CONVOTHERM®

mini. compact creativity.



Convotherm mini.
Kompaktní konvektomaty pro rozmanité nápady.

Advancing Your Ambitions

Pro všechny, kteří mají více nápadů než místa.

Convotherm mini je pravý všeuměl. Je bezkonkurenčně kompaktní a překvapí svou obrovskou výkonnostní rozmanitostí. Ideální pro kavárny a občerstvení. Pro Fast Food a Food-to-go (rychlé občerstvení a jídlo s sebou). Pro rozvážkové služby a restaurace. Pro maximální kreativitu na nejmenším prostoru.

- **Kompaktní:**
  U šířky jen 51,5 cm nejlepší poměr plochy pro stání a množství plnění.
- **Flexibilní:**
  Kvalitní konvektomat se 3 různými režimy tepelné úpravy.
  K dostání ve 3 různých velikostech a 10 variantách.
- **Digitální:**
  Síťové řešení díky WiFi a KitchenConnect®.
- **Udržitelně:**
  Dlouhodobá kvalita, nízká spotřeba vody a energie, vysoká využitelnost.



Convotherm mini 10.10



Convotherm mini 6.10
černý matný vnější povrch



Malé kavárny a snackbary: Flexibilní pečení a tepelná úprava přímo na nebo za pultem. **(Str. 6–7)**



Kavárny s několika provozovnami: Velký výběr po celý den. Inteligentní možnost propojení do sítě. **(Str. 8–9)**

Jeden za všechny

Na minimální základní ploše nabízí Convotherm mini maximální možnosti, pokud jde o vaření a pečení. Nahrazuje mnoho dalších přístrojů, jako např. fritézu, mikrovlnnou troubu, kontaktní gril, toustovač nebo troubu. Přitom mini vyniká rychlostí a vysokou kapacitou – v porovnání s tradičními systémy tepelné úpravy ušetří přibližně 40 procent času. K tomu přistupuje i jeho enormně snadná obsluha, ať už jde o profesionály nebo částečně kvalifikovaný personál. A po ukončení práce automaticky zajistí čisticí program ConvoClean čistotu, aniž byste se museli namáhat.



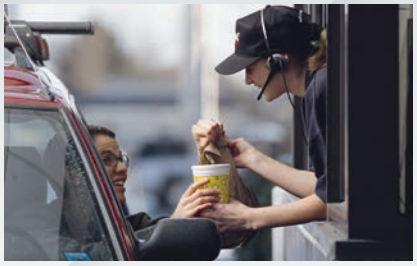
Convotherm mini mobil



Convotherm mini easyTouch 2in1

Convotherm mini. Nejlepší výběr, jestliže ...

- se na malém místě jedná o každý centimetr
- si chcete vybrat polohu – závěsný nebo na pultu
- chcete využít všech výhod páry, horkého vzduchu a kombinované páry
- chcete každé ráno rychle naplnit pult
- k nabídce patří čerstvé pečivo
- jsou vyžadovány nejrůznější pokrmy a způsoby přípravy
- patří ke všednímu dnu flexibilní smíšené plnění
- je rozhodující procesní bezpečnost a konstantní výsledky
- má existovat možnost zapojení do sítě
- je důležité automatické čištění bez přímého kontaktu s čističem



Rychlé občerstvení a jídlo s sebou: Multifunkční a kompaktní. Konzistentní kvalita na všech stanovištích. **(Str. 10–11)**



Rozvážková služba: Rychle a flexibilně. Aby všechny pokrmy byly stále chutné. **(Str. 12–13)**



Restaurace: Perfektní staniční přístroj pro malá množství pokrmů nebo k regenerování. **(Str. 16–17)**

Kompaktní všeuměl pro kreativitu bez hranic.

Oblasti použití pro konvektomat jsou různorodé. A právě tak různorodá je řada Convotherm mini. U více než deseti variant každý najde přesně ten svůj mini. Ať už se jedná o občerstvení a pečivo, rychlé nebo náročné pokrmy, na pultu nebo na rozvoz – Convotherm mini přesvědčí svými na míru střiženými výhodami.

- **Více než 10 variant**
  3 různé velikosti 6.06, 6.10 a 10.10, black a mobil, easyTouch® a standard.
- **Elektrická nastřikovací jednotka**
  Rychlé vyvíjení páry a kompaktnější konstrukce díky přímému nástřiku vody.
- **Skleněný dotykový displej 7“ TFT HiRes**
  Brilantní zobrazení, intuitivní ovládání.
- **Connectivity**
  Prostřednictvím WiFi a KitchenConnect® řešení pro management sítí a dat.

Convotherm mini 6.06



- **4 inteligentní funkční managementy pro nejlepší výsledky**
  - **Climate Management**
    Inteligentní řešení pro ideální klima při tepelné úpravě a pečení.
  - **Quality Management**
    Funkce a vlastnosti pro prvotřídní výsledky.
  - **Production Management**
    Promyšlená technika pro snadnější, bezpečnější a efektivnější práci.
  - **Cleaning Management**
    Ekologická celková koncepce pro perfektní čistotu a hygienu, kdy a jak chcete.

mini toho umožňuje mnohem více:

- Šířka jen 51,5 cm
- Kvalitní konvektomat se 3 režimy tepelné úpravy
- Časová úspora více než 40 % oproti obvyklým troubám
- Rozšířeno o mnoho inovativních funkcí z řady maxx pro
- Smíšené a plné naplnění
- Ruční nebo automatická tepelná úprava
- Super jednoduchá koncepce ovládání „Common Controller“
- Open-Cloud opírající se o řešení se zapojením do sítě a WiFi
- Ještě přesnější výsledky díky optimalizované kompenzaci při vaření v Press&Go
- Stohovatelné
- I v matné černé pro stylový design při Frontcookingu

- **Automatická tepelná úprava s Press&Go**
  Procesní bezpečnost až s 399 uloženými profily tepelné úpravy, jednoduše po stisknutí tlačítka.
- **BakePro**
  Tradiční funkce pečení ve 3 stupních.
- **Hygienické povrchy**
  Klika dveří a pracovní plocha s antibakteriální úpravou.
- **Funkce zavření dveří**
  Není potřebné ruční zablokování.
- **Kondenzační digestoř Pro**
  Velmi výkonná kondenzační digestoř proti výparům a zápachu.



Přesvědčivá mnohotvárnost páry



120 až 250 °C



Kombinovaná pára zajistí příkladně u gratinování a lasagní nejlepší výsledky v profesionální kvalitě.

100 °C



Perfektní pro velkoobjemové pokrmy, jako např. brambory.

30 až 90 °C



Rozmezí nízkých teplot od 30 do 90 °C, které se někdy nazývá také sous vide, je ideální například pro šetrné pošírování ryb nebo vajec.

Jestliže je vaše koncepce „malá a jemná“.

Ať už roztomilá kavárna, malý kiosek nebo svačinový bar: Je uměním naservírovat hostům v malém prostoru čerstvé a rychle připravené lahůdky. Convotherm mini bravurně zvládne tyto požadavky. Spojuje minimální prostor s maximální flexibilitou a rozmanitostí výkonu.

Jeden za všechny

Právě při nedostatku místa má smysl nahradit horkovzdušnou troubu, sendvičový gril, fritézu atd. jedním jediným systémem Convotherm mini o šířce 51,5 cm. Ať už křupavé, křehké nebo šťavnaté: Podle druhu jídla tepelně upravujete buď párou, horkým vzduchem nebo chytrou kombinací obojího. Je-li současně požadováno množství různých jídel, pak vás Convotherm mini podpoří možným flexibilním plněním. A čerstvé pečivo získáte díky funkci Bake-Pro v pekařské kvalitě.

Snadno se učí a používá

Díky navigaci v nabídce na základě symbolů je obsluha systému Convotherm mini easyTouch® jednoduchá, bezpečná a převážně jazykově neutrální, a to i pro částečně kvalifikovaný personál. Funkce Press&Go s integrovanou kuchařkou umožňuje automatizované vaření stiskem tlačítka. Osobní oblíbené položky jsou díky obrázku na první pohled dobře viditelné. Funkce MessageStep dovoluje individuální pokyny mezi jednotlivými profilovými kroky.

Přehled výhod pro vás:

- Vhodný do každé kuchyně a za každý pult
- Plné výkonnostní spektrum profesionálního konvektomatu: vaření v páře, pečení, smažení, grilování, regenerování atd.
- Jeden univerzální přístroj místo mnoho přístrojů
- Nekonečná kreativita na minimální ploše
- Velká kapacita i přes malé vnější rozměry
- Oblíbené recepty lze uložit do kuchařky stiskem tlačítka
- Používání i bez digestoře
- Plně automatické čištění



U mini Standard lze všechny důležité funkce jednoduše a přehledně řídit ručními ovládacími prvky.



mini black s kondenzační digestoří Pro dělá u Frontcookingu velmi dobrý dojem.



Na začátku i bez silnoproudu

Není-li k dispozici silnoproud, lze Convotherm mini 6.06 připojit i k zásuvce 230 V/16 A. To vám ušetří nákladné elektroinstalace a získáte větší flexibilitu. Jako postřikovač zajistí mini i bez dlouhé doby ohřevu rychlé vyvíjení páry šetřící vodu a energii. V mobilní variantě umožňuje mini dokonce i práce venku bez přípojky k vodě a odpadní vodě.

Vně elegantní, uvnitř hygienicky čistý

Funkční, sympatický design systému Convotherm mini potěší na a za pultem. Zejména mini black se svým matně černým povrchem přitáhne pohledy všech přítomných a nejsou na něm vidět otisky prstů. Convotherm Cleaning Management zajišťuje, že je mini vždy nejen hygienický čistý, ale také vizuálně přesvědčí svým lesklým vnitřkem při Frontcookingu.





Malý ale výkonný:
Pečení s mini 6.10

3 plechy na croissanty à 70 g
za 20 min. = **72 kusů za hod.**

4 plechy na kousky pizzy za 12 min.
= **120 kusů za hod.**

Kavárny s několika provozovnami

Pro chutnou rozmanitost ve všech pobočkách.

Kavárny, které nabízejí svým hostům snídani, polední menu a po celý den čerstvé sendviče jako atraktivní doplňkovou nabídku, se mohou díky Convotherm mini spolehnout na zcela flexibilní, multifunkční a spolehlivý nástroj. V neposlední řadě jej lze propojit do sítě, a tak také podporuje plánování a optimalizaci na různých stanovištích.



Pro plné kulinářské spektrum

Čerstvé pečivo, chutné občerstvení nebo kulinářské výtvory s ambicemi – Convotherm mini suverénně zvládne každé zadání. Tradiční funkce pečení Bake-Pro vytváří ideální, konzistentní klima ve varném prostoru pro veškeré pečivo. Občerstvení a malé pokrmy jsou obzvláště jemné a zdravé, zvláště při vaření v páře. A funkce Crisp&Tasty zajistí v případě potřeby zvlášť křupavé výsledky.

Velká rozmanitost, kapacita, kvalita a kvantita

Na malé základní ploše nabízí Convotherm mini překvapivě vysokou kapacitu. Pokud je například třeba každé ráno rychle naplnit pult čerstvým pečivem, Convotherm mini vyniká svými funkcemi Press&Go s Batch Cooking na stisknutí tlačítka a naprosto jednotnými výsledky u všech zásuvných modulů. V poledne je naopak možné bezproblémově nabízet současně různá atraktivní menu díky flexibilnímu smíšenému plnění: Na každém plechu se připravuje jiný pokrm, s individuálním načasováním a bez přenosu chuti a pachu.

Rychlé a efektivní vyhodnocení, naučení a optimalizace

Již s prvním dodatečným stanovištěm se dostává do hry KitchenConnect® – řešení zapojení do sítě Open-Cloud od společnosti Welbilt, se kterým připojíte všechny přístroje a můžete je spravovat v reálném čase. To umožňuje např. centrální přehled trendů, prodejních hitů a neprodejného zboží. Tak se každý den učíte, jak neustále optimalizovat svou nabídku. Logika ovládání a grafická navigace uživatele je přitom stejná u všech značkových přístrojů řady Welbilt. Proto je Convotherm mini velmi intuitivní a zaměřený na budoucnost.





Stále dostupné výrobkové spektrum: Pečení a vaření s mini 6.10

4 plechy na bagety za 12 min.
= **60 kusů za hod.**

4 grilovací rošty s kuřecími prsíčky za 12 min. = **96 kusů za hod.**

Přehled výhod pro vás:

- Atraktivní design, který je pěkný na pohled – i v matné černé
- Plné výkonnostní spektrum na malé ploše: vaření v páře, pečení, smažení, grilování, regenerování atd.
- Rychlejší a vyšší kapacita jako mnoho jednotlivých přístrojů
- Před pečením není třeba díky funkci Bake-Pro rozmrazovat mražené pečivo
- Pečivo zůstane déle čerstvé a křupavé
- Uživatelsky příjemná automatická tepelná úprava s funkcí Press&Go
- Online přizpůsobení nabídky s KitchenConnect®
- Výsledky s absolutně stejnou kvalitou na všech pobočkách, i u nezkušeného personálu
- Optimální hygiena díky automatickému čištění



Flexibilita a rozmanitost: Jednoznačně přesvědčí kapacita 10.10. A s praktickou stohovací soupravou jsou paralelně možné dokonce dva režimy tepelné úpravy.

Rychlá kvalita na dosah.

V rychlém občerstvení, na čerpacích stanicích a všude tam, kde se jídlo s sebou podává přes pult, je Convotherm mini ve svém živlu. Svou šířkou jen 51,5 cm se ergonomicky perfektně přizpůsobí každé systematické situaci v kuchyni. Ideální pomocník pro rychlou výrobu standardizovaných pokrmů a občerstvení s nízkým obsahem tuků na všech stanovištích.

Zdravá tepelná úprava s nízkým obsahem tuků díky Crisp&Tasty

Lehké a zdravé pokrmy jsou plně preferovány i u rychlého občerstvení a jídla s sebou. Díky svým čtyřem systémům managementu funkcí Convotherm mini plně využívá svých předností jako konvektomat: Tak je například vaření a pečení v čistém horkém vzduchu s přesností na stupeň s Crisp&Tasty nejen velmi rychlé, ale také s výrazně menším množstvím oleje. Zevně jsou pokrmy velmi křehké a křupavé, protože se ale díky rychlému ohřevu nepřevaří, zůstanou i uvnitř křehké a šťavnaté. Výsledek: Chutné lahůdky, které lze udržovat perfektně teplé po výrazně delší dobu.

Velmi jednoduchá obsluha, konzistentní výsledky

Na rozdíl od fritéz, panini grilů atd. představuje Convotherm mini univerzální přístroj pro přípravu nejrůznějších jídel.



mini se přizpůsobí každému stanovišti – a je expertem pro rychlé, chutné pokrmy s nízkým obsahem tuků.

Díky intuitivnímu easyTouch® ho může bez námahy a bezpečně obsluhovat i často se střídající personál. BakePro zajistí po celý den čerstvé pečivo na pultě. S Press&Go pro automatické vaření můžete reprodukovat výsledky tepelné úpravy stiskem tlačítka stále ve stejné kvalitě. I optimální uspořádání varného prostoru vždy zajistí od shora až dolů stejně vynikající výsledky. A díky třem různým velikostem pokaždé najdete správný mini pro vaše množství plnění.

Přehled výhod pro vás:

- Perfektní doplněk ke stávajícímu vybavení
- Minimální vnější rozměry, protože často jde o milimetry
- Perfektní řešení pro nové akční výrobky a sezónní produkty
- Automatické vaření stiskem tlačítka
- Jednoduchá obsluha pro maximální procesní bezpečnost
- Stejně vysoká kvalita, a je jedno, kdo přístroj obsluhuje
- Centrální analýza trendů pro každé jednotlivé stanoviště – online s KitchenConnect®
- Cloudová vzdálená diagnostika v případě poruchy
- Perfektní výsledky čištění během krátké doby a s malým úsilím
- Bez kontaktu s čisticím prostředkem pro maximální bezpečnost práce
- Cleaning Scheduler pro spolehlivé čištění v požadované době



Udržitelná kvalita a maximální servisní komfort

Kdo od rána do večera obsluhuje spěchající zákazníky a hosty, musí se bezvýhradně spolehnout na své vybavení. Convotherm mini definuje, pokud jde o techniku, výrobu a materiály, prémiový standard své třídy, a tím zajišťuje maximální kvalitu a spolehlivost. Ve výjimečných případech je díky řešení zapojení do sítě KitchenConnect® možná dokonce i online analýza poruch. To znamená, že jsou servisní pracovníci, kteří jsou připravení pracovat s Convotherm, ihned dobře informováni a mají po ruce potřebné náhradní díly. A do té doby bude přístroj pracovat dále dokonce i v nouzovém režimu.

V každou dobu perfektní čistota a hygiena

mini můžete díky plně automatickému, 3stupňovému čisticímu programu ConvoClean bez námahy udržovat v čistotě, aby splňoval hygienické podmínky. V případě potřeby je zapotřebí jen asi deset minut. A důkladně po celou noc – díky speciální certifikaci bez dozoru. Čištění může být centrálně specifikováno online a monitorováno, takže je zajištěna hygiena a bezpečnost potravin i u často se měnícího personálu. K použití připravené, biologicky odbouratelné čisticí kapaliny od Convothermu jsou zcela bezkontaktní a musí být velmi přesně dávkovány, na rozdíl od obvyklých tablet.

Správná alternativa pro velkou flexibilitu: Smíšené plnění v mini 6.10

1 plech se slaninou za 6 min.
= **150 kusů proužků slaniny za hodinu.**

1 plech na hash brown za 11 min.
= **75 kusů rösti za hod.**

1 plech na kuřecí nugety za 10 min.
= **6 kg za hod.**

1 plech na kuřecí křidélka za 14 min.
= **6 kg za hod.**





Kompaktní všeuměl pro rozvážkovou službu.

Rozvážková služba se vyvíjí bouřlivě, moderní koncepce, jako je Ghost Kitchens nebo Cloud Kitchens, otevírají zcela nové obchodní modely. Rychle reagují na nové trendy a jejich pokrmy musí být jednoduše realizovány a koncipovány speciálně pro rozvážku. Inovativní segment budoucnosti – ideální pro kompaktní, různorodé a flexibilní mini.

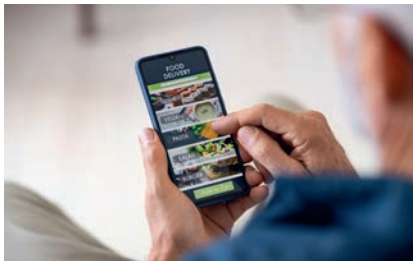


Malý multifunkční zázrak

S tímto konvektomatem Convotherm mini je vaše efektivní a úsporná Ghost Kitchen téměř úplně vybavena. I přes své kompaktní rozměry nabízí jako hodnotný konvektomat vysloveně velké výkonnostní spektrum: S mini můžete vařit v páře, péct, opékat, gratinovat, grilovat, fritovat, regenerovat atd. To dovoluje výrobu větších množství stejných jídel, ale také flexibilní střídání různých kuchyní. Ušetříte tak náklady a místo pro různé další přístroje a zároveň mnohé cesty do kuchyně a ruční zásahy v kuchyni.

Šampion v boji proti času

V rozvážkové službě tikají hodinky ještě rychleji než jinde v gastronomii. Proto Convotherm mini získává jako výkonný konvektomat rozhodující minuty pro vás: Pára přenáší velmi rychle teplo na pokrmy, takže postup tepelné úpravy probíhá podstatně rychleji než obvykle. A u automatického vaření s Press&Go připravíte hlavní pokrmy včetně příloh stisknutím tlačítka v jediném přístroji – vždy ve spolehlivé špičkové kvalitě, a to i s částečně kvalifikovaným personálem.





Convotherm Quality Management: Pomocí regenerační funkce můžete hotová jídla do puntíku dodělat i v jídelních miskách.

Plná flexibilita v Ghost Kitchens: Lákavá mnohotvárnost v mini 6.10

4 plechy pro Dim Sum za 8 min. = **560 kusů za hod.**

4 plechy pro jarní závitky za 10 min. = **240 kusů za hod.**

4 plechy pro burrito za 10 min. = **192 kusů za hod.**

4 plechy pro kuřecí křidélka za 14 min. = **24 kg za hod.**



Ještě větší flexibilita na nejmenší ploše: mini 2v1 se dvěma samostatnými varnými prostory umožňuje např. grilování a vaření v páře ve stejnou dobu.

Přehled výhod pro vás:

- Vhodný do každé profesionální kuchyně – i do pop-up kuchyní
- Maximální flexibilita
- Plné výkonnostní spektrum konvektomatu: vaření v páře, pečení, smažení, grilování, regenerování atd.
- V malém prostoru nahrazuje např. gril, fritézu a hrnce
- Velmi jednoduchá obsluha díky Press&Go – i ve špičkách
- Oblíbené recepty lze uložit do kuchařky stiskem tlačítka
- Stejně vysoká kvalita, a je jedno, kdo přístroj obsluhuje
- Optimální hygiena díky plně automatickému čištění



Pro spokojené zákazníky na „Point of Delivery“

Svými čtyřmi managementy funkcí Convotherm mini vždy garantuje výsledky v prvotřídní, značkové kvalitě, která se obzvláště dobře udržujte i na cestě k zákazníkovi. Optimálně sladěným Convotherm Climate Management si například zelenina zachová svou barvu a chuť a dostane se k zákazníkovi chutná i při delším udržování teploty. mini svou jedinečnou funkcí Crisp&Tasty zajistí, že i křupavý pokrm bude při domácí konzumaci stále chutný a bude mít lahodnou křupavou texturu.

Chytrá efektivita: Convotherm mini s KitchenConnect®.

Díky KitchenConnect® pracujete se svými mini velmi efektivně a můžete je přizpůsobit. Ať už hrst nebo 1 000 přístrojů: Díky cloudovému propojení do sítě můžete jej všude řídit, kontrolovat a aktualizovat. A na základě každodenních aktuálních dat a informací můžete vždy optimalizovat svou nabídku a procesy.

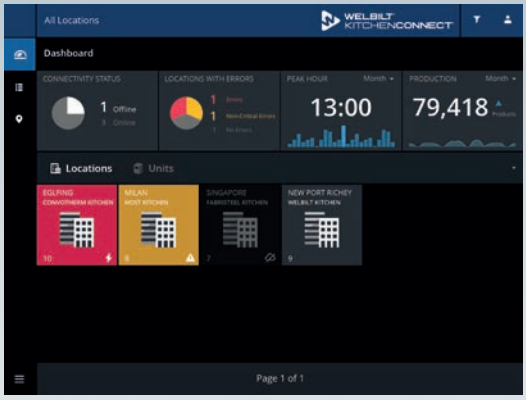
Celkový potenciál digitalizace při vaření

Při práci s Convotherm mini získáte nespočet údajů a informací – perfektní základ k optimální analýze, vyhodnocení a plánování všech procesů týkajících se vaření a pečení. KitchenConnect® umožňuje na míru střižený a přehledný online vzdálený přístup k těmto údajům zařízení, založený na cloudu a zabezpečený. S kitchenConnect® na obrazovce pohodlně vyřídíte veškerý

- management majetku a servisu
- management efektivity a kvality
- management nabídek







Obsáhlé informace o přístroji, např. ID pobočky a přístroje, stanoviště, stav a instalační údaje.

Management majetku a servisu: Plná kontrola ve vaší kuchyni

Prostřednictvím různých, individuálně uspořádaných ovládacích panelů máte neustále k dispozici všechny informace o přístrojích pro plánování, kontrolu a servis.

- Připojení 1 až 1 000 přístrojů a více
- Jednoduchá správa všech přístrojů na různých stanovištích
- Zobrazení všech relevantních informací o výrobcích pro každý přístroj
- Rozpoznání specifických trendů na stanovišti
- Okamžitá podrobná chybová hlášení
- First-Time-Fixes: Možnost dálkové analýzy mnoha poruch
- Práce na Digital Twin: přesné informace pro servisní techniky o poruchách, potřebných náhradních dílech atd.
- Efektivní přístupová kontrola šifrováním a uživatelskými profily

Management efektivity a kvality: Učení z údajů

Využijte datovou a informační bázi k trvalé optimalizaci vašich procesů, pokud jde o vaření a pečení. Pomocí KitchenConnect® se stanete každý den ještě lepší.

- Zvýšení plynulého vytížení všech přístrojů
- Rychlá detekce a reakce při změně trendů
- Zamezení nadměrné a chybné výrobě
- Zajištění standardů jakosti transparentními daty v reálném čase
- Automatický záznam, dokumentace a uložení všech dat HACCP
- Rozsáhlý management zpráv pro automatizované a cílené vykazování: Správné informace ve správný čas a ke správným osobám

Management nabídek: Digitální kuchařka – a více

KitchenConnect® vám otevírá úplně nové možnosti, spojuje kreativitu a efektivitu při vaření a pečení.

- Přístup ke komunitě „Recipes Around the World“ – včetně stále se zvětšující sbírky receptů ke stažení
- Možnost vložení individuální digitální sbírky receptů
- Paralelní přizpůsobení nabídek na dálku na prakticky neomezeném počtu přístrojů na různých stanovištích



Podrobné informace např. o špičkových výrobcích, časových průbězích, špičkových a průměrných hodnotách.



Zobrazení událostí relevantních pro kvalitu, např. přechodových čisticích cyklů nebo přerušených procesů tepelné úpravy.

Silný malý pomocník v dobré kuchyni.

Tam, kde je vaření náročné, se vždy používají ty nejlepší nástroje. A tak Convotherm mini představuje dokonalý doplněk, který pomáhá při přípravě nebo regeneraci menších množství v profesionální gastronomické kuchyni.

Výkonný staniční přístroj v profesionální kuchyni

Právě v náročném provozu À-la-carte se Convotherm mini nabízí jako flexibilní staniční přístroj. V každé profesionální kuchyni zabere velmi málo místa. Přitom je mini díky svému výkonu hodnotným konvektomatem, který bez problémů zvládne i ty nejnáročnější úlohy. Nahrazuje početné specifické přístroje, jako např. lázeň pro sous-vide k pošírování, skříň k udržování teploty nebo dehydrátor. V neposlední řadě se můžete na mini spolehnout i při šetrném nočním pečení, aniž byste museli zablokovat velké přístroje.



mini díky flexibilnímu nástěnnému držáku najde své místo všude.



Obslužný panel mini Standard se zaměřuje na to důležité.



Přehled výhod pro vás:

- Hodí se do každé profesionální kuchyně, na pult i zavěšený na stěnu
- Není potřebná digestoř
- Plné výkonnostní spektrum pro veškeré způsoby tepelné úpravy
- Díky Traytimer plná kontrola u různých paralelních objednávek
- Přesné udržování základní teploty při pošírování citlivých kousků masa
- Perfektní pomocník pro každodenní Mise en Place
- Jednoduchá a rychlá obsluha jak u easyTouch®, tak i se standardním obslužným panelem
- Automatická předvolba spuštění, perfektní pro přestávku mezi polední a večerním servisem
- Bez časové ztráty před ukončením práce, popř. při servisu kvůli plně automatickému čištění



Malý všeuměl, velký výkon: mini 6.06 jako staniční přístroj

4 plechy* pro blanšírování zeleniny za 8 min. = **28 kg za hod.**

4 plechy pro lososy sous-vide za 22 min. = **64 kusů za hod.**

4 plechy ke grilování steaků medium za 6 min. = **160 kusů za hod.**

4 plechy na gratinování za 10 min. = **120 gratinovaných porcí za hod.**

*u nádob hlubokých 65 mm

Malý přístroj, na který se ale můžete spolehnout

Díky své šířce jen 51,5 cm se Convotherm mini vejde na každé stanoviště v náročné gastronomické kuchyni. Tak máte jako kuchař či kuchařka v každé situaci přímý přístup k výkonnému přístroji, aniž by museli opustit svou stanici. Je jedno, zda chcete připravovat speciální čerstvé přílohy nebo malé lahůdky, nebo připravené pokrmy šetrně regenerovat, popř. udržovat teplotu – mini vám vždy kryje záda.



mini Standard je perfektní přístroj pro odborníky. Příkladně u servisu À-la-carte, kde vás podporuje všemi potřebnými funkcemi pro udržování teploty nebo regenerování.

Convotherm mini Standard. Jednoduše a profesionálně.

Podle motta „Méně je někdy více“ obslužný panel konvektomatu Convotherm mini Standard na první pohled zajistí jasné poměry. S klasickými ovládacími prvky, jako je spínač, otočný volič a tlačítka, můžete jednoduše, rychle a individuálně realizovat všechny důležité funkce, což ocení zejména profesionálové.

Samozřejmě, že mini Standard má také tlačítka rychlé volby k ukládání oblíbených položek. A pokud jde o výkon, flexibilitu a komfort, není v žádném případě horší než členové řady s dotykovým displejem.

Management funkcí Convotherm: Inovativní výkonná rozmanitost pro optimální práci.

Tempo, kvalita a flexibilita: Vaši zákazníky a hosté toho od vás a vašeho týmu vyžadují každý den hodně. Proto vás Convotherm mini podporuje svými 4 managementy funkcí, abyste stále mohli poskytovat špičkové služby. Přebere od vás mnoho únavné rutiny a zajistí optimální procesy i nejlepší výsledky.



climate
management

Při vaření a pečení je rozhodující správné klima ve varném prostoru. Regulováno automaticky nebo individuálně – Convotherm mini garantuje velmi efektivním řízením nasycení párou, že každý pokrm a pečivo spolehlivě obsahuje správné množství vlhkosti. Je-li navíc požadována křupavá kůrka, nejlepší výsledky zajistí přesně cirkulující horký vzduch a odvlhčování.



production
management

Je jedno, zda plně automaticky nebo ručně, zda jednoduché nebo smíšené plnění – s mnoha inteligentními funkcemi zajistí Convotherm mini, abyste měli vždy úplný přehled, i když je práce hodně. Tak budete pracovat efektivně, cíleně a současně bez stresu.





quality
management

Nejlepší výsledky při vaření a pečení nejsou náhodné, ale jsou výsledkem podpory díky speciálním funkcím Convotherm mini: Vypilovaná senzorika, zejména promyšlené vedení vzduchu i inteligentní, individuálně programovaná souhra vlhkosti, horkého vzduchu a času pro každý pokrm a pečivo – tak Convotherm mini zajistí optimální kvalitu.

cleaning
management

Perfektní čistota je při vaření a pečení nezbytná. Proto má Convotherm mini plně automatický a zejména jednoduchý, bezpečný a ekologický čisticí systém, který je dokonce přípustný pro provoz bez dohledu. Inovativní balíček HygieniCare zajistí dodatečnou hygienu v kuchyni.

climate
management

Prima klima pro každý pokrm.

Ať už vaření v páře, dušení, grilování, gratinování nebo pečení, Convotherm Climate Management ve vašem Convotherm mini zajistí vždy perfektní klima při tepelné úpravě. Křehkým a šťavnatým pokrmům se dostane optimální vlhkosti, křehké a křupavé výsledky zajistí extra dávka tepla. Samozřejmě vždy s optimální efektivitou času a spotřeby.



Rychlé odvlhčování: Crisp&Tasty

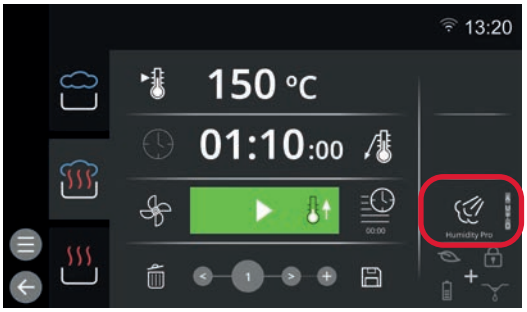
Za nejrychlejší špičkové výsledky, pokud jde o konečnou křupavost, je v Convotherm mini odpovědná funkce Crisp&Tasty. Díky aktivnímu odvádění páry a současnému přivádění čerstvého vzduchu se během velmi krátké doby odvlhčí varný prostor. Následovně bude pokrm v čistém horkém vzduchu lákavě křupavý. 3 stupně odvlhčování lze ručně vybrat nebo naprogramovat.

SafeCoolDown

Samostatné, bezpečné snižování teploty varného prostoru u zavřených dveří mezi procesy vaření a pečení s různými teplotami i před čištěním.

Vlhkost na přání: HumidityPro

Funkcí HumidityPro nabízí Convotherm mini v kombinované páře již od 30 °C dodatečně k automatické regulaci hmotnosti i ruční regulaci vlhkosti pro vaše zcela osobní nastavení. Pro nejšťavnatější výsledky tepelné úpravy, individuálně podle vašich zadání. Ideální i k udržování teploty. Jednoduše nastavitelný ve třech stupních, není potřebné zadávat procentuální hodnoty.



3stupňová dodatečná vlhkost s Humidity Pro, možnost výběru v kombinovaném režimu.

quality
management

Optimální řešení pro nejlepší výsledky.

Jedinečné funkce a vlastnosti Convotherm Quality Managementu vás podpoří, abyste na stůl nebo přes pult podávali pouze prvotřídní jídlo. Tak mini stále garantuje optimální rovnoměrnost, objem a čerstvost, popř. vypečení pokrmů a pečiva – pro spokojené hosty a zákazníky, kteří pak rádi přijdou znovu.

Od citlivého po rychlý: Airflow Management

Je úplně jedno, zda se jedná o přesný přívod vlhkého nebo suchého vzduchu nebo o rychlé odvlhčování klimatu varného prostoru: Díky variabilní rychlosti ventilátoru s automatickou změnou směru i vypilované technice proudění vzduchu docílíte s Convotherm mini rovnoměrných a špičkových výsledků, dokonce i u těch nejcitlivějších produktů.



BakePro

3stupňová pečící funkce BakePro v Convotherm mini zajišťuje ideální, rovnoměrné klima ve varném prostoru pro veškeré pečivo, ať už předkynuté čerstvé, předkynuté mražené nebo polopečené. Mražené pečivo není třeba rozmrazovat. BakePro zaručuje nejlepší kynutí, optimální elasticitu střídky a optimální lesk i delší trvanlivost. Sami si individuálně nastavíte čas a teplotu. Možnost k maximálnímu vytížení zajistí maximální dostupnost výrobků i ve špičkových časech.



Na stupeň přesně: Sonda teploty jádra

Convotherm mini má vícebodovou sondu teploty jádra s detekcí nesprávného zapojení i optimální, externě zásuvné čidlo sous-vide. Tím lze vždy přesně stanovit teplotu v pokrmu.

Přesné dokončení: Regenerační funkce

Pomocí regenerační funkce Convotherm mini můžete pokrmy vyrobit předem a zcela jednoduše je připravit ve správný čas. Vaši zákazníci vždy obdrží čerstvé pokrmy, navíc je zkrácena pracovní doba a také sníženy navazující náklady na personál.

Promyšlená technika pro efektivní postupy.

S vypilovanou kombinací inteligentních řešení vám Convotherm Production Management usnadňuje práci, zvyšuje bezpečnost a efektivitu. mini optimálně podpoří vás a váš tým, abyste vždy dosahovali špičkových výkonů, i když je v kuchyni docela rušno.

Automatické vaření s tlačítky rychlé volby: Press&Go

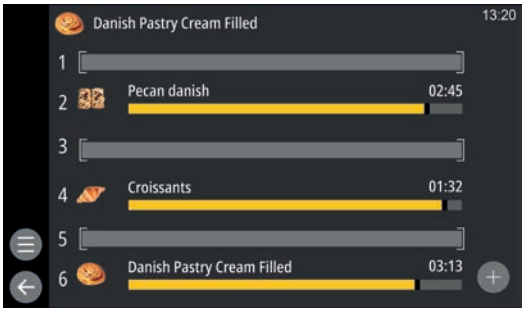
Press&Go nabízí během stresujícího pracovního dne vítané odlehčení, v neposlední řadě pro často se měnící personál: Okamžitě se mohou pustit do práce v mnoha různých kategoriích výrobků. Automaticky probíhá předehřívání, kompenzace tepelných ztrát např. při otevírání dveří nebo u různých množství podávání i výběr režimu tepelné úpravy a pečení. V integrované kuchařce s 6 přednastavenými kategoriemi výrobků lze uložit až 399 profilů tepelné úpravy až s 20 kroky tepelné úpravy a vyvolat je stiskem tlačítka. Automaticky se zobrazí odpovídající profily tepelné úpravy pro efektivní smíšené plnění a vy máte vždy dobrý přehled o svých oblíbených pokrmech.



Press&Go Snadná obsluha i pro vícejazyčný personál díky vysvětlujícím fotografiím jídel a produktových skupin i uživatelské pokyny a výzvy podporované animací.

Přehled o všem při automatickém vaření: TrayView

U průběžného smíšeného plnění vám Convotherm mini na svém displeji HiRes přesně zobrazí, co se tepelně upravuje, popř. peče na každém zásuvu a jak dlouho to bude ještě trvat. Přístroj vám opticky a akusticky signalizuje, jakmile je výrobek hotový. Ke kompenzaci tepelných ztrát vypočítá TrayView po každém otevření dveří přístroje znovu dobu tepelné úpravy a pečení pro každý jednotlivý zásuv.



Jasně a jednoduše strukturované zobrazení na displeji poskytuje např. u Press&Go a TrayView přehled o stavu dokončení.



Management ručního plnění: TrayTimer

U managementu ručního plnění TrayTimer v Convotherm mini rozhoduje váš profesionální pocit o perfektním načasování od prvního až po poslední zásuv. Také u průběžného smíšeného plnění máte možnost individuálně nastavit doby tepelné úpravy a pečení pro každý výrobek na každém zásuvu podle vašeho přání. TrayTimer vám nabízí permanentní přehled o zbývající době tepelné úpravy všech jídel a přehled zásuvů.



TrayTimer Pro každý zásuv barevně odsazené zobrazení zbývající doby tepelné úpravy na sekundu přesně.

Convotherm Production Management v kostce:

- Press&Go: Automatické vaření, jednoduše stisknutím tlačítka
- Integrovaná kuchařka
  Uložení až 399 profilů tepelné úpravy
- TrayTimer – management podávání v ručním režimu
- Tray View: Management podávání v automatickém režimu
- MessageStep: pro individuální pokyny mezi jednotlivými profilovými kroky
- Management HACCP
- Connectivity: Vaření s propojením do sítě prostřednictvím sériového rozhraní WiFi nebo LAN
- Cook&Hold: Pokud na konci postupu tepelné úpravy automaticky klesne teplota – vaření a udržování teploty v jednom
- ecoCooking: Připojitelné od 30 °C, ideální pro potraviny s dlouho tepelnou úpravou
- Tepelná úprava Delta-T

cleaning
management

Čistota bez námahy a nekompromisní hygiena.

V kuchyni a za pultem jsou čistota a hygiena nezbytné – musí to být rychlé a nesmí to dát moc práce. Proto vám mini s Convotherm Cleaning Management nabízí celou řadu jedinečných vlastností a funkcí pro zvlášť efektivní, komfortní a ekologické čištění.

ConvoClean: Maximální flexibilita, minimální spotřeba

Plně automatický čisticí systém ConvoClean+ Convotherm mini stále zajišťuje optimální hygienu, má 3 stupně intenzity, kombinovatelný s Clean a Care Booster. Praktický režim express umožnuje čištění za pouhých deset minut, pro mezidobí i v době špičky. A díky extra vyplachovací funkci zanechá varný prostor u zákazníků oslňující dojem.

Ekologický a velmi bezpečný

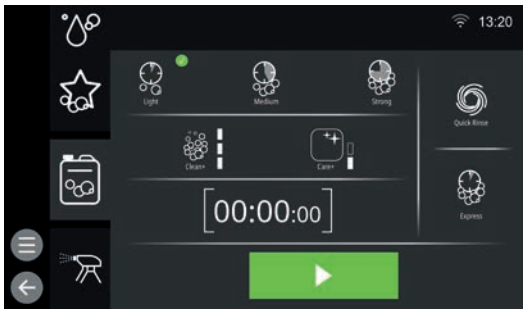
ConvoClean zaručuje maximální bezpečnost, protože při spuštění procesu čištění nedochází k žádnému kontaktu s chemikáliemi. Čisticí kapaliny jsou navíc biologicky odbouratelné a ekologické. Convotherm mini je certifikován pro čištění bez dozoru. To znamená: Po ukončení práce můžete spustit program a nemusíte čekat na ukončení čištění. Po ukončení čištění můžete další ráno okamžitě dále pracovat bez dodatečné kontroly.

Individuální a možné snadné plánování

S Cleaning Schedular Convotherm mini stanovíte pro každý den na minutu přesně, kdy se automaticky spustí určitý čisticí program. Snadno můžete sestavit individuální oblíbené čištění s vlastním označením a symbolem a spustit jej stiskem tlačítka.



Kompaktní čisticí středová zásuvka k plnění oplachovacím prostředkem ConvoCare a čisticím prostředkem ConvoClean.



Navigace v nabídce umožňuje zvlášť jednoduchý výběr čisticích programů stiskem tlačítka.



Cleaning Schedular: Na minutu přesné programování čištění předem – pro každý den v týdnu.

Convotherm Cleaning Management v kostce:

- Velká flexibilita: 3 stupně intenzity, kombinovatelný s Clean a Care Booster
- Režim express: Čištění jen za 10 minut; propláchnutí (Quick Rinse) jen za 2 minuty
- Cleaning Schedular: Předem naplánujte doby čištění
- Individuální oblíbené čištění: Sami jej vytvoříte a spustíte stiskem tlačítka
- Hygienické kliky a ovládací fólie brání množení mikroorganizmů
- Ochrana proti stříkající vodě: Certifikováno dle třídy ochrany IPX4

Řešení HygieniCare pro maximální bezpečnost:

Bezpečnost je bezpečnost: Hygienické povrchy

Hygienické kliky Convotherm mini z antibakteriálního a antimikrobiálního plastu snižují po celou dobu životnosti přístroje množení mikroorganizmů na neuralgických, ručních kontaktních bodech přístroje.

Rychle na dosah: Ruční sprcha

Praktická ruční sprcha Convotherm mini je ideální pro rychlé ruční čištění. Má antibakteriální vrstvu pro optimální hygienu.

Vně čistý, uvnitř bezpečný: Certifikovaná ochrana proti stříkající vodě

Convotherm mini je podle třídy ochrany IPX4 vesměs chráněn proti pronikání stříkající vody. Tím také při pořádném čištění pracovního prostředí nedochází ke kontaminaci vnitřku přístroje čisticími, popř. dezinfekčními prostředky.



Ještě větší bezpečnost při přípravě pokrmů s Convotherm mini: Inovativní zabudování iontů stříbra do materiálu hygienické kliky.

Kvalitní, udržitelný a úsporný – v provozu a při servisu.

Convotherm mini znamená maximální spolehlivost a životnost. Jeho prvotřídní zpracování a zejména jednoduchá a přívětivá konstrukce je symbolem naší filozofie IntelligentSimplicity. Pro maximální využití v rámci každého dne a minimální náklady v daném případě.

IntelligentSimplicity: Zaměření na to důležité

Vedoucí technická řešení prezentují své výhody co nejjednodušším, nejekonomičtějším a nejefektivnějším způsobem. Tento princip nazýváme IntelligentSimplicity – a Convotherm mini jej ztělesňuje v každém ohledu: Snadno srozumitelný. Jednoduchá obsluha. Jednoduché čištění. Jednoduchá údržba. A jednoduché opravy. Pracuje efektivně a úsporně. Všechno má své místo, svůj smysl, svou logiku.



Všestranně přívětivá konstrukce

Convotherm mini je konstrukčně dimenzován pro optimální provozuschopnost. Přístroje propojené do sítě nevysílají jen chybová hlášení, ale také umožňují online diagnostiku. Čtyři servisní porty usnadňují přístup do vnitřku přístroje, což umožňuje rychlou a snadnou údržbu, popř. opravu. Počet součástí mini je schválně co nejmenší a v současné době jsou identické s řadou maxx, což usnadňuje dostupnost. Pro veškeré servisní práce jsou však zapotřebí pouze standardní nástroje. Jednodušší už to být nemůže.



Všestranně přívětivá konstrukce Convotherm mini se svými čtyřmi servisními porty zjednodušuje, zrychluje a zlevňuje údržbu a opravy.



IntelligentSimplicity

Promyšlená jednoduchost jako konstrukční princip.

Maximální užitek s nejmenšími možnými náklady.

Kompetentní servis: Po celém světě a kdykoli

Také v případě technické poruchy nabízí Convotherm mini díky svému speciálnímu nouzovému programu vysokou funkční bezpečnost. V případě potřeby máte k dispozici naši celosvětovou síť servisních partnerů – s vynikající kvalifikací díky našemu mezinárodnímu servisnímu školení. Convotherm vám garantuje rychlé odezvy, maximální připravenost k použití i stálou dostupnost náhradních dílů.

Spolehlivost a životnost „made in Germany“

Inženýři a technici Convotherm s nekompromisně vysokými nároky na dokonalost a v úzké spolupráci s profesionály z oboru neustále pracují na inovativních řešeních pro naše zákazníky po celém světě. Tak se společnost Convotherm stala v roce 1995 i celosvětově prvním výrobcem konvektomatům s certifikací dle DIN ISO 9001. Vyvíjí a vyrábí v Německu, každý Convotherm mini opouští náš závod až po několikahodinovém, 100procentním funkčním testu.

Kromě toho proběhl u společnost Convotherm v roce 2000 jako v jednom z prvních podniků v Německu audit podle enviromentální normy ISO 14001 a navíc získala certifikaci dle ISO 50001 pro hospodaření s energií.



IntelligentSimplicity v kostce:

Výhody pro vás!

- Jednoduchá obsluha – pro každého uživatele
- Maximální efektivnost při spotřebě času, vody a energie
- Velmi snadné a efektivní čištění
- Špičková kvalita minimalizuje náklady na údržbu a opravy
- Všestranně přívětivá konstrukce

Rozmanité příslušenství. V perfektní shodě s vaší potřebou.

Rozsáhlé a promyšlené příslušenství umožňuje ještě jednodušší, pohodlnější a efektivnější práci s Convotherm mini:



Stohovací souprava
Dva Convotherm mini nad sebou – to znamená dvojí využití na stejné ploše.
K dodání volitelně s nebo bez kol a zásuvek pro čisticí prostředek.



Podstavce
Podstavce pro Convotherm mini jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli a splňují maximální hygienické standardy. V různých velkostech a provedeních zajišťují stabilitu a mohou být na přání pojízdné.



Plechy a rošty
Kvalitní plechy a rošty z nerezové oceli pro Convotherm mini s nepřilnavou vrstvou jsou k dispozici ve velikostech GN.



Nástěnný držák
S praktickým nástěnným držákem lze Convotherm mini upevnit na vhodnou stěnu s úsporou místa.



Čisticí a ošetřující prostředky
Všechny čisticí a ošetřující prostředky Convotherm lze biologicky odbourat a optimálně sladit s čisticím programem ConvoClean.



Ruční sprcha
Praktická ruční sprcha s plynou regulací průtoku je ideální pro rychlé ruční čištění. Antibakteriální vrstva pro optimální hygienu.



Zásuvka na čisticí prostředek
K plnění čisticími prostředky ConvoClean – praktické a prostorově úsporné řešení.

Pro dobré klima v kuchyni.





S výkonnými kondenzačními digestořemi pro Convotherm mini jsou pára a vlhkost odstraňovány přímo tam, kde vznikají. Pro efektivní Front-Cooking a příjemné pracovní klima v kuchyni.

Kondenzační digestoř mini pro
Výrazně příjemnější klima v místnosti díky čelnímu odsávání přímo při otevírání dveří. Digestoř můžete jednoduše ovládat pomocí Convotherm mini a během postupu tepelné úpravy pracuje v úsporném standby režimu.

Kondenzační digestoř mini pro black
Výbavou a funkcí odpovídá kondenzační digestoři mini Pro a navíc je patřičně k Convotherm mini black opatřena matnou černou vrstvou. Pro optimální klima v prostoru a perfektní design.

ConvoVent mini
Digestoř uvedete do provozu přístrojovým tlačítkem ZAP/VYP. Pára z hrdla odpadního vzduchu je zachycována a kondenzuje. Vzduch bude zase přiveden do prostoru. Není potřebná přípojka studené vody pro digestoř.

Možnosti	easyTouch®	Standard
Vnější design černá na nerezové oceli	▷	▷
Dveře přístroje s levou zarážkou	▷	▷
Lodní provedení	▷	▷
mini mobil – s integrovanou zásuvkou na vodu a odpadní vodu, tím není zapotřebí pevná vodovodní přípojka	▷	▷
Bezpečnostní uzávěr dveří (s funkcí bezpečného zavření a zdvižnou polohou)	▷	▷
K dispozici jsou různá napětí	▷	▷

Vlastnosti vybavení: Dodatečně k dispozici ▷

mini si prostě najde místo všude.

Nejen díky svým kompaktním vnějším rozměrům se Convotherm mini perfektně hodí do každého pracovního prostředí. Také díky chytrým řešením pro vestavbu a montáž je užitečný všude tam, kde ho chcete mít.

Dvě mini nad sebou: větší flexibilita

S praktickou stohovací soupravou můžete dva Convotherm mini využívat přímo nad sebou. mini easyTouch je navíc také k dispozici jako 2v1, u kterého jsou dva varné prostory řízeny jen jedním obslužným panelem. Obě řešení zařídí přímo ve špičkách větší kapacitu a flexibilitu. Tak můžete např. současně nahoře vařit v páře a dole péct.

Prostorově úsporné a praktické: nástěnná montáž

Také v tom nejužším prostoru se najde vhodné místo pro Convotherm mini. Tak lze přístroj jednoduše a bezpečně upevnit na každou vhodnou stěnu pomocí speciálního nástěnného držáku.



Atraktivní a matně černý mini Black upoutá pozornost v prodejním prostoru bezpečně namontovaný na stěně.



Pro open-air a na cesty

Ať už v zahradní pivnici, na venkovních akcích nebo ve food trucku – Convotherm mini mobil můžete použít kdekoli, i venku, a nabízí maximální flexibilitu pohybu. Díky integrované zásuvce na vodu a odpadní vodu není závislý na přípojkách čerstvé a odpadní vody.

V kompaktní variantě může být mini mobil kromě toho používán s běžnou proudovou přípojkou 230 V. S Convotherm mini mobil je při venkovní gastronomii příprava pokrmů mnohem blíže hostům – a jídlo se tak dostane na stůl rychleji a čerstvější.



Technické údaje





Elektrická nastřikovací jednotka	6.06	6.10	10.10
Rozměry (šxhxv) standard	515 x 599 x 647 mm	515 x 777 x 647 mm	515 x 777 x 877 mm
Rozměry (šxhxv) easyTouch	515 x 599 x 665 mm	515 x 777 x 665 mm	515 x 777 x 895 mm
Kapacita plnění (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Zasouvací vzdálenost	flexibilní	flexibilní	flexibilní
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	1N~ 230 V / 3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
Jmenovitý příkon	3,0 / 5,7 kW	7,1 kW	10,5 kW
Hmotnost (bez možností/příslušenství)*	45 kg	55 kg	70 kg

	easyTouch®	Standard
Druhy tepelné úpravy		
Pára (30–120 °C) s garantovaným nasycením párou	▶	▶
Kombinovaná pára (100–250 °C) s automatickou úpravou vlhkosti	▶	▶
Horký vzduch (30–250 °C) s optimalizovaným přenosem tepla	▶	▶
Obsluha easyTouch® pracovní plocha:		
Skleněný dotykový displej 7" TFT HiRes (kapacitní)	▶	
Plynulé posouvání záběrů, rychlá reakce	▶	
Tříbarevný indikátor TriColo ukazuje aktuální provozní stav	▶	
Climate Management		
HumidityPro – zavlhčování ve 3 stupních	▶	
Crisp&Tasty – odvlhčování ve 3 stupních	▶	▶
Quality Management		
Airflow Management – redukovaná rychlost ventilátoru a autoreverzní provoz	▶	▶*
BakePro – tradiční funkce pečení ve 3 stupních	▶	
Regenerování – flexibilní regenerační funkce s předvolbou	▶	▶
Delta-T	▶	▶
Tepelná úprava za nízkých teplot	▶	
Ruční zapařování	▶	▶
Production Management		
Automatické vaření s Press&Go až s 399 profily (Manager Modus a Crew Modus)	▶	
Integrovaná kuchařka se 7 kategoriemi	▶	
TrayTimer – management plnění pro různé produkty současně	▶	▶
TrayView – management plnění pro automatické vaření různých produktů s Press&Go	▶	
Management oblíbených položek	▶	▶
ecoCooking	▶	
Automatické spuštění	▶	
Message Step	▶	
Cookbook merge	▶	
Automatický předehřev a funkce Cool down	▶	**
HACCP ukládání údajů	▶	▶
WiFi/Ethernet rozhraní (LAN)	▶	
Rozhraní RS232		▶
USB rozhraní integrované v obslužném panelu	▶	
Cleaning Management		
ConvoClean+ plně automatický čisticí systém se třemi stupni intenzity, kombinovatelný s Clean a Care Booster, 10minutové express čištění a 2minutový Quick Rinse (opláchnutí vodou)	▶***	▶
Funkce Safe Cool Down před čištěním (u zavřených dveří)	▶	▶
Řešení HygieniCare: Hygienické kontaktní body k zamezení množení mikroorganizmů (klika dveří a plynulá ruční sprcha)	▶	▶
Konstrukce		
Bezúdržbové osvětlení Xelogen varného prostoru	▶	▶
Dveře přístroje s dvojitým prosklením a pravou zarážkou	▶	▶
Klika dveří s funkcí bezpečného zavření	▶	▶
Vícebodová sonda teploty jádra pevně umístěná na přístroji, s detekcí nesprávného zapojení	▶	
Vyvíjení páry nástřikem vody ve varném prostoru	▶	▶

Vlastnosti vybavení: Standard ▶

* ne u zvláštních napětích ** ručně *** ne u mini mobil

CONVOTHERM®

WELBILT DEUTSCHLAND GMBH
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM

WELBILT®

Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crystal Tips®**, **Delfield®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Lincoln™**, **Merco®**, **Merrychef®**, **Multiplex®** and **Wmaxx™.** Supported by service brands: **KitchenCare®**, aftermarket service and **KitchenConnect®**, cloud-based open platform.

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

9018582 05/23

©2023 Welbilt Inc. Všechna práva vyhrazena.