelar på det enklaste, mest kostnadseffektiva och ändamålsenliga sättet.
Vi kallar denna princip IntelligentSimplicity.

Convotherm mini är ett exempel på denna princip: Den är enkel att förstå, enkel att använda, enkel att rengöra, enkel att underhålla och enkel att serva eller reparera.
Ugnen fungerar effektivt då allt den bestyckats med har sin plats, sitt syfte och sin logik.



Servicevänlig design i varje steg

Convotherm mini har konstruerats med hög fokus på servicevänlighet. Nätverksanslutna ugnar skickar felmeddelanden och möjliggör diagnostik online.
Fyra serviceluckor ger en enkel åtkomst till ugnens inre vilket möjliggör snabb, enkel service och reparation.
Antalet komponenter i mini är låg och i vissa fall identiska med övriga maxx-familjen vilket förbättrar tillgängligheten.

Oavsett vilken service det handlar om kan den utföras med hjälp av standardverktyg.
Enklare än så blir det inte.



Convotherm mini har en servicevänlig design med fyra serviceluckor som gör service och reparationer enklare, snabbare och mer kostnadseffektiva.



IntelligentSimplicity

Väl genomtänkt design som princip.

Alla fördelar med minsta möjliga tid och ansträngning.

Kompetent service: När- och var som helst

Skulle det uppstå ett tekniskt fel erbjuder Convotherm mini hög funktionssäkerhet tack vare ett nödprogram.

Vid behov står vårt världsomspännande nätverk av servicepartners till förfogande med sina kvalifikationer. Det är vår garanti: Snabba svarstider, personal i beredskap och tillgängliga reservdelar.

Tillförlitlighet och hållbarhet ”Tillverkad i Tyskland”

Våra ingenjörer och tekniker på Convotherm arbetar i nära samarbete med branschfolk. Allas mål är att ta fram innovativa lösningar för våra kunder över hela världen med en kompromisslös strävan efter perfektion.

Som ett resultat av detta blev Convotherm 1995 världens första kombiugnstillverkare som certifierades enligt DIN ISO 9001.

Varje Convotherm mini är utvecklad och tillverkad i Tyskland och genomgår ett komplett funktionstest som varar i flera timmar innan den lämnar fabriken.

År 2000 var Convotherm dessutom ett av de första företagen i Tyskland att uppnå miljöstandarden ISO 14001 och har även ISO 50001-certifiering för energihantering.



IntelligentSimplicity i korthet:

Dina fördelar

- Enkel att använda - för alla
- Mycket effektiv tids-, vatten- och energiförbrukning
- Exceptionellt enkel och effektiv rengöring
- Högsta kvalitet minimerar underhåll och reparationer
- Servicevänlig design

Brett utbud av tillbehör - väl genomtänkta för dina behov.

Tillbehör i ett omfattande sortiment gör arbetet med Convotherm mini ännu enklare, effektivare och bekvämare:



Stapelkit
Två stycken Convotherm mini ovanpå varandra - det finns knappast något bättre sätt att dubbla din produktion på, som inte inte tar upp extra golvyta.
Finns med eller utan hjul och lådor för rengöringsmedel.



Ställ för utrustning
De rostfria ställen för mini uppfyller de högsta hygienkraven och finns i flera utföranden.
De är stabila och kan på begäran fås som mobil modell.



Plåtar och ugnsgaller
Högkvalitativa rostfria plåtar och ugnsgaller i GN-mått med non-stick-beläggning.



Väggmontage
Paktiskt väggfäste som kan användas för att montera mini på en vägg och spara utrymme.



Rengöringsmedel och hygienprodukter
Alla Convotherms rengörings- och skötselprodukter är biologiskt nedbrytbara och optimerade för användning med ConvoCleans systemrengöring.



Handdusch
Handduschen med steglöst justerbar flödeskontroll är idealisk för snabb rengöring mellan arbetsmomenten.
Antibakteriell beläggning för perfekt hygien.



Låda för rengöringsmedel
Praktisk och platsbesparande lösning avsedd för ConvoClean rengöringsmedel

För god luftkvalitet i köket.



Med de kraftfulla kondensationshuvarna för Convotherm mini elimineras ånga och fukt direkt vid källan. För ett snyggt utseende i front-of-house-matlagning och ett behagligt arbetsklimat i köket.

mini Kondensatorhuv Pro
Ger ett betydligt behagligare rumsklimat tack vare den främre utsugningen som startar direkt när dörren öppnas.
Kåpan manövreras via Convotherm mini och körs i det ekonomiska standbyläget under matlagningen.

mini Kondensatorhuv Pro Svart
Utrustad med samma funktioner som ovan fast med mattsvart finish som matchar Convotherm mini black.



ConvoVent mini
Huven fångar upp och kondenserar ångan från luftventilen och återför sedan luften till rummet.
En ON/Off-strömbrytare används för att styra huven.
Huven kräver ingen kallvattenanslutning.

	easyTouch®	Standard
Extra valmöjligheter		
En svart, matt exteriördesign på rostfritt stål	▷	▷
Vänsterhängd dörr	▷	▷
Marin version	▷	▷
mini mobile - med integrerat vatten- och avloppsrör som eliminerar behovet av en fast vattenanslutning	▷	▷
Säkerhetsspärr för dörr (med säkerhetsspärrfunktion och ventilationsläge)	▷	▷
Tillgänglig i olika spänningslägen	▷	▷

Det finns alltid en bra plats för mini i köket.

Convotherm mini passar in i alla arbetsmiljöer tack vare sina kompakta yttermått. Tack vare de smarta installationslösningarna gör den sig användbar överallt där du väljer att placera den.

Två minis ovanpå varandra ger köket maximal flexibilitet

Med staplingskitet kan du använda två Convotherm mini och placera den ena direkt på den andra. Mini easyTouch® finns också som 2in1, vilket gör att två ugnar kan styras via en enda kontrollpanel. Båda lösningarna ger dig mer kapacitet och mångsidighet. Du kan t.ex. ånga mat i den övre enheten och baka i den nedre samtidigt.

Platsbesparande väggmontering

Även i de mest trånga utrymmena finner man en plats för Convotherm mini.
Apparaten kan enkelt och säkert hängas upp på väggen med tillbehöret: väggfäste.



mini black med sin mattsvarta finish på väggen blir ett snyggt blickfång i försäljningsutrymmet.



För utomhusbruk, events eller foodtrucks

Oavsett om det är på ett tillfälligt utomhusevenemang, ett öltält eller i en foodtruck kan Convotherm mini mobil användas. De integrerade vatten- och avloppslådorna gör den helt oberoende av fasta anslutningar för färsk- och avloppsvatten.

Den kompakta versionen av mini mobil kan även användas med en vanlig 230 voltsanslutning.
Med Convotherm mini mobil i uteserveringen sker matlagningen ännu närmare gästerna - och rätterna på bordet blir fräschare och snabbare.



Technical data

6.06 

6.10 

10.10 

Electric injection

	6.06	6.10	10.10
Dimensions (WxDxH) Standard	515 x 599 x 628 mm	515 x 777 x 628 mm	515 x 777 x 877 mm
Dimensions (WxDxH) easyTouch	515 x 599 x 665 mm	515 x 777 x 665 mm	515 x 777 x 895 mm
Loading capacity (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Shelf spacing	flexible	flexible	flexible
Frequency	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	1N~ 230V / 3N~ 400V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
Rated power consumption	3.0 - 5.7 kW	7.1 kW	10.5 kW
Weight (without options/accessories)*	45 kg	55 kg	70 kg

	easyTouch®	Standard
Cooking methods		
Steam (30–120 °C) with guaranteed steam saturation	▶	▶
Combi-steam (100–250 °C) with automatic moisture control	▶	▶
Convection (30–250 °C) with optimized heat transfer	▶	▶
Operation easyTouch® user interface:		
7" TFT HiRes glass touch display (capacitive)	▶	
Smooth-action, quick-reacting scrolling function	▶	
TriColor indicator ring - indicates the current operating status	▶	
Climate Management		
HumidityPro – 3 humidity settings	▶	
Crisp&Tasty – 3 moisture-removal settings	▶	▶
Quality Management		
Airflow Management – reduced fan speed and autoreverse mode	▶	▶*
BakePro – 3 levels of traditional baking	▶	
Regeneration – flexible regeneration function with preselect	▶	▶
Delta-T	▶	▶
Low-temperature cooking	▶	
Manual steaming	▶	▶
Production Management		
Automatic cooking with Press&Go with up to 399 profiles (Manager mode and Crew mode)	▶	
Integrated cookbook with 7 different categories	▶	
TrayTimer – load management for different products at the same time	▶	▶
TrayView – Load management for automatic cooking of different products using Press&Go	▶	
Favorites management	▶	▶
ecoCooking	▶	
Auto Start	▶	
Message Step	▶	
Cookbook merge	▶	
Automatic preheat and cool down function	▶	**
HACCP data storage	▶	▶
WiFi/Ethernet interface (LAN)	▶	
RS-232 interface		▶
USB port integrated in the control panel	▶	
Cleaning Management		
ConvoClean+ fully automatic cleaning system with three cleaning settings, can be combined with a Clean and Care Booster, 10 minute Express cleaning and a 2-minute Quick Rinse (rinse with water)	▶ ***	▶
Safe Cool Down function before cleaning (with the door closed)	▶	▶
HygieniCare Solutions: Hygienic points of contact to reduce the multiplication of microorganisms (door handle & continuously adjustable hand shower)	▶	▶
Design		
Low-maintenance Xelogen lighting in the entire cooking chamber	▶	▶
Right-hinged unit door with double glazing	▶	▶
Door handle with sure-shut function	▶	▶
Multi-point core temperature probe attached to unit, with insertion error detection	▶	
Steam generated by injecting water into the cooking chamber	▶	▶

Equipment features: Standard ▶

* not with special voltages ** manual *** not with mini mobil

CONVOTHERM®

WWW.CONVOTHERM.COM

mkab Storkök

Maskinkonstruktioner i Göteborg AB
Box 231 | 421 23 Västra Frölunda

mkab.eu
info@mkab.eu | Tel: 031 - 29 92 20

9018576 09/23