



Mini svět
i vy si ho zamilujete ...

 **CONVOTHERM**



[V dnešní době zná
člověk u všech věcí
jejich cenu a u žádné její
hodnotu.]

Oscar Wilde

Vítejte v mini světě CONVOTHERM

S novým mini světem zahajujeme nový směr a do moderních kuchyní vnášíme další rozměr. **Náš nový princip je - mini prostor – maxi výkon!**

Jsmo přesvědčeni, že každý, kdo vaří s novými mini modely CONVOTHERM ta nejchutnější jídla, musí cítit nadšení, s jakým byly navrhovány: snaha našich šéfkuchařů dokonale vyhovět přáním a očekáváním zákazníků, radost našich

inženýrů z navrhování a vývoje a láska našich designerů k detailu vytvořily dohromady skvělý výsledek. Předějte ho dál svým hostům!

Přesvědčte se sami, vyzkoušejte si přístroj a **uvidíte, že se do něj zamilujete!**

Můj mini model pro:

- Gastronomii a hotel
- Catering
- Školní stravování
- Systémovou gastronomii
- Restaurace rychlého občerstvení (QSR)
- Koncepte Shop-in-Shop
- Take-aways
- Cash&Carry / LEH (maloobchod s potravinami)
- Čerpací stanice
- Reklamní stánky
- Řeznictví a pekárný

mini je
skvělý!

Všechny
přístroje
jen 51,5 cm



Vynikající! To najdete jen u modelů CONVOTHERM

System Advanced Closed - systém úspory energie

System **Advanced Closed (ACS)** s funkcí **Crisp&Tasty** nabízí jedinečné výhody přípravy jídel s vědomím, že šetříte i peněženku.

- Asi 30 % úspora energie a vody při každém vaření
- Asi 10 % úspora času
- Asi o 15 % nižší teploty při vaření

Crisp&Tasty

S funkcí **Crisp&Tasty** budou mít jídla křupavou kůrčičku a přitom zůstanou hezky šťavnatá uvnitř.

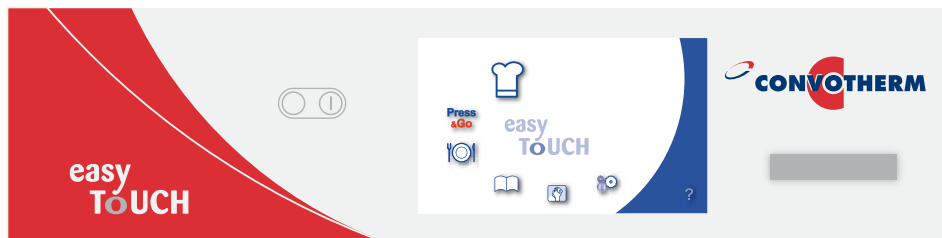
- **Postupné odvlhčování vnitřního prostoru bez ztráty energie**
- **Jídla zůstanou uvnitř šťavnatá a na povrchu budou mít kůrčičku**

easyToUCH

S volitelným ovládacím panelem **easyToUCH** s dotekovým displejem vykočíte do budoucnosti správným směrem. Pomocí srozumitelných symbolů se budete velmi jednoduše pohybovat mezi téměř neomezenými možnostmi. A to nejlepší nakonec - kvalita jídel zůstane stále ve Vašich rukou!



- **Ovládání Press&Go** se samostatnými obrázky Vašich jídel
- Vámi požadovanou kvalitu jídel je možné kdykoli zopakovat
- Nastavení oprávnění přístupu pro Vámi uvolněné recepty
- Dotekový displej odolný proti poškrábání a odpuzující nečistoty
- Možnost propojení s Vaším počítačem nebo internetem
- Panel **easyToUCH** mohou bez problémů používat i nevyškolení pracovníci





[... pěkně opečené na povrchu
a šťavnaté a měkké uvnitř...]

mini prostor – maxi výkon



Zelenina jako čerstvá a stejně tak barevná
Díky zabudovanému systému **Advanced Closed (ACS)** se čerstvá zelenina připravuje obzvláště šetrně. Díky způsobu přípravy s nízkým obsahem kyslíku zůstanou v zelenině zachovány vitamíny, živiny i svěží barvy.



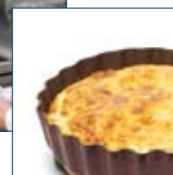
Zapékaná jídla, pizza a svačiny

I ten nejmenší mini model upeče bez problémů deset pizz za osm minut. A díky funkci **Crisp&Tasty** jsou lahodné, křupavé a šťavnaté.



Dezerty a koláče

CONVOTHERM mini nabízí pro moučníky neuvěřitelné možnosti. Můžete péct koláče i pošírovat hrušky v červeném víně. A co je přímo geniální: v modelech **2v1** můžete současně dole péct a nahoře pošírovat.



Pečivo všeho druhu

V mini modelu můžete najednou upéct až 24 baget. Speciální automatická funkce zpětného chodu hnacího kola ventilátoru umožňuje stejnoměrné propečení všech kousků od horního až po nejspodnější zásuv.



Ryby a koryši

S geniálním programem biopáry CONVOTHERM můžete šetrně připravit až dvanáct kousků rybiho filé. V jednom varném prostoru můžete současně připravovat rybu, maso a zeleninu bez vzájemného přenosu chutí – díky funkci **ACS**.



Maso a grilování

Máte možnost ugrilovat dvanáct kotlet za pouhých jedenáct minut. Ana šťavnatém stejku je díky speciálnímu roštu CONVOGrillrost grilování hezky vidět.



OES 6.10 mini 2v1

2v1 – neporazitelná kombinace

CONVOTHERM mini s dvěma varnými prostory

Chtěli byste svým hostům nabídnout jídla, která při vaření vyžadují různé postupy, ale musejí být hotová ve stejnou dobu? S přístrojem mini **2v1** máte díky dvěma samostatným varným prostorům zajištěno dokončení jídel přesně na čas bez zbytečného čekání. Obsluha je díky intuitivnímu ovládacímu panelu **easyToUCH** velmi snadná. Obě trouby se tu ovládají jen jedním ovládacím panelem.

Číst o něčem je dobré ... ale vyzkoušet si to je ještě lepší.
Obraťte se na náš servis ONVOTHERM na adrese:

- www.convotherm.com
- školení a semináře
- testovací místa

Zavolejte nám ještě dnes!
Tel.: +49-8847-67-0

CONVOVent



Vaření před hosty

S kondenzačním nástavcem **CONVOVent** se tento mini model ideálně hodí k vaření před hosty. Kondenzační nástavec odvádí téměř všechny výpary z vaření a je zárukou čerstvého vzduchu v místnosti. Snadné a uživatelsky přátelské ovládání je samozřejmostí, další vodovodní přípojka není nutná.



OES 10.10 mini s funkcí CONVOVent



Chtěl bych všechno ...

... na co nejmenším prostoru!

Mini svět Vám vedle rozsáhlého vybavení nabízí ...

- Systém úspory energie **ACS (Advanced Closed System)** s funkcí **Crisp&Tasty** k dokonalé přípravě jídel
- **Press&Go** - vynšený výsledek jedním stisknutím tlačítka
- Flexibilní závěsný rám
- Robustní dveřní otočný pákový uzávěr s funkcí zaklapnutí dveří
- Dvojitě skleněné dveře - zevnitř horké, zvenku chladné
- Vícebodové měřicí čidlo teploty jádra
- Snižování množství páry pro čistší prostředí v kuchyni
- Nižší rychlost ventilátoru pro jemné pečivo s automatickou funkcí zpětného chodu k zajištění naprosto stejnoměrného propečení
- Dobré osvětlení varného prostoru
- Možnost instalace šetřící místo
- Přenosný mini model se zabudovaným zásobníkem na vodu a užitkovou vodu (není nutná pevná vodovodní přípojka), až 12 hodin provozu s přehřátou párou

... také dokonalé příslušenství splňující Vaše požadavky:

- Ruční sprcha s plynulým nastavením
- **Ovládací panel easyTOUCH** pro to nejsnadnější ovládání
- Software **CONVOControl**
- Čistící systém **CONVClean**
- Podstavce v různém provedení
- Flexibilní nástěnný držák
- **Kondenzační nástavec CONVOVent**
- Nastavitelná výška nožiček přístroje

Tři možnosti kombinace modelů - minimální potřebný prostor

Chtěli byste současně použít dva různé postupy vaření? Bez problémů - podle prostoru, který máte k

dispozici, si můžete vybrat vhodné řešení:

- Duo: dva mini s levým nebo pravým zavíráním postavené vedle sebe
- Věž: dva mini prakticky postavené na sobě
- 2v1: dva nad sebou ležící, samostatné varné prostory se ovládají jen jedním ovládacím panelem

Tyto možnosti vybavení nebo příslušenství se mění podle modelu přístroje, nebo jsou k dispozici pouze jako volitelné.



Náš mini svět – pro Vás jen to nejlepší

Chtěli byste v jednom konvektomatu péct maso i moučníky, grilovat, fritovat a regenerovat? Bez problémů - naše kvalitní konvektomaty z mini světa umějí v kuchyni opravdu všechno. Výhodou jsou i jejich minimální rozměry - se šířkou od pouhých 51,5 cm se vejdu i do Vaší kuchyně. Jejich nenáročná a intuitivní ovládání je vhodné i pro nevyškolené uživatele. Naše konvektomaty jsou vybaveny jedinečným systémem úspory energie **ACS** a šetří tak životní prostředí i Vaši peněženku. Díky rozsáhlému sortimentu příslušenství a důmyslnému vybavení už Vám nebudou žádná přání. Samozřejmě jsme mysleli i na Vás. A tak bude instalace našeho malého kuchyňského všeznála při vaření před hosty pro Vás i pro ně opravdový zážitek.

Všechno v ceně:

- Kvalitní konvektomat 2/3 GN nebo 1/1 GN v různých velikostech
- Maximální šířka: 51,5 cm!!
- Varné programy - horkovzdušný ohřev, přehřátá pára, pára
- Noční vaření/pečení, vaření/pečení Delta-T, funkce regenerace
- Robustní přístroj s nepřekonatelnou životností



OES 6.10 mini easyTOUCH se systémem CONVClean, CONVOVent



2 x OES 6.06 mini s levým a pravým zavíráním

6.06 mini
6 x 2/3 GN



6.06 mini mobil
6 x 2/3 GN



6.10 mini
6 x 1/1 GN



10.10 mini
10 x 1/1 GN



6.06 mini 2in1
2 x 6 x 2/3 GN



6.10 mini 2in1
2 x 6 x 1/1 GN



Mini přehled údajů

Typ přístroje	OES 6.06 mini	OES 6.06 mini přenosný	OES 6.10 mini	OES 10.10 mini	OES 6.06 mini 2v1	OES 6.10 mini 2v1
Rozměry (Š x H x V) (mm)	515 x 599 x 627*	515 x 599 x 732*	515 x 777 x 627*	515 x 777 x 857*	515 x 624 x 1577**	515 x 802 x 1577**
Váha (kg)	45	50	54	62	86	99
Velikost zásuvy	2/3 GN	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN
Kapacita 0/40 mm hluboká nádoba GN	6	6	6	10	12	12
Kapacita 65 mm hluboká nádoba GN	4	4	4	6	8	8
Počet talířů	4 (Ø 28 cm)	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	8 (Ø 28 cm)	16 (Ø 26 cm)
Připojovací hodnoty 1 N~ 230 V 50/60 Hz	3 kW / 13,1 A	3 kW / 13,1 A	-	-	-	-
Připojovací hodnoty 3 N~ 400 V 50/60 Hz	5,7 kW / 11,8 A	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A	13,3 kW / 19,2 A	14,5 kW / 21,8 A

*Všechny údaje platí pro standardní verze bez systémů **easyToUCH** a **CONVOClean**

Sériově s podstavcem a systémem **easyToUCH

moderní úsporné
MONTYCON[®]
 gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.
 Rudná 907/37, 700 30 Ostrava Zábřeh
 Tel.: +420 596 624 904
 Fax: +420 596 612 693
 Zelená linka: 800 333 318



CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
 Talstraße 35 • D-82436 Egfling
 Tel.: + (0) 49-8847-67-0
 Fax + (0) 49-8847-414
 e-mail info@convotherm.de
 www.convotherm.com