

 **CONVOTHERM**[®]
A Welbilt Brand



Convotherm mini

Kompaktní konvektomat
pro profesionální použití

Advancing Your Ambitions

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh
tel.: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999
info@montycon.cz, www.montycon.cz

Malý a všestranný. Protože prostor se cení.

Konvektomaty jsou mimořádně víceúčelové.

A řada Convotherm mini je také takto rozmanitá. Existuje více než deset verzí, takže každý si může najít mini, které dokonale vyhoví jeho potřebám. Ať už se jedná o systémovou gastronomii, pekařství nebo supermarket, s našimi vítěznými modely přizpůsobenými přesně na míru vašemu provozu budete zaručeně zářit.

► Kompaktní:

S šířkou pouhých 51,5 cm představuje Convotherm mini výhodný poměr mezi rozměry a užitným objemem.

► Flexibilní:

Více než 10 modelů ve 3 různých velikostech: 6.06, 6.10 a 10.10 – vždy s minimalistickými rozměry.

► Víceúčelový:

Můžete s nimi úspěšně péct moučníky, grilovat, dusit, péct maso, vařit v páře, rozmrazovat: jsou optimálně vyladěny pro různé způsoby používání.

► Rychlý:

Kdykoli je potřeba zkombinovat rychlost a vysoký výkon, kombinované konvektomaty Convotherm mini jsou mnohem výhodnější než konvenční modely.



599 mm

515 mm

647 mm

Méně je více

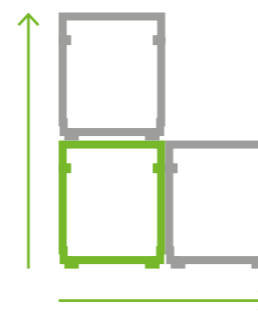
Za pultem nebo v kuchyni: Ve stísněných podmínkách se počítá každý centimetr. Convotherm mini zde boduje hned dvojnásobně. Se svými minimalistickými rozměry dokáže zázraky i v tom nejtísnějším prostoru. Tam, kde jste potřebovali celou řadu různých spotřebičů, jako je fritéza, mikrovlnná trouba, kontaktní gril, toustovač nebo trouba, nyní postačí jeden: Convotherm mini.



Nahradí 6–9 dalších spotřebičů, jako například fritézu, mikrovlnnou troubu, kontaktní gril, toustovač nebo troubu

Víceúčelový s nepřekonatelnou životností

Navzdory svým minimálním rozměrům představuje Convotherm mini maximálně výkonný profesionální konvektomat. I když očekávání zákazníků rostou a rozsah nabídky se mění nebo rozšiřuje, s modelem mini budete vždy připraveni na vše, co se může stát. Víceúčelovost, špičková kvalita a rychlost zákazníky vždy přesvědčí. A to vše lze najít v jednom výrobku.



Rozšiřitelný model s nepřekonatelnou životností

Convotherm mini Jednoduše neporazitelný

- Víceúčelovou řadu mini lze použít pro každou aplikaci
- S šířkou pouhých 51,5 cm lze konvektomat začlenit do prostoru i v těch nejtísnějších podmínkách
- Funkční a atraktivní design. Mini black k dispozici také v černé barvě s matným povrchem.
- Softwarové řešení easyStart*, Press&Go a ConvoLink přináší bezkonkurenční jednoduchost obsluhy
- Automatické funkce tepelné úpravy, pečení masa, grilování, vaření v páře, gratinování, pohodlné fritování, pečení moučnicků a ohřívání
- Velký výběr příslušenství
- Odolná kvalita „Vyrobeno v Německu“ a servis po celém světě

*Pouze pro modely easyTouch®

Za pultem nebo v profesionální kuchyni

Mini vám mrknutím oka zaručí vždy čerstvý a chutný pokrm bez ohledu na to, zda se jedná o oblast průmyslově zpracovaných potravin pro účely provozně spolehlivých procesů s konzistentními výsledky (od zmrazených výrobků až po výrobky připravené k servírování) nebo v oblasti špičkových kuchyní jako výkonný doplňkový stroj.



Úspěšné vaření s horkým vzduchem a s párou.

Pára nebo horký vzduch? Convotherm mini vám nabízí obojí – a zejména kombinovaným způsobem. Díky tomu je profesionální příprava pokrmů výjimečně rychlá, flexibilní, spolehlivá a zdravá.

Použití páry k rychlému získání pokrmů

Vaření v páře přináší rozhodující výhody ve všech aplikacích. Pára přivádí teplo do pokrmu nejen výjimečně jemným způsobem, ale také velmi rychle. Výsledkem je, že ve srovnání s konvenčními způsoby tepelné úpravy lze připravit třikrát více pokrmů. Je to přesně to, co potřebujete v době ranní, polední a večerní špičky. Kromě toho vás Convotherm mini dostane na startovní linii mnohem rychleji a ekonomičtěji díky vstřikovací technologii s výrazně kratším časem zahřívání a dramaticky sníženou spotřebou vody ve srovnání s bojlerem.

Zdravé vaření v páře

Přestože Convotherm mini snižuje čas tepelné úpravy v páře na minimum, je zároveň zachována ideální vlhkost pokrmu. Díky jemnému vaření v páře jsou zachovány vitamíny a další cenné složky. Kromě toho je zajištěna delší svěžest vašeho pokrmu.

Pára, horký vzduch nebo kombinace obou

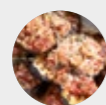
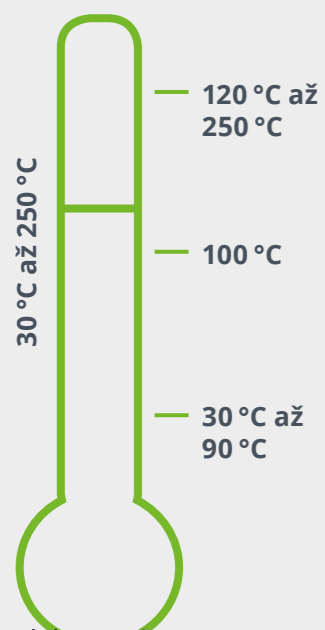
Konvektomat Convotherm mini vám přináší volbu: V závislosti na typu pokrmů můžete vařit buď s párou, horkým vzduchem nebo kombinací obou. Vaření s párou v teplotním rozsahu od 30 ° do 120 °C poskytuje maximální flexibilitu. Na druhé straně je kombinace páry a horkého vzduchu vynikající pro pečení masa: Při pečení v páře zůstává maso uvnitř šťavnaté a poté jej horký vzduch učiní dokonale křupavým. Při grilování nebo úpravě gratinování dosahuje mini nejlepších výsledků díky horkému vzduchu a jednociferné přesnosti požadované teploty. Díky inteligentní kombinaci způsobů tepelné úpravy přichází Convotherm mini s dalším přesvědčivým argumentem – s minimální spotřebou energie.



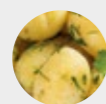
Velká rozmanitost díky možnosti společné tepelné úpravy různých pokrmů.

Při ranní, polední nebo i večerní špičce je často nutné servírovat najednou několik různých pokrmů. Díky možnosti společné tepelné úpravy různých pokrmů nabízí Convotherm mini skvělé řešení: Jiný pokrm na každém plechu, všechny připravené optimálně a rychle s individuálním načasováním a samozřejmě bez vzájemného ovlivnění vůně nebo aroma. Tím se vyhnete stresovým situacím, což vám zajistí spokojené zákazníky.

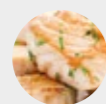
Přesvědčivá víceúčelovost páry



Kombinovaná pára poskytuje nejlepší výsledky v profesionální kvalitě například u gratinovaných pokrmů a lasagní.



Ideálně se hodí pro velkoobjemové pokrmy, jako např. brambory.



Rozsah nízkých teplot od 30 do 90 °C, které se někdy označují jako tepelná úprava metodou sous-vide, se dokonale hodí pro šetrnou úpravu pokrmů jako jsou např. ryby nebo vejce.



Pára



Horký vzduch



Kombinovaná pára

Rychlost

(množství za hodinu)



Tepelná úprava párou:
18 kg rýže basmati za hodinu*



Tepelná úprava horkým vzduchem:
7 kg hranolek za hodinu*



Tepelná úprava kombinovanou párou:
48 croissantů (70 g) za hodinu



Chléb, jemné pečivo a dezerty

V mini modelu můžete najednou upéct až 24 baget. Díky přídavné funkci BakePro budou croissanty a dánské pečivo v domácí kvalitě, ať už čerstvé (předkynuté) nebo zmrazené.



Gratinované pokrmy, pizy a svačiny

I ten nejmenší mini model upeče 6 pizz za pár minut. Díky přídavné funkci Crisp&Tasty budou vždy lahodné a křupavé!

* Data se týkají modelu 6.10 mini v ideálních podmínkách

Zlatý hřeb front-of-house použití: mini black

Nový černý Convotherm mini black opravdu upoutá váš pohled při front-of-house použití, jako jsou samoobsluhy, pekárny, supermarkety, obchody s občerstvením, bistra nebo kavárny. A i když se věci dají do pohybu, černý Convotherm mini black vyzařuje klidnou eleganci den co den. Jeho matný černě nalakovaný povrch a obslužný panel stejné barvy zůstává odolný i vůči těm nejmastnějším otiskům prstů.

Velký skleněný průhled umožňuje zákazníkům zažít přípravu rohlíků, malého občerstvení a jiných pokrmů všemi smysly a naživo – neexistuje již nic čerstvějšího! A protože je černý Convotherm mini black stejně výkonný jak při úpravě vařením, tak pečením, jedná se o ideální model pro vysoce výkonný a víceúčelový pultový prodej.



Mimořádně jednoduchá obsluha pro každého.

Díky intuitivní, mimořádně uživatelsky přívětivé celoplošné dotykové obrazovce easyTouch® vám nová generace spotřebičů Convotherm mini vždy zjednoduší pracovní den, zejména v oblasti průmyslově zpracovaných potravin a občerstvení.

Jednoduché a intuitivní ovládání – pro maximální spolehlivost procesů

Manuální a automatické provozní režimy pro procesy vaření a pečení, které šetří čas i energii, jsou ideální pro snížení pracovní zátěže nevyškoleného personálu. Co je na tom nejlepší? Díky přednastaveným programům tepelné úpravy lze výsledky konzistentně reprodukovat v jednotné kvalitě pomocí dotykové obrazovky.

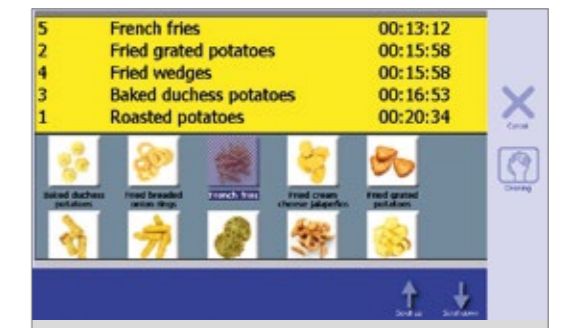
easyStart – automatické vaření a pečení s návrhy na výrobky

S easyStart můžete začít okamžitě v šesti různých produktových kategoriích, jako je maso, přílohy nebo dezerty. Předehřívání, kompenzace tepelných ztrát, například při otevření dveří nebo při různém množství vložených pokrmů, jakož i výběr provozního režimu probíhají automaticky. A navíc vám inteligentní profily tepelné úpravy poskytnou ty správné návrhy pro efektivní přípravu různých pokrmů najednou. Výsledek? Každý člen vašeho týmu bude schopen po krátkém zaškolení provádět rutinní úkoly.*

*Pouze pro modely easyTouch®



Navigace v nabídce pomocí ikon činí obsluhu snadnou a spolehlivou i pro nekvalifikované pracovníky.



TrayView:

- Mějte přehled o tom, co se připravuje na každé polici
- Přesná indikace zbývající doby pečení pro každou polici





Sofistikované funkce pro pohodlí a bezpečnost.

Vaření a pečení s Convotherm mini přináší nejen dokonalé výsledky, ale také umožňuje bezpečnou a pohodlnou práci.

ConvoClean system

Plně automatický čisticí program ConvoClean system zajišťuje, že Convotherm mini zůstane za všech okolností perfektně čistý. Nový režim expresního čištění nabízí desetiminutovou čisticí proceduru, která je ideální pro dobu mimo špičku, ale lze jej použít i ve špičce. Funkce oplachování CareStep je navržena tak, aby varný prostor vypadal opět jako nový a dále oslňoval zákazníky.** Výhoda zvýšené bezpečnosti: Při zahájení procesu čištění nedochází ke kontaktu s čisticí kapalinou.

Náš čisticí systém je certifikován pro bezobslužné čištění. To znamená, že před odchodem domů nemusíte čekat na dokončení čištění. Po dokončení čištění lze v práci pokračovat ihned bez nutnosti následné kontroly.

SteamProtect

Automatické odvlhčování varného prostoru před otevřením dvířek pomáhá zabránit úniku páry.*

SafeCoolDown

Mezi procesy vaření a pečení při různých teplotách, jakož i před čištěním, je teplota varného prostoru bezpečně snížena, zatímco jsou dvířka stále zavřená.

* Pouze pro modely easyTouch®

** Standardně dodáván s modely easyTouch®; volitelně deaktivovatelné pro standardní modely

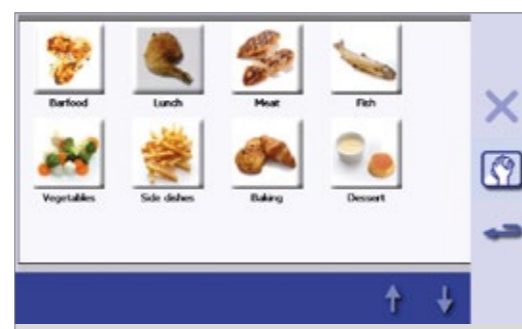


Individualizovaná obsluha pro nepřekonatelné výsledky.

Za účelem zvládnutí profesionálních požadavků je Convotherm mini vybaven manuálním režimem pro vlastní nastavení času, teploty a provozního režimu. Inteligentní přídavné funkce zajišťují vynikající a zároveň konzistentní výsledky vaření a pečení.

Press&Go – vaše oblíbené programy jedním stisknutím tlačítka

S Press&Go můžete uvést své osobní kulinářské výtvořky do sériové výroby. Jednoduše si vytvořte svůj vlastní propracovaný profil tepelné úpravy a uložte jej spolu s vybraným obrázkem. Vaše výtvořky budou vždy dostupné na dotykové obrazovce a budete moci je kdykoli přesunout pomocí jednotky USB.



Vlastní profily tepelné úpravy lze snadno uložit a kdykoli reprodukovat.

BakePro

BakePro zajistí, že čerstvé (předkynuté) a zmrazené výrobky lze snadno tepelně upravit a vždy s perfektními výsledky. Víceúčelové profily pečení zaručují díky definovaným optimálním postupům přípravy jednotlivých výrobků vynikající výsledky a zajistí, že zůstanou čerstvé po dlouhou dobu. Musíte pouze nastavit čas a teplotu. Možnost využívat celou dostupnou kapacitu šetří čas a peníze a zajišťuje nepřetržitou dostupnost výrobku dokonce i v době špičky.*

Crisp&Tasty

Aktivní odvlhčování zajišťuje, že výrobky budou vždy měkké uvnitř a skvěle křupavé zvenčí.



BakePro ve třech úrovních zaručuje vynikající výsledky pečení.

*Pouze pro modely easyTouch®



Špičková kvalita „Vyrobena v Německu“

Již od roku 1976 je Convotherm symbolem nekompromisní kvality a odolnosti a v roce 1995 se stal prvním výrobcem konvektomatů na světě, který získal certifikaci DIN ISO 9001. Každý konvektomat Convotherm vyvinutý a vyrobený v Německu prochází před opuštěním továrny testem plné funkčnosti trvajícím i několik hodin.

Pro mini najdete prostor vždy.

Lze jej snadno začlenit do jakéhokoli pracovního prostoru nejen díky kompaktním vnějším rozměrům. Díky chytrým instalačním možnostem bude model užitečný všude, kde se vám líbí.

Dva v jednom: Přidaná výhoda flexibility

Díky praktické stohovací soupravě lze umístit dvě jednotky Convotherm mini přímo na sobě. Mini easyTouch® je také dostupný jako 2in1, což umožňuje dva varné prostory v jednom spotřebiči řízené jen jedním obslužným panelem. Obě řešení vám poskytují větší kapacitu a víceúčelovost, zejména v době špičky. Můžete například vařit v páře v horní jednotce a zároveň péct ve spodní.



Je ideálním řešením pro společné stravování v domovech důchodců nebo rehabilitačních zařízeních: Tam, kde je profesionální příprava pokrmů stejně důležitá jako atmosféra, jsou mini řešení pro vestavěnou instalaci naprosto přesvědčivé.

Úsporný a praktický: připevnění na stěnu

I v těch nejtísnějších podmínkách lze najít ideální místo pro Convotherm mini. Jednotku lze snadno a bezpečně připevnit na stěnu pomocí speciálního nástěnného držáku.

Vestavěné řešení vypadá opravdu skvěle

Pro model Convotherm mini jsou k dispozici promyšlené způsoby instalace ve formě vestavby. Konvektomat může být vždy dokonale integrován: úsporně, v případě instalace ve skříňovém systému, nebo viditelně, při vaření před hosty.



Bezkonkurenční servis po celém světě

Vždy připraven k provozu díky jedinečnému nouzovému programu, který zajistí, že konvektomat Convotherm bude funkčně spolehlivý i při výskytu technické poruchy. Dojde-li však k nejhoršímu, můžete si být jisti, že máme k dispozici celosvětovou síť servisních partnerů s vynikající kvalifikací založenou na našem mezinárodním systému školení. Naše záruka: Rychlá doba odezvy, pohotovostní služba a dostupné náhradní díly.

Velký výběr příslušenství. Dokonale vyladěné pro vaše potřeby.

Díky komplexnímu a dobře navrženému příslušenství je obsluha Convotherm mini ještě snazší, efektivnější a pohodlnější:



Stohovací souprava

Dvě jednotky Convotherm mini na sobě přináší dvojnásobnou výhodu na stejném místě. Dostupné s kolečky nebo bez koleček a se zásuvkami na čisticí prostředky.



Podstavce

Podstavce pro Convotherm mini jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli a splňují i ty nejvyšší hygienické standardy. Poskytují stabilitu a jsou dostupné na vyžádání i v mobile verzi.



Plechý a rošty

Nerezové plechy a rošty Convotherm mini s nepřilnavou úpravou jsou dostupné v GN velikostech.



Čisticí prostředky a přípravky péče

Všechny čisticí prostředky a přípravky péče Convotherm jsou optimálně vyváženy pro použití s čisticím programem ConvoClean system a jsou biologicky odbouratelné.



Nástěnný držák

Tento pohodlný nástěnný držák lze použít k připevnění jednotky Convotherm mini na vhodnou stěnu a ušetřit tak hodně místa.



Technické údaje

Model	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Rozměry (Š x H x V) (mm) easyTouch®	515 x 599 x 647 515 x 599 x 754	515 x 777 x 647 515 x 777 x 754	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552
Rozměry (Š x H x V) (mm) Standard	515 x 599 x 627 515 x 599 x 734	515 x 777 x 627 515 x 777 x 734	515 x 777 x 857	-
Hmotnost (kg) mini easyTouch®	46 / 54	55 / 67	70	119
Hmotnost (kg) mini Standard	46 / 54	55 / 67	70	-
Rozměr police	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Gastronádoby GN s hloubkou 20/40 mm	6	6	10	12
Gastronádoby GN s hloubkou 65 mm	4	4	6	8
Počet talířů	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Jmenovité zatížení při 1N~ 230 V 50/60 Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Jmenovité zatížení při 3N~ 400 V 50/60 Hz	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A	14,1 kW / 22 A

* mini mobile nemá k dispozici ConvoClean system

** Standardně dodávané s podstavcem a funkcí easyTouch®

To správné mini pro každého

* Není k dispozici ve verzi mini black

** pouze easyTouch®



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)



6.10 mini mobil*
(6 x 1/1 GN)



10.10 mini
(10 x 1/1 GN)



6.10 mini 2in1**
(2 x 6 x 1/1 GN)

Vaše výhody s modelem mini

Tři varné režimy: Pára, kombinovaná pára, horký vzduch	✓
Vždy připraven k okamžitému použití. Rychlé nahřátí pomocí standby teploty	✓
3 nastavení pro odvlhčení (Crisp&Tasty).	✓
BakePro - 5 úrovní tradičního pečení	✓
Noční pečení s LT a Delta-T	✓
250 varných a pečících programů a oblíbená funkce Press&Go	✓
Snadná obsluha	
Barevný monitor celoplošné dotykové obrazovky 7" s easyTouch®	✓
Vaření pomocí ikon s jazykově neutrální snadnou obsluhou (easyStart a Press&Go)	✓
Automatické vaření a pečení s návrhy pro výrobky (easyStart)	✓
Řízení plnění pro různé druhy pokrmů ve stejném čase (TrayView)	✓
Police pro individuální plnění a optimální sledování varných procesů s nepřetržitým přehledem zbývajících doby vaření pro všechny pokrmy a police (TrayTimer)	✓
Vizuální a akustická indikace dokončení tepelné úpravy pokrmu na jedné polici	✓
Možnost individuálního nastavení	
Napište vlastní recepty a uložte je pomocí Press&Go	✓
Přidejte další obrázky receptů	✓
Komplexní bezpečnost	
Snadná jazykově neutrální obsluha díky nabídce a podpoře uživatelů pomocí ikon	✓
Ideální provozní bezpečnost díky automatickému odvlhčování varného prostoru před otevřením dvířek (SteamProtect).	✓
Čistota mrknutím oka	
Plně automatický program čištění ConvoClean system jedním stisknutím tlačítka – vynikající i pro bezobslužné čištění přes noc	✓
4 stupně čištění v závislosti na stupni znečištění s vynikajícími výsledky čištění	✓
Expresní čisticí funkce – dokončeno za 10 minut	✓
Funkce rychlého oplachování	✓

moderní úsporné
MONTYCON[®]
 gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.
 Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh
 tel.: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999
 info@montycon.cz, www.montycon.cz