



CONVOTHERM



Convotherm miniLine
Combi-steamers
De beste van de kleinste

Zoveel Combi-steamer als u wenst

Slimme koks weten: succes zit 'm in de efficiency! Met de productreeks Convotherm mini wordt het mogelijk om ook in extreem kleine ruimtes professionele Combi-steamers te installeren – met minimaal energieverbruik bij maximaal vermogen. Zo kookt u niet alleen lekker, maar kunt u ook winst maken.



Convotherm mini – Compact professioneel

Met de nieuwe generatie mini bewijst Convotherm: minder is meer. Door de compacte constructie passen de mini's zelfs in de allerkleinste keukens. En het doordachte binnenontwerp biedt plaats aan een verrassend grote gaarruimte, voor efficiënte kookprocessen. En ook aan het uiterlijk is gedacht: de behuizing is elegant zilver of zwart, het bedieningspaneel is stijlvol zwart en het venster is praktisch groot. Door de veelzijdige toepassingen is de Combi-steamer mini een ware alleskunner.

- ▶ Een apparaat dat qua formaat past bij de benodigde capaciteit is de basis voor optimale energiezuinigheid
- ▶ Volledig compatibel met 1/1 GN-platen en accessoires (6.06 mini 2/3 GN)
- ▶ Verkrijgbaar met Standard handmatige bediening of intuïtief volledig touchscreen easyTouch®
- ▶ Optioneel behuizingsdesign zwart op RVS*
- ▶ Directe injectietechniek creëert stoom zonder energieverlies en is dus bijzonder efficiënt
- ▶ Laag aansluitvermogen, bespaart bij de aansluiting en tijdens piekdrukke
- ▶ Ruime keus aan accessoires, kijk voor meer informatie in de speciale brochure
- ▶ Plug & Play levert onbegrensde mogelijkheden bij de mobiele uitvoeringen
- ▶ Robuuste apparaten met de betrouwbare kwaliteit van Convotherm voor een lange levensduur



PATENT

Volautomatische reiniging*

Geen contact met schoonmaakmiddel bij het opstarten van het reinigingsproces. Met nieuwe functies zoals "snelle reiniging tussendoor" voor echt alle soorten toepassingen.

Extreem eenvoudige bediening

Handmatige en automatische bereidingsmodi voor sneller en energiezuiniger garen en bakken. Intuïtieve, bijzonder eenvoudige bediening, zodat uw personeel op drukke dagen tijd overhoudt voor ander werk. En het allerbeste: Alle resultaten kunnen betrouwbaar worden herhaald met een simpele druk op de knop.

Optimale gaarresultaten

Braden, grillen, stomen, gratineren, frituren, bakken of opwarmen: de mini levert maximaal vermogen met minimaal energieverbruik.

Vooruitstrevende technologie – ontwikkeld in samenwerking met onze gebruikers.

Convotharm heeft meer dan 40 jaar ervaring met productontwikkeling. Door de permanente uitwisseling met zijn gebruikers heeft het bedrijf de kennis in huis om zijn apparatuur optimaal af te stemmen op de behoeften van zijn klanten. Een van zijn oplossingen is de Convotharm mini, een compacte Combi-steamer waar klanten al meer dan 12 jaar op vertrouwen vanwege de technologische kwaliteit, eenvoudige bediening en lange onderhoudsintervallen.

* Standaard bij alle Convotharm mini's

Compacte Combi-steamer voor alles, altijd en overal

Universeel inzetbaar:

- ▶ Breedte van 51,5 cm past altijd, zelfs in de allerkleinste keukens
- ▶ Gaarsoorten: Stoom, Combi-steam, hete lucht
- ▶ Extra functies: Nachtgaren, Δ -T-garen, Crisp&Tasty, BakePro, opwarmen en kookboek/programma's
- ▶ Ook ideaal voor bakken
- ▶ Bijzonder flexibel door snelle overgang tussen de gaarsoorten
- ▶ TrayTimer voor uitgestelde/roterende belading
- ▶ Optimaal afgestemd op het gebruik in de praktijk
- ▶ Laag gewicht voor meer flexibiliteit, bijv. voor open keukens en catering
- ▶ Eenvoudige wandmontage biedt extra plaatsingsmogelijkheden



Overzichtelijk voor u, onmisbaar voor uw gasten

Met het grote venster van de mini heeft u altijd zicht op uw gerechten. Op die manier kunt u niet alleen zien hoe de bereiding verloopt, als u met een open keuken werkt is dit ook voor uw gasten een ware appetizer. Het design met de roestvrijstalen behuizing (in zilver of zwart*) en zwart paneel maakt een elegante indruk. U kunt kiezen uit easyTouch® of de klassieke Standard bediening. Het functionele ontwerp zorgt er bovendien voor dat onze stevige apparaten betrouwbaar zijn en zonder onderbrekingen werken.



PATENT

Volautomatische reiniging: zodat u uw tijd aan iets anders kunt besteden.

Het ConvoClean system werkt compleet automatisch en zorgt zo voor korte wisselingen tussen gerechten en minder werk. Het reservoir met reinigingsmiddel wordt simpelweg aangesloten op de mini en verdwijnt daarbij in het onderstel. Het grootste voordeel: het ConvoClean system is eenvoudig te bedienen en heeft een passend programma voor alle omstandigheden. Met de nieuwe express-reiniging is bijvoorbeeld een snelle reiniging van 10 minuten tussendoor mogelijk. Altijd volautomatisch: geen contact met schoonmaakmiddel bij het opstarten van het reinigingsproces.



Professionele functies voor ware topprestaties

▶ Crisp&Tasty

De heteluchtfunctie zorgt razendsnel voor knapperige gerechten met een malse kern.

▶ BakePro

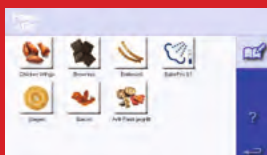
Uw nieuwe profielen voor optimale bakresultaten. BakePro is een bakfunctie met 3 niveaus. Aan het begin van het BakePro-profiel wordt afhankelijk van het gekozen niveau de bijbehorende hoeveelheid stoom in de gaarruimte geïnjecteerd, gevolgd door een rustfase die hierop aansluit. De volgende stappen kunt u afzonderlijk aanpassen aan uw producten.

Automatisch de beste resultaten

Naast de handmatige bediening met knoppen en de instelschakelaar, is er ook het bijzonder gebruiksvriendelijke Convotherm easyTouch®.



 CONVOTHERM



Press&Go – automatisch koken en bakken met snelkeuze knoppen

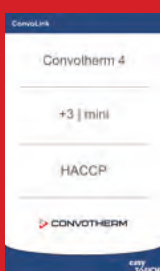
Met Press&Go kunt u uw persoonlijke gaarprofielen herhalen. Ontwikkel uw eigen optimale recept en sla het met een foto duidelijk herkenbaar op in het apparaat. Met een druk op de knop kunt u uw creaties altijd weer klaarmaken. Bovendien zijn de profielen per USB overdraagbaar. Voor optimale proceszekerheid. U hoeft geen formaat, bruingniveaus of kerntemperaturen meer in te voeren.

PATENT



easyStart – automatisch koken en bakken met productvoorstellen

Automatisch koken wordt steeds belangrijker, omdat routineprocessen zo door iedere keukenmedewerker met minimale training zelfstandig kunnen worden uitgevoerd. Met easyStart kunt u het gaarproces direct starten voor zes verschillende productcategorieën. De slimme gaarprofielen geven passende ideeën voor gemengde trays en zorgen zo voor optimaal gebruik van de capaciteit van uw mini, ook bij piekdrukke.



ConvoLink – Volledige software-oplossing

Via onze intuïtief te bedienen software kunt u uw eigen ideeën voorprogrammeren voor de mini. Stel op de computer heerlijke menu's samen en draag de bijbehorende profielen per USB over naar al uw mini's. Zo zet u een consequente standaard voor uw gerechten – altijd en overal.

Een mini voor iedereen

Instellingskok, eigenaar van een restaurantketen, banketbakker of Michelin-chef: de mini voldoet aan de eisen van alle gastronomische concepten. Onze mini-serie bevat Combi-steamers in vier verschillende formaten, met twee soorten bediening naar keuze. Optioneel verkrijgbaar met een behuizing van zwart op RVS en in twee mobiele uitvoeringen.



6.06 mini
(6 x 2/3 GN)

6.06 mini mobile*
(6 x 2/3 GN)

6.10 mini
(6 x 1/1 GN)

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

10.10 mini
(10 x 1/1 GN)

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

Onze apparaten beschikken over alle functies die in een moderne keuken nodig zijn:

- ▶ Press&Go Snelkeuze – Het gewenste resultaat met één druk op de knop
- ▶ easyTouch® – Volledig touchscreen voor eenvoudig bedieningscomfort
- ▶ easyStart – wisselende belading met fotobediening**
- ▶ Lagere ventilatorsnelheid en automatische omkering
- ▶ ConvoClean system (volautomatische reiniging) standaard
- ▶ Stevige deurvergrendeling met dichtklapfunctie
- ▶ Meerpunts-sensor voor de kerntemperatuur
- ▶ Ruimtebesparende installatie mogelijk
- ▶ mini mobile (optioneel) met geïntegreerde reservoirs voor water en afvalwater (geen wateraansluiting nodig) maakt gebruik bijna overal mogelijk – ook met stoom en hete stoom
- ▶ Voeten van het apparaat in hoogte verstelbaar (10.10 mini)

Accessoires die perfect aansluiten bij het gebruik in de praktijk:

- ▶ Handsproeier met traploze instelling
- ▶ ConvoLink-software
- ▶ Onderstellen in verschillende uitvoeringen
- ▶ Flexibele beugel voor wandmontage
- ▶ ConvoVent mini condenskap
- ▶ Stapelkit – twee mini's praktisch boven elkaar voor dubbele capaciteit op hetzelfde oppervlak
- ▶ Uitgebreid assortiment aan platen, roosters en bakken

* Niet verkrijgbaar met behuizing in zwart op RVS

** Alleen in easyTouch®-uitvoering

*** Niet beschikbaar bij mini mobile

Zware maaltijd of lichte snack, knapperig of sappig – met een mini lukt ieder gerecht



Knapperige groenten

Verse groenten behouden hun smaak en vitamines in de mini. Het speciale gaarproces laat voedingsstoffen en kleur intact.



Gratins, pizza's en snacks

Zelfs in de kleinste mini bakt u zes pizza's tegelijk in een paar minuten tijd. Met de extra functie Crisp&Tasty worden ze altijd lekker en knapperig.



Vlees en grillgerechten

Gril koteletjes razendsnel en toch heerlijk mals. Met het speciale grillrooster krijgt u sappige gestreepte steaks met een authentieke barbecue-look. En de mini werkt 24 uur per dag: ook nachtgaren is geen probleem!



Vis en schaaldieren

Met het geniale Convothem Bio-Stoom-gaarprogramma kunt u visfilets garen zonder ze uit te drogen, en tegelijkertijd vis en groente bereiden in één gaarruimte, zonder smaakoverdracht.



Brood, banket en desserts

In de mini kunt u tot 24 baguettes tegelijk afbakken. Dankzij de extra functie BakePro lukt gebak – vers of diepgevroren – altijd in banketbakkerskwaliteit. De Convothem mini is ongelooflijk veelzijdig voor alle zoetigheden – van taarten tot gepocheerde stoompeertjes.

Technische gegevens

Apparaattype	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Afmetingen (B x D x H) (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
Afmetingen (B x D x H) (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	-
Gewicht (kg) mini easyTouch®***	46 / 54	55 / 67	70	119
Gewicht (kg) mini Standard***	45 / 54	54 / 67	69	-
Inschuifgrootte	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Capaciteit 20/40 mm diepe GN-bakken	6	6	10	12
Capaciteit 65 mm diepe GN-bakken	4	4	6	8
Aantal borden	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Aansluiting 1N~ 230V 50/60Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Aansluiting 3N~ 400V 50/60Hz	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 niet verkrijgbaar met ConvoClean system

** Standard met onderstel en easyTouch®

*** Zonder verpakking



De producten van Convotherm worden beschermd door één of meer van de volgende patenten, gebruikssjablonen of design-/smaakjablonen:
DE 10207306 B4, EP 1338850 B1, US 6986817 B2, DE 502005005970 D1, EP 1798479 B2, US 8609167 B2, DE 102004007227 B4, DE 202008017544 U1, EP 2233016 B1



Devapo BV
Stikker 28
5721 VD Asten | NL

+31(0)88 088 4600
info@devapo.nl
www.devapo.nl

