



Convotherm mini Le meilleur des plus petits

Les fours mixtes compacts pour tous les besoins.

Autant de fours mixtes qu'il vous faut

Les chefs astucieux le savent depuis longtemps : Cuisine avec succès celui qui cuisine efficacement ! La gamme Convothem mini vous ouvre la possibilité d'installer un four mixte professionnel dans un espace restreint – pour une consommation d'énergie minimale et une performance maximale. Voilà comment cuisiner de façon appétissante et rentable.



Convothem mini – Le professionnalisme sous sa forme la plus compacte

Avec la nouvelle génération mini, Convothem a converti son crédo du design « moins, c'est plus » avec succès sur différents niveaux de produits. Par sa forme compacte, le mini trouve sa place même dans la plus petite cuisine et offre, grâce à une astucieuse conception intérieure, une enceinte de cuisson étonnamment volumineuse pour cuire efficacement. Avec son design argent ou noir, son panneau de service noir et une vitre extra grande, son esthétique attire l'oeil.

Ses multiples possibilités d'utilisation confèrent au mini sa qualité de véritable appareil polyvalent.

- ▶ Taille d'appareil convenant pour la capacité nécessitée, c'est la base de l'efficacité énergétique optimale
- ▶ Entièrement compatible avec les récipients 1/1 GN et les accessoires (6.06 mini 2/3 GN)
- ▶ Disponible avec interface utilisateur Standard manuelle ou écran tout tactile intuitif easyTouch®
- ▶ En option design externe noir sur inox*
- ▶ Technique d'injection directe, créant particulièrement efficacement de la vapeur car sans perte d'énergie
- ▶ Faibles puissances raccordées, économiques lors de l'installation et des périodes de pointe
- ▶ Grand choix d'accessoires ; vous trouverez plus d'informations à ce sujet dans le prospectus des accessoires
- ▶ Fonctionnalité prêt à l'emploi, offrant des possibilités d'utilisation illimitées sur les versions mobiles
- ▶ Appareils robustes en qualité Convothem, pour une grande longévité



BREVET Nettoyage automatique*

Pas de contact avec le nettoyant lors du démarrage du processus de nettoyage. Avec de nouvelles fonctionnalités de manipulation telle que le « nettoyage rapide intermédiaire », pour véritablement s'adapter à tous les profils d'utilisateurs.

Extrême facilité de manipulation

Modes de cuisson manuels et automatiques pour des processus de cuisson économes en temps et en énergie. Particulièrement simple, car manipulation intuitive, afin de décharger de façon décisive le personnel soumis à la pression quotidienne au travail. Le meilleur : Les résultats peuvent être reproduits à tout moment, du bout des doigts.

De meilleurs résultats de cuisson

Avec une consommation d'énergie minimale et une performance maximale, pouvoir rôtir, griller, cuire à la vapeur, gratiner, frire en prêt à consommer, cuire ou remettre en température.

A la pointe de la technologie : Développé conjointement avec des utilisateurs !

Avec plus de 40 années d'expérience en développement de produits, Convothem dispose, grâce à des échanges permanents avec des utilisateurs en pratique, du savoir-faire pour adapter ses appareils de façon optimale aux besoins de ses clients. Le Convothem mini en fait partie, en tant que four mixte compact qui depuis plus de douze ans a su convaincre par sa maturité technologique, sa facilité de prise en main et un faible taux d'appel pour des opérations de maintenance.

Fours mixtes compactes pour tout, toujours et partout

Emploi universel :

- ▶ 51,5 cm de largeur rendent l'intégration possible dans les postes de travail de cuisine même lorsque peu de place est disponible
- ▶ Types de cuisson : vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- ▶ Fonctions supplémentaires : Cuisson nocturne, cuisson Δ-T, Crisp&Tasty, BakePro, remise en température et livre de cuisine/programmes
- ▶ Idéal également pour les pâtisseries
- ▶ Grande souplesse par possibilité de changer rapidement de type de cuisson
- ▶ TrayTimer pour un enfournement par rotation/décalé dans le temps
- ▶ En accord optimal avec votre comportement à l'utilisation
- ▶ Poids faible pour plus de souplesse, par ex. pour cuisiner devant les clients ou pour le service traiteur
- ▶ Simplicité de fixation au mur offrant de nombreuses possibilités d'installation



La supervision pour vous, et immanquable pour vos clients
Grâce à sa grande vitre, le mini montre du premier coup d'oeil ce qu'il contient. Vous conservez ainsi en permanence le contrôle visuel sur les plats, et offrez aux spectateurs dès la préparation devant les clients, un véritable « régal des yeux ». Même le design avec corps en métal (en argent ou noir*) et panneau noir sait convaincre par son élégance sobre : au choix avec unité de commande easyTouch® ou Standard classique. Grâce à leur conception fonctionnelle, nos appareils robustes offrent une grande fiabilité et un fonctionnement sans défaut.



BREVET

Nettoyage automatique : Vous avez plus important à faire !
ConvoClean system fonctionne entièrement automatiquement et contribue ainsi durablement à une plus grande rapidité de rééquipement et à un emploi réduit de personnel. Le bidon de nettoyant se raccorde simplement sur le mini et « disparaît » alors dans le support. Et le meilleur : ConvoClean system est simple à utiliser et offre le programme adapté pour chaque application. Le nouveau nettoyage express par ex. permet d'effectuer un nettoyage de dix minutes, dans l'entre-fait. Toujours tout automatique : Pas de contact avec le nettoyant lors du démarrage du processus de nettoyage.



Des fonctions professionnelles pour vos résultats d'exception

▶ Crisp&Tasty

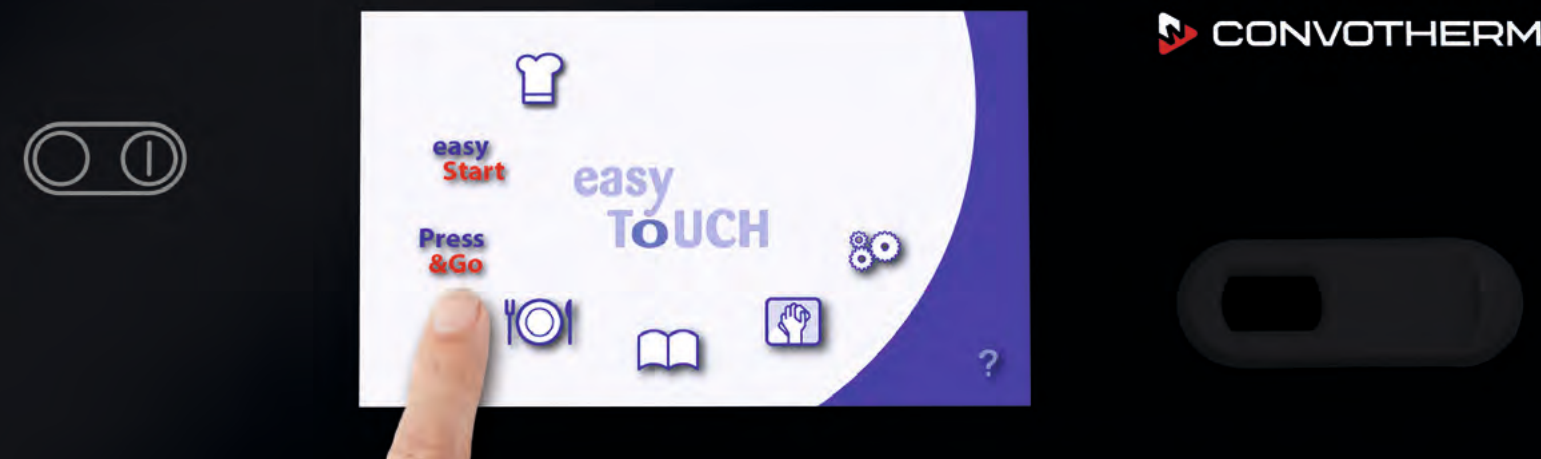
En peu de temps, vous obtenez en mode air pulsé une cuisson croustillante et tendre à cœur :

▶ BakePro

Vos nouveaux profils pour des résultats de cuisson optimum. BakePro est une fonction de cuisson disponible en 3 niveaux. Au début de votre profil BakePro, selon le niveau sélectionné la quantité correspondante de vapeur est envoyée dans l'enceinte de cuisson, suivie d'une phase de repos en adéquation avec la quantité de vapeur. Les étapes de cuisson qui s'en suivent peuvent être adaptées individuellement à vos mets.

De meilleurs résultats, automatiquement

Outre la variante manuelle de la commande à l'aide des touches et de la bascule de réglage, le Convotherm easyTouch® se présente de façon particulièrement conviviale.



Press&Go – cuisson automatique par touches de sélection rapide

Avec Press&Go, vos idées personnelles de cuisson passent en série. Développez des profils de cuisson personnels et raffinés, et enregistrez-les inmanquablement dans l'appareil avec une photo spécifique. Vos créations peuvent toujours être rappelées du doigt, et être transmises par USB, sans limitation. Pour une sécurité optimale des processus. Plus besoin de saisir d'indications comme la taille, le degré de cuisson ou la température à cœur.

BREVET



easyStart – cuisson automatique par propositions de produits

La cuisson automatique prend toujours plus d'importance, les processus routiniers pouvant ainsi être effectués en autonomie par tout membre de l'équipe, après quelques brèves instructions. Avec easyStart, vous pouvez démarrer tout de suite dans six catégories de plats différentes. Car les astucieux profils de cuisson vous proposent des solutions adéquates d'enfournement mixte et assurent ainsi une utilisation parfaite des capacités de votre mini, même lors des périodes de pointe.



ConvoLink – solution logicielle complète

Notre logiciel, de manipulation intuitive, fournit au mini vos idées développées par vous-même. Développez sur l'ordinateur des créations raffinées et transmettez celles-ci par USB sur tous vos fours minis : Vous établissez ainsi des standards invariables pour vos plats – toujours et partout !

A chacun son mini

Peu importe que vous soyez restaurateur systémique, gérant de restaurant de chaîne, exploitant de point chaud ou chef étoilé : le mini vient en soutien des exigences de tous les concepts gastronomiques.

Notre gamme mini comporte des fours mixtes en quatre tailles, avec au choix deux concepts de commande. Disponible en option en design externe noir sur inox, ainsi qu'en deux variantes mobiles.



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)

Nos appareils robustes possèdent toutes les fonctions dont vous avez besoin aujourd'hui dans une cuisine moderne :

- ▶ Touche de sélection rapide Press&Go – du bout du doigt le résultat de votre souhait
- ▶ easyTouch® – panneau de service à écran entièrement tactile, pour un confort d'utilisation des plus simples
- ▶ easyStart – enfournement par rotation, avec commande par image**
- ▶ Vitesse du ventilateur réduite et mode inversion automatique
- ▶ ConvoClean system (nettoyage automatique) équipement de série sur les appareils easyTouch®***
- ▶ Fermeture robuste de porte, à levier pivotant et fonction fermeture
- ▶ Sonde multipoint de température à cœur
- ▶ Installation possible dans peu de place
- ▶ mini mobile (en option) avec tiroir intégré d'eau et des eaux usées (aucune prise d'eau fixe nécessaire) permettant de fonctionner pratiquement partout – même en mode vapeur et vapeur mixte
- ▶ Pieds d'appareil réglables en hauteur (10.10 mini)

Accessoires parfaitement accordés à vos besoins :

- ▶ Douchette à main avec réglage en continu
- ▶ Logiciel ConvoLink
- ▶ Supports en différentes versions
- ▶ Support mural flexible
- ▶ Hotte à condensation ConvoVent mini
- ▶ Kit de superposition – deux minis pratiques l'un au-dessus de l'autre, pour un usage double sur la même surface
- ▶ Toute une gamme de plaques, grilles et récipients

* non disponibles en design externe noir sur inox

** Uniquement en version easyTouch®

*** Non disponible sur mini mobile

Léger ou consistant, croustillant ou juteux – avec un mini, tout réussit toujours



des légumes croquants

les légumes frais se préparent en toute préservation dans le mini. Grâce au procédé particulier de cuisson, les vitamines, les nutriments et les couleurs fraîches sont conservés.



Gratins, pizzas et snacks

Même le plus petit mini peut cuire six pizzas en quelques minutes. Avec la fonction supplémentaire Crisp&Tasty, elles seront toujours délicieusement croustillantes !



Viandes et mets grillés

Grillez des côtelettes en quelques minutes ! Avec la grille spéciale, les steaks juteux obtiennent d'appétissantes marques de grill ainsi qu'un aspect visuel authentique de grillade. Même la cuisson nocturne est possible dans le mini – il travaille pour vous 24h sur 24 !



Poisson et crustacés

Le programme Convotherm de cuisson vapeur bio, génial, vous permet de cuire les filets de poisson en toute préservation et préparer simultanément le poisson et les légumes dans une même enceinte de cuisson, sans transfert de saveurs.



Pain, biscuiterie fine et desserts

Dans le mini, vous pouvez cuire jusqu'à 24 baguettes en même temps. Grâce à la fonction supplémentaire BakePro, vous réussissez par ex. les viennoiseries fraîches ou surgelées, en qualité artisanale. Le Convotherm mini est incroyablement polyvalent pour les plats sucrés - des gâteaux jusqu'aux poires pochées au vin.

Caractéristiques techniques

Type d'appareil	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Dimensions (L x P 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
Dimensions (L x P 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	-
Poids (kg) mini easyTouch®***	46 / 54	55 / 67	70	119
Poids (kg) mini Standard***	45 / 54	54 / 67	69	-
Taille de gradin	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Capacité récipient GN profondeur 20/40 mm	6	6	10	12
Capacité récipient GN profondeur 65 mm	4	4	6	8
Nombre d'assiettes	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Puissance raccordée 1N~ 230 V 50/60 Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Puissance raccordée 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 non disponible avec ConvoClean system

** de série avec piètement et easyTouch®

*** sans emballage

BREVET

Les produits fabriqués par Convotherm sont protégés par un ou plusieurs des brevets, modèles déposés ou conceptions/présentations suivants :

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



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Delfield®, fitkitchenSM, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • welbilt.com