

# CONVOTHERM®

mini. compact creativity.



Convotherm mini.  
I forni Combi compatti per soddisfare un'ampia varietà di idee.



*Advancing Your Ambitions*

# Per tutti coloro che hanno tante idee e poco spazio.

Il Convotherm mini è un vero tuttofare. Le sue dimensioni compatte sono imbattibili e ti sorprenderà con una vasta gamma di servizi. Ideale per caffè e negozi di snack. Per fast food e negozi di cibo da asporto. Per servizi di consegna e ristoranti. Per consentire la massima creatività anche negli spazi più ridotti.

- ▶ **Compatto:**  
Con una larghezza di soli 51,5 cm o 20,3", il miglior rapporto tra spazio sul pavimento e quantità di carico.
- ▶ **Flessibile:**  
forno Combi completo con 3 diverse modalità di cottura.  
Disponibile in 3 diverse dimensioni e 10 varianti.
- ▶ **Digitale:**  
grazie al WiFi e alla soluzione di rete KitchenConnect®.
- ▶ **Sostenibile:**  
qualità duratura, ridotto consumo di acqua ed energia, elevata facilità di manutenzione.



Convotherm mini 10.10



Convotherm mini 6.10  
black matt exterior



## Piccoli caffè e snackbar:

Cottura e cottura al forno direttamente sopra o dietro il bancone, per un'ampia gamma di opzioni 24 ore su 24. (pp. 6-7)

## Un autentico tuttofare

Con un ingombro davvero minimo, Convotherm mini offre il massimo per quanto concerne le opzioni di cottura e cottura al forno. Sostituisce numerosi altri apparecchi come, ad esempio, la friggitrice, il microonde, la griglia a contatto, il tostapane o il forno. Inoltre, il modello mini convince grazie alla sua rapidità e alle elevate prestazioni:

rispetto ai tradizionali sistemi di cottura, consente di risparmiare circa il 40% di tempo. A tutto questo, si aggiunge la sua enorme facilità d'uso, sia per i professionisti che per gli utenti meno esperti. E al termine del lavoro, il programma di pulizia ConvoClean completamente automatico assicura una pulizia senza sforzi.



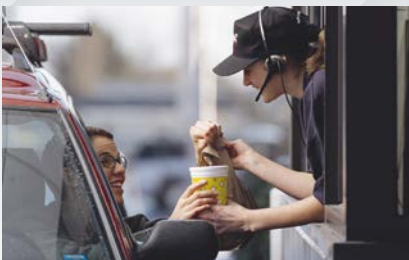
Convotherm mini  
versione USA



Convotherm mini mobil

## Convotherm mini. L'opzione ideale se...

- ▶ in termini di spazio, ogni centimetro conta
- ▶ si desidera scegliere liberamente la collocazione (forno sospeso o sul bancone)
- ▶ si desidera beneficiare di tutti i vantaggi di vapore, convezione e combinata a vapore
- ▶ il bancone deve essere rifornito rapidamente al mattino
- ▶ la propria offerta di prodotti include prodotti di pasticceria / da forno freschi
- ▶ vengono preparati gli alimenti più diversi e sono necessari svariati metodi di preparazione
- ▶ l'infornata mista flessibile fa parte della routine quotidiana
- ▶ Sicurezza di processo e risultati costanti sono due aspetti decisivi
- ▶ deve essere presente l'opzione di collegamento in rete
- ▶ è importante una pulizia automatica senza contatto diretto con il detergente



**Fast food & negozi di cibo da asporto:** multifunzionale e compatto. Qualità costante presso tutte le sedi. (pp. 8-9)



**Attività di consegna:** veloce e flessibile. In modo che qualsiasi alimento giunga a destinazione fresco e appetitoso. (pp. 8-9)



**Ristoranti:** l'apparecchio ideale per piccole quantità di cibo o per la rigenerazione. (pp. 12-13)



# Un compatto tuttofare per una creatività senza limiti.

Gli ambiti di applicazione di un forno Combi possono essere estremamente diversi. Altrettanto diversificata è pertanto la famiglia di prodotti Convotherm mini. Grazie alle oltre dieci varianti, ognuno troverà il modello mini più adatto alle proprie esigenze. Che si tratti di snack e prodotti da forno, di piatti veloci o sofisticati, di prodotti da banco o da consegnare, il Convotherm mini convince sempre grazie ai suoi vantaggi customizzati.

Convotherm mini 6.06

- ▶ **Oltre 10 varianti**  
3 diverse misure 6.06, 6.10 e 10.10, black e mobil, easyTouch® e Standard.
- ▶ **Iniettore elettrico**  
Rapida generazione di vapore e struttura compatta grazie all'iniezione diretta di acqua.
- ▶ **Display touch da 7" in vetro TFT HiRes**  
Rappresentazione brillante, utilizzo intuitivo.
- ▶ **Connectivity**  
Con WiFi e KitchenConnect®, una soluzione di gestione dei dati e collegamento in rete.



- ▶ **4 sistemi intelligenti di gestione delle funzioni per ottenere sempre i risultati migliori**
  - ▶ **Climate Management**  
Soluzioni intelligenti per un clima di cottura e di infornata ideale.
  - ▶ **Quality Management**  
Funzioni e caratteristiche per risultati di altissimo livello.
  - ▶ **Production Management**  
Tecnologia sofisticata per un lavoro più leggero, sicuro ed efficiente.
  - ▶ **Cleaning Management**  
Concetto globale rispettoso dell'ambiente per una pulizia e un'igiene perfette, nei tempi e nelle modalità desiderate.

## Il modello mini realizza l'impossibile:

- ▶ **Cottura automatica con Press&Go**  
Sicurezza di processo e fino a 399 profili di cottura salvati; è sufficiente premere un pulsante.
- ▶ **BakePro**  
Funzione di cottura al forno tradizionale in 3 livelli.
- ▶ **Superfici igieniche**  
Maniglia dello sportello e superficie di comando con rivestimento antibatterico.
- ▶ **Funzione di chiusura dello sportello**  
Non è necessario alcun bloccaggio manuale.
- ▶ **Cappa di condensazione Pro**  
Potente cappa di condensazione contro fumi e odori.

- ▶ Solo 51,5 cm o 20,3" di larghezza
- ▶ Forno Combi completo con 3 modalità di cottura
- ▶ Risparmio di tempo di circa il 40% rispetto ai forni tradizionali
- ▶ Arricchito di numerose funzioni innovative proprie della famiglia di prodotti maxx pro
- ▶ Infornata mista e completa
- ▶ Cottura manuale oppure automatica
- ▶ Semplicissimo concetto di comando "Common Controller"
- ▶ Soluzione di collegamento in rete basata su cloud aperto e WiFi
- ▶ Risultati ancora più precisi grazie alla compensazione automatica ottimizzata per la cottura in Press&Go
- ▶ Impilabile
- ▶ Disponibile anche in nero opaco per un'estetica ricca di stile nella parte anteriore



### La convincente versatilità della cottura al vapore



# Deliziosa varietà nel più piccolo spazio.

Che si tratti di un accogliente caffè, di un piccolo chiosco o di uno snackbar, non importa: servire rapidamente ai propri ospiti prelibatezze preparate al momento negli ambienti più piccoli è una vera e propria arte. Il Convotherm mini è pensato per affrontare brillantemente questa sfida. Con un ingombro davvero minimo, offre la massima flessibilità e varietà di servizi.

## Un autentico tuttofare

Quando lo spazio a disposizione è limitato, a maggior ragione appare sensato sostituire il forno a convezione, la griglia per sandwich, la friggitrice ecc. con un singolo Convotherm mini largo solo 51,5 cm o 20,3". Croccante, fresco o succoso: a seconda del tipo di alimento, è possibile cucinare al vapore, convezione o con una combinazione intelligente di entrambi i metodi di cottura. Quando è necessario cuocere contemporaneamente più alimenti di diverso tipo, Convotherm mini offre l'opzione infornata mista flessibile. E la funzione BakePro assicura ai prodotti di pasticceria freschi una qualità da fornaio.

## Facile apprendimento e utilizzo

Grazie al menu di guida basato su icone, l'utilizzo del Convotherm mini easyTouch® risulta semplice anche per i collaboratori meno esperti; inoltre, è sicuro e, a livello linguistico, prevalentemente neutro. La funzione Press&Go con ricettario integrato consente di cuocere in modo automatico con estrema semplicità. I preferiti sono riconoscibili a colpo d'occhio grazie all'immagine. La funzione Message-Step consente di inserire note personalizzate tra le singole fasi di un profilo.



Con il mini Standard, tutte le funzioni importanti possono essere controllate in modo semplice e chiaro con elementi di comando manuali.

## Breve panoramica dei vantaggi:

- ▶ Possibilità di utilizzare un unico apparecchio universale invece che tanti apparecchi diversi
- ▶ Solo 51,5 cm o 20,3" di larghezza: si adatta a ogni cucina e dietro ogni bancone
- ▶ Grande capacità nonostante le piccole dimensioni esterne
- ▶ Gamma completa di servizi offerti da un forno a vapore professionale: cottura al forno, cottura arrosto, cottura alla griglia, rigenerazione, ecc.
- ▶ Estetica attraente, anche in nero opaco
- ▶ Risultati straordinariamente uniformi in tutte le filiali, anche in caso di personale che cambia frequentemente
- ▶ Cottura automatica facile da usare con Press&Go
- ▶ Le ricette più amate possono essere salvate nel ricettario con estrema facilità
- ▶ Igiene ottimale grazie alla pulizia automatica



Il mini black con cappa di condensazione Pro fa un'ottima impressione in caso di front cooking.





## Valutare, apprendere e ottimizzare in modo rapido ed efficiente

KitchenConnect® entra in gioco non appena si aggiunge una seconda filiale: si tratta della soluzione di collegamento in rete basata su cloud aperto di Welbilt; consente di connettere tutti gli apparecchi e di gestirli in tempo reale. Permette di ottenere, ad esempio, una panoramica centralizzata dei trend, dei prodotti più venduti e anche dei cosiddetti "fondi di magazzino". Ogni giorno, quindi, è possibile imparare qualcosa di nuovo per ottimizzare costantemente la propria offerta. La logica di controllo e la guida grafica per l'utente sono le stesse per tutti gli apparecchi della famiglia del marchio Welbilt. Ed è questo a rendere Convotherm mini un prodotto particolarmente intuitivo e a prova di futuro.



In qualsiasi momento, l'intera gamma di prodotti: cottura al forno e cottura con il mini 6.10

4 teglie di baguette in 12 minuti = 60 pezzi all'ora

4 griglie di petto di pollo in 12 minuti = 96 pezzi all'ora

Flessibilità e varietà: la capacità del modello 10.10 convince al 100%.

# Il tuttofare per alimenti veloci e di qualità costante.

Nel settore dei fast food, ovunque il cibo da asporto venga venduto al banco, e nel settore delle consegne, il Convotherm mini, che misura solo 51,5 cm ovvero 20,3" di larghezza, si adatta perfettamente ed ergonomicamente a qualsiasi cucina. L'ausilio ideale per produrre alimenti e snack in modo rapido e di qualità costante in tutte le sedi.



## Cottura sana e povera di grassi con Crisp&Tasty

Un'alimentazione sana e leggera è attualmente molto di tendenza anche presso i fast food e i negozi di cibo da asporto. Con i suoi quattro sistemi di gestione funzionale, il Convotherm mini sfrutta appieno i suoi punti di forza come forno Combi: Ad esempio, grigliare e arrostitire con convezione pura con Crisp&Tasty non solo è particolarmente veloce, ma richiede anche un minimo di grassi. Gli alimenti risultano particolarmente arrostiti e croccanti all'esterno, ma poiché il calore rapido non li scuoce, rimangono teneri e succosi all'interno.

## Controllo semplicissimo, risultati costanti

A differenza di friggitrice, griglie per panini e simili, il Convotherm mini è un apparecchio universale per la preparazione di un'ampia varietà di alimenti. Grazie all'intuitivo easyTouch®, anche i membri del personale che cambiano frequentemente possono utilizzarlo senza sforzo e in sicurezza. Con Press&Go per la cottura automatica, i risultati di cottura possono essere riprodotti ancora e ancora in tutte le sedi con una qualità costante e con estrema semplicità. Anche la configurazione ottimale della camera di cottura assicura sempre i migliori risultati dall'alto verso il basso.





Convotherm Quality Management:  
La funzione di rigenerazione consente di ultimare la preparazione e servire rapidamente i piatti precedentemente preparati.

**Piena flessibilità nel settore delle consegne: Deliziosa varietà del mini 6.10**

4 teglie dim sum in 8 minuti  
= **560 pezzi all'ora**

4 teglie di involtini primavera in 10 minuti = **240 pezzi all'ora**

4 teglie di burrito in 10 minuti  
= **192 pezzi all'ora**

4 teglie di alette di pollo in 14 minuti  
= **24 kg all'ora**



Il mini si adatta a qualsiasi luogo ed è un esperto nella preparazione di pasti veloci, gustosi e, al tempo stesso, poveri di grassi.

## Breve panoramica dei vantaggi:

- ▶ Ricambio universale per apparecchiature QSR standard
- ▶ Qualità costante, indipendentemente da chi utilizza il dispositivo
- ▶ Massima sicurezza di processo
- ▶ Cottura automatica facile
- ▶ Analisi centralizzata di dati e servizi, online tramite KitchenConnect®
- ▶ Menu push per nuovi prodotti con KitchenConnect® per tutte le sedi
- ▶ Funzionamento intuitivo con il controller comune Welbilt
- ▶ Pulizia completamente automatica ed ecologica
- ▶ Cleaning Scheduler per una pulizia all'ora desiderata



## Qualità sostenibile e massima facilità di manutenzione

Chi dalla mattina alla sera serve clienti e ospiti che vanno di fretta, deve poter fare completo affidamento sulle proprie attrezzature. Il Convotherm mini stabilisce lo standard premium della sua categoria in termini di qualità e affidabilità. Non solo è sempre facile da mantenere, ma con la soluzione di rete KitchenConnect® è possibile eseguire online varie diagnosi di assistenza e analisi dei guasti per tutte le sedi. Ciò consente di risparmiare notevolmente tempo e denaro.

# Efficiente e smart: Convotherm mini con KitchenConnect®.

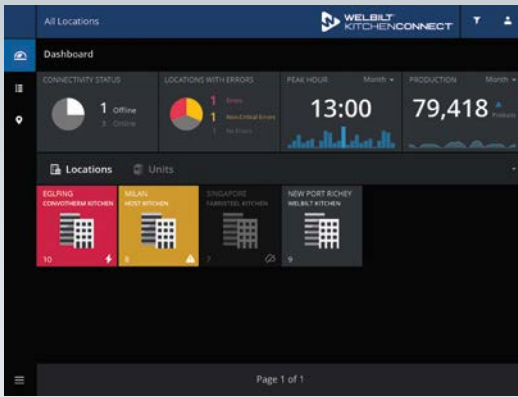
KitchenConnect® consente di lavorare con i propri mini in modo particolarmente efficiente e a misura di cliente. Che si tratti solo di alcuni o di (massimo) 1000 apparecchi: il collegamento in rete basato su cloud consente di controllarli, monitorarli e aggiornarli da qualsiasi luogo. E grazie ai dati e alle informazioni aggiornati quotidianamente, è possibile ottimizzare costantemente la propria offerta e i processi.

## Tutto il potenziale della digitalizzazione in cucina

Quando si lavora con il Convotherm mini, viene prodotta una gran quantità di dati e informazioni: la base perfetta per analizzare, valutare e pianificare in modo ottimale tutti i processi relativi alla cottura e alla cottura al forno. Con estrema chiarezza e in modo customizzato, KitchenConnect® consente l'accesso online da remoto a tali dati dell'apparecchio; il collegamento è sicuro e basato su cloud. Con KitchenConnect® è possibile controllare comodamente dallo schermo tutti i sistemi di

- Gestione di asset e assistenza
- Gestione dell'efficienza e della qualità
- Gestione del menu





Informazioni complete sull'apparecchio, ad es. ID filiale e apparecchio, sede, stato e dati di installazione.

## Gestione di asset e assistenza: pieno controllo della propria cucina

Vari pannelli di controllo configurati individualmente offrono una panoramica di tutte le informazioni sugli apparecchi per facilitare la pianificazione, il controllo e l'assistenza in qualsiasi momento.

- Collegamento da 1 a 1000 apparecchi o anche di più
- Facile gestione di tutti gli apparecchi collocati in sedi diverse
- Visualizzazione di tutte le rilevanti informazioni di produzione per ciascun apparecchio
- Rilevamento dei trend specifici di una sede
- Notifiche degli errori immediate e dettagliate
- First-Time-Fixes (correzioni per la prima volta): possibilità di analizzare da remoto numerosi guasti e anomalie
- Lavorare al Digital Twin (gemello digitale): informazioni precise per i professionisti dell'assistenza su guasti, pezzi di ricambio necessari, ecc.
- Efficace controllo degli accessi mediante crittografia e profili utente

## Gestione dell'efficienza e della qualità: imparare dai dati

Utilizzate la base di dati e informazioni per ottimizzare continuamente i vostri processi di cottura e cottura al forno. Con l'aiuto di KitchenConnect®, è possibile migliorarsi ogni giorno sempre di più.

- Incrementare il carico di lavoro continuo di tutti gli apparecchi
- Rilevare e reagire rapidamente alle eventuali odifiche dei trend
- Evitare la sovrapproduzione e la produzione non conforme
- Garantire gli standard di qualità attraverso dati trasparenti in tempo reale
- Raccolta, documentazione e salvataggio automatici di tutti i dati HACCP
- Gestione completa dei report per resoconti automatizzati e mirati: le informazioni giuste al momento giusto e alle persone giuste

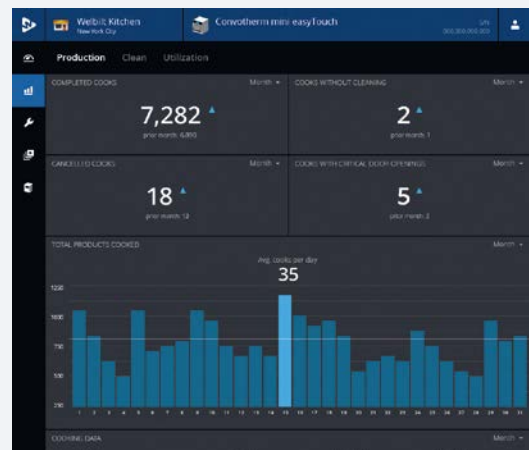


Informazioni dettagliate ad es. sugli aspetti salienti del prodotto, le sequenze cronologiche, i valori di picco e quelli medi.

## Gestione del menu: ricettario digitale e molto altro ancora

KitchenConnect® offre possibilità completamente nuove per combinare creatività ed efficienza nei processi di cottura e cottura al forno.

- Accesso alla community "Recipes Around the World", inclusa una raccolta in costante aumento di ricette da scaricare
- Possibilità di creare una raccolta di ricette digitale individuale
- Adeguamenti paralleli del menu da remoto su un numero praticamente illimitato di apparecchi collocati in sedi diverse



Visualizzazione di eventi rilevanti in termini di qualità, come ad es. i cicli di pulizia saltati o tralasciati e i processi di cottura interrotti.



# Piccolo ma potente aiutante per una cucina di qualità.

Laddove è richiesta una cucina sofisticata, è fondamentale utilizzare gli strumenti migliori. In tale contesto, il Convotherm mini si integra alla perfezione in una cucina professionale fornendo un supporto fondamentale nella preparazione o nella rigenerazione di piccole quantità di cibo.

### Potente apparecchio adatto a qualsiasi postazione nella cucina professionale

Il Convotherm mini è particolarmente adatto per una collocazione flessibile nelle esigenti attività à la carte. Avendo un ingombro minimo, trova spazio in qualsiasi cucina professionale. A livello di prestazioni, il mini è un vero e proprio forno Combi in grado di affrontare senza sforzo anche i compiti più impegnativi. Sostituisce numerosi apparecchi specifici, come ad es. il bagno per la cottura sotto vuoto, l'armadio riscaldante o il disidratatore. Non ultimo, grazie al modello mini si può sempre contare su una cottura notturna delicata, senza per questo dover arrestare/disattivare gli apparecchi di grandi dimensioni.



Grazie al supporto flessibile per il fissaggio a parete, il mini trova posto ovunque.



Il pannello di comando del mini Standard si concentra sull'essenziale.



### Breve panoramica dei vantaggi:

- ▶ Si adatta a qualsiasi cucina professionale, sia sul bancone che appeso al muro
- ▶ La cappa non è necessaria
- ▶ Gamma completa di prestazioni per tutti i metodi di cottura
- ▶ Il TrayTimer consente di avere il pieno controllo di diverse ordinazioni parallele
- ▶ Mantenimento preciso della temperatura al cuore dell'alimento quando vengono stufati pezzi di carne delicati
- ▶ L'aiutante perfetto per la mise en place quotidiana
- ▶ Funzionamento semplice e veloce sia con easyTouch® che con il pannello di comando standard
- ▶ Preselezione di avvio automatica, perfetta per la pausa tra il servizio pranzo e quello serale
- ▶ Nessuna perdita di tempo prima della fine della giornata o durante il servizio grazie alla pulizia completamente automatica



**Piccolo tuttofare, grandi prestazioni: il mini 6.06, adatto a qualsiasi postazione**

4 teglie\* di verdure da bollire in 8 minuti  
= **28 kg all'ora**

4 teglie di salmone sotto vuoto in 22 minuti = **64 pezzi all'ora**

4 teglie di bistecche da grigliare, cottura media, in 6 minuti = **160 pezzi all'ora**

4 teglie cottura al gratin in 10 minuti  
= **120 porzioni di gratinati all'ora**

\*con contenitori profondi 65 mm

## Piccolo, ma estremamente affidabile

Con una larghezza di soli 51,5 cm o 20,3", il Convotherm mini si adatta a qualsiasi postazione in una cucina dalle esigenze elevate. In qualità di chef, avete accesso diretto a un apparecchio potente in qualsiasi situazione, senza dover lasciare la vostra postazione. Indipendentemente dal fatto che desideriate preparare al momento dei contorni speciali o delle piccole prelibatezze o rigenerare delicatamente o tenere in caldo degli alimenti già preparati, il mini vi guarderà sempre le spalle.



Il mini Standard è l'apparecchio perfetto per gli utenti esperti. Ad esempio, in caso di servizio à la carte, dove vi affiancherà con tutte le funzioni necessarie per tenere in caldo o rigenerare gli alimenti.

## Convotherm mini Standard. Semplicemente professionale.

Seguendo il motto "Less is more", il pannello di comando del Convotherm mini Standard assicura condizioni chiare a prima vista. Grazie ai classici elementi di comando come interruttori, selettori rotativi e pulsanti, tutte le funzioni essenziali possono essere gestite in modo semplice, rapido e personalizzato; un aspetto, questo, apprezzato in particolar modo dai professionisti.

Naturalmente, il mini Standard dispone anche di tasti di scelta rapida per salvare i preferiti. E in termini di prestazioni, flessibilità e comfort, non è in alcun modo inferiore ai membri della sua famiglia con un display touch.

# I sistemi di gestione delle funzioni Convotherm: Per un lavoro ottimale e i migliori risultati.

Ritmo, qualità e flessibilità: ogni giorno, clienti e ospiti richiedono molto da voi e dal vostro team. Ecco perché Convotherm mini con i suoi 4 sistemi di gestione delle funzioni vi aiuta a fornire sempre le massime prestazioni. Si fa carico di numerose e faticose procedure di routine e assicura processi ottimali, nonché i migliori risultati.



Il Convotherm mini crea il clima giusto nella camera di cottura per ciascun prodotto. E lo fa in modo completamente naturale, senza regolazioni o controlli complicati; in modo semplice e intelligente. Questo non solo garantisce risultati di cottura perfetti, ma significa anche minimizzare i consumi energetici.

- **HumidityPro**
- **Crisp&Tasty**
- **ecoCooking**
- **Cottura Delta-T**



In modalità cottura completamente automatica o manuale, con carichi singoli o misti: Le funzioni intelligenti che si abbinano perfettamente tra loro consentono a Convotherm mini di gestire molte fasi del lavoro di produzione in modo automatico e trasparente. Ciò significa che potete lavorare con un'efficienza eccezionale, una concentrazione chiara e meno stress.

- **Press&Go**
- **Ricettario integrato per la cottura e la cottura al forno**
- **TrayView**
- **Gestione HACCP**
- **Connettività**
- **Cook&Hold**
- **ConvoServe**





## quality management

Con la sua ampia gamma di funzioni innovative, il Convotherm mini vi aiuta a ottenere ogni volta i risultati migliori di cottura. Tecnologia di sensori intelligenti, flusso d'aria eccezionalmente ben congegnato, nonché un'interazione intelligente di vapore, aria calda e tempo programmabile per ogni singolo alimento: il Convotherm maxx garantisce una qualità ottimale.

- AirFlow Management
- BakePro
- Crisp&Tasty
- Velocità variabile del ventilatore
- ConvoSmoke
- ConvoServe



## cleaning management

La perfetta pulizia in ogni momento è una parte essenziale del Convotherm mini. Il sistema di pulizia completamente automatico e particolarmente semplice, affidabile e rispettoso dell'ambiente, è persino certificato per il funzionamento non assistito. Inoltre, l'innovativo pacchetto HygieniCare offre un ulteriore vantaggio per l'igiene in cucina.

- 4 livelli di pulizia e 3 modalità di pulizia
- Modalità Eco
- Modalità Express
- Cleaning Scheduler
- Profili di pulizia personalizzati
- HygienicSteam
- Maniglie igieniche
- Protezione certificata contro gli spruzzi d'acqua

# Il clima ideale per ciascun alimento.

Che si tratti di cuocere al vapore, stufare, grigliare, gratinare o cuocere al forno, la funzione Climate Management di Convotherm nel Convotherm mini assicura sempre un clima di cottura perfetto. I cibi teneri e succosi ricevono un'umidità ottimale, mentre per risultati croccanti e fragranti è disponibile una quantità extra di calore. Naturalmente, sempre con un'efficienza ottimale in termini di tempo e consumi.



## Deumidificazione rapida: Crisp&Tasty

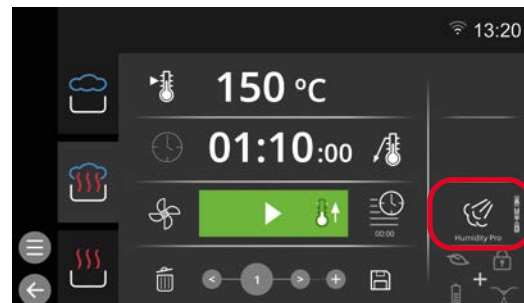
Nel Convotherm mini, la funzione Crisp&Tasty assicura risultati eccellenti e rapidi quando si tratta di ottenere una finitura croccante. Grazie alla deviazione attiva del vapore e alla simultanea immissione di aria fresca, la camera di cottura viene deumidificata in brevissimo tempo. Gli alimenti acquisiscono poi un'appetitosa croccantezza grazie alla convezione pura. I 3 livelli di deumidificazione possono essere selezionati manualmente oppure programmati.

## SafeCoolDown

Raffreddamento automatico e sicuro della temperatura della camera di cottura con lo sportello chiuso tra processi di cottura e cottura al forno con temperature diverse e prima della pulizia.

## Umidità a piacere: HumidityPro

Con la funzione HumidityPro, il Convotherm mini offre una modalità di combinata a vapore a partire da soli 30 °C, oltre a una regolazione dell'umidità automatica e manuale in base alle vostre preferenze. Per risultati di cottura estremamente succulenti, in base ai vostri requisiti e alle esigenze individuali. Ideale anche per tenere in caldo. Facilmente regolabile in tre livelli, non richiede alcuna immissione di valori percentuali.



Umidità aggiuntiva in 3 livelli con Humidity Pro, selezionabile nella modalità Combi.

# Soluzioni ottimali per risultati eccellenti.

Le funzioni e le caratteristiche uniche di Convotherm Quality Management aiutano a portare in tavola o a servire al bancone solo prodotti di prima qualità. In questo modo, il mini garantisce sempre uniformità, volumi e freschezza ottimali, nonché una doratura perfetta per i piatti e i prodotti da forno: per ospiti soddisfatti e clienti che torneranno volentieri.

## Flusso d'aria delicato o veloce: Airflow Management

Che si tratti di un preciso apporto di aria umida o secca o di una rapida deumidificazione del clima della camera di cottura non importa: grazie alla velocità variabile del ventilatore con inversione automatica della direzione e alla sofisticata tecnica per il flusso d'aria, si ottengono sempre risultati eccellenti e costanti con il Convotherm mini, anche con i prodotti più delicati.

## BakePro

La funzione di cottura al forno BakePro a 3 livelli del Convotherm mini assicura un clima della camera di cottura ideale e costante per tutti i prodotti da forno, siano essi freschi, pre-lievitati e surgelati oppure parzialmente cotti. I prodotti da forno surgelati non devono essere scongelati. BakePro garantisce la migliore lievitazione, un'elasticità ottimale della mollica e una lucentezza perfetta, nonché una maggiore durata. Tutto quello che voi dovete fare è impostare il tempo e la temperatura. La possibilità di sfruttare al massimo il proprio mini assicura la massima disponibilità dei prodotti anche nelle ore di punta.



## Precisione al grado: sonda per la temperatura al cuore dell'alimento

Il Convotherm mini dispone di un sensore di misurazione a più punti della temperatura al cuore dell'alimento con rilevamento di perforazione errata, nonché di un sensore opzionale di sotto vuoto, inseribile esternamente. In questo modo, la temperatura del cibo può sempre essere determinata con precisione.

## Ultimare la preparazione degli alimenti sul posto: funzione di rigenerazione

Grazie alla funzione di rigenerazione del Convotherm mini, le pietanze possono essere preparate in anticipo e poi semplicemente ultimate al momento più opportuno. I vostri clienti ricevono sempre piatti freschi e l'orario di lavoro, nonché i costi del personale che ne derivano, si riducono.

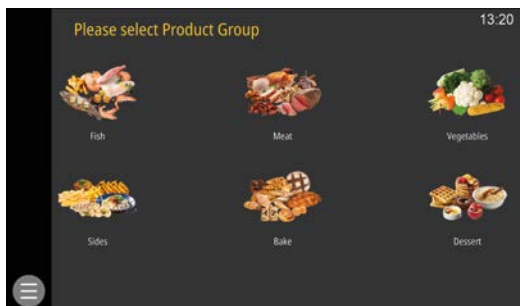


# Tecnologia ben congegnata per processi efficienti.

Con la sua elaborata combinazione di soluzioni intelligenti, Convothem Production Management rende il lavoro più facile, più sicuro e più efficiente. Il mini supporta voi e il vostro team in modo ottimale per ottenere sempre le massime prestazioni, anche quando le cose in cucina si fanno più complesse e impegnative.

## Cottura automatica con tasti di scelta rapida: Press&Go

Press&Go offre un gradito sollievo nello svolgimento dello stressante lavoro quotidiano, anche se il personale cambia frequentemente: infatti, si può iniziare immediatamente a lavorare con svariate categorie di prodotti. Il preriscaldamento, la compensazione delle perdite di calore, ad esempio all'apertura dello sportello o con quantità d'infornata diverse, nonché la selezione delle modalità di cottura e cottura al forno: tutto avviene automaticamente.



Press&Go: facilità d'uso anche per il personale multilingue grazie alle foto chiare e comprensibili degli alimenti e dei gruppi di prodotti, nonché alle istruzioni e alle indicazioni per l'utente supportate da animazioni.

Nel ricettario integrato con 6 categorie di prodotti preimpostate, è possibile salvare e richiamare con estrema semplicità fino a 399 profili di cottura, ciascuno con un massimo di 20 fasi di cottura. I profili di cottura corrispondenti per un'infornata mista efficiente vengono visualizzati automaticamente e si ha sempre un'ottima visuale dei propri preferiti.

## Tenere tutto sott'occhio con la cottura automatica: TrayView

Con un'infornata mista su base mobile, il Convothem mini mostra esattamente sul display HiRes cosa viene cucinato o cotto al forno su ciascun ripiano, nonché il rispettivo tempo residuo. L'apparecchio emette un segnale visivo e acustico non appena un prodotto è pronto. Per compensare le perdite di calore, TrayView ricalcola il tempo di cottura e di cottura al forno separatamente per ogni ripiano ogni volta che viene aperto lo sportello dell'apparecchio.



Il display chiaro e strutturato in modo semplice consente, ad es. con Press&Go e TrayView, di riconoscere lo stato di completamento a colpo d'occhio.



## Gestione manuale del carico: TrayTimer

Con la gestione manuale del carico TrayTimer nel Convotherm mini, è la vostra esperienza professionale a decidere il timing perfetto dal primo all'ultimo ripiano. Anche in caso di infornata mista su base mobile, si ha la possibilità di impostare individualmente i tempi di cottura e di cottura al forno per ogni prodotto, su ciascun ripiano, in base ai propri desideri. Il TrayTimer offre una panoramica continua dei tempi di cottura residui di tutti gli alimenti e di tutti i ripiani.



TrayTimer: visualizzazione dei tempi di cottura residui, precisi al secondo e con un colore diverso per ciascun ripiano.

## Breve panoramica di Convotherm Production Management:

- ▶ Press&Go: cottura automatica estremamente semplice
- ▶ Ricettario integrato: possibilità di salvare fino a 399 profili di cottura
- ▶ TrayTimer: gestione dell'infornata in modalità manuale
- ▶ TrayView: gestione dell'infornata in modalità automatica
- ▶ MessageStep: per inserire note personali tra le singole fasi del profilo
- ▶ Gestione HACCP
- ▶ Connectivity: collegamento in rete tramite interfaccia WiFi o LAN di serie
- ▶ Cook&Hold: la temperatura scende automaticamente fino alla fine del procedimento di cottura – cucinare e tenere in caldo in un solo processo
- ▶ ecoCooking: attivabile a partire da 30 °C, l'ideale per alimenti con lunghi tempi di cottura
- ▶ Cottura Delta-T

# Pulizia senza sforzo e igiene senza compromessi.

Pulizia e igiene sono essenziali in cucina e dietro il bancone. Altrettanto importante, è potersene occupare rapidamente e con poco sforzo. Ecco perché il mini, con Convotherm Cleaning Management, offre un'intera gamma di caratteristiche e funzioni straordinarie che assicurano una pulizia particolarmente efficace, comoda e rispettosa dell'ambiente.

## ConvoClean: massima flessibilità, minimo consumo

Il sistema di pulizia completamente automatico ConvoClean+ del Convotherm mini assicura sempre un'igiene ottimale, grazie a 3 gradi di intensità che possono essere combinati con un Clean and Care Booster. La pratica modalità express consente di pulire in appena una decina di minuti: per un intervento rapido anche nelle ore di punta. E grazie alla funzione di risciacquo extra, la camera di cottura farà sempre un'ottima impressione sui clienti.

## Rispettoso dell'ambiente e particolarmente sicuro

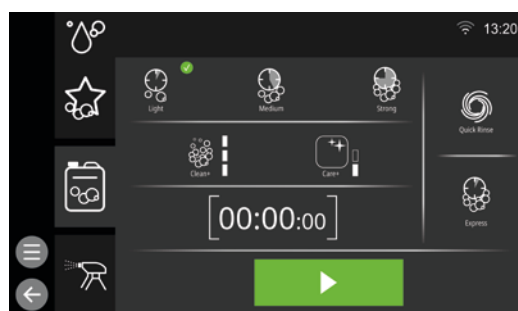
ConvoClean garantisce la massima sicurezza, in quanto all'avvio del processo di pulizia non si viene in alcun modo a contatto con i prodotti chimici. Tra le altre cose, i liquidi detergenti sono biodegradabili e non inquinanti. Il Convotherm mini è certificato per la pulizia non sorvegliata. Questo significa che: è possibile avviare il programma al termine della giornata lavorativa e non è necessario attendere il completamento della pulizia. Una volta completata la pulizia, il lavoro può essere ripreso la mattina successiva senza dover effettuare alcun controllo aggiuntivo.

## Programmabile individualmente e senza sforzi

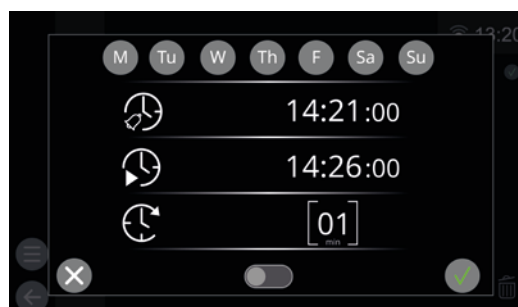
Con Cleaning Scheduler, il pianificatore degli interventi di pulizia del Convotherm mini, è possibile stabilire giorno per giorno e con precisione al minuto quando e quale programma di pulizia deve avviarsi automaticamente. Le vostre impostazioni preferite per la pulizia, dotate di denominazione propria e di icona, possono essere create e avviate con estrema semplicità.



Il cassetto compatto del detergente per il riempimento con brillantante ConvoCare e detergente ConvoClean.



Il menu di guida consente una selezione particolarmente semplice dei programmi di pulizia.



Cleaning Scheduler: programmazione anticipata e precisa al minuto della pulizia per ciascun giorno della settimana.

## Breve panoramica di Convotherm Cleaning Management:

- ▶ Ampia flessibilità: 3 gradi di intensità, combinabile con Clean and Care Booster
- ▶ Modalità express: pulizia in soli 10 minuti; risciacquo (Quick Rinse) in soli 2 minuti
- ▶ Cleaning Scheduler: programmazione dei tempi di pulizia in anticipo
- ▶ Impostazioni personalizzate e preferite per la pulizia: da creare autonomamente e avviare con estrema semplicità
- ▶ Le impugnature igieniche e la pellicola per i comandi riducono la proliferazione di microrganismi
- ▶ Protezione anti-schizzi: certificata secondo la classe di protezione IPX4

## Soluzioni HygieniCare per la massima sicurezza:

### La sicurezza non è mai troppa: le superfici igieniche

Le impugnature igieniche del Convotherm mini in materiale plastico antibatterico e antimicrobico riducono, per tutta la durata della vita utile dell'apparecchio, la proliferazione di microrganismi sui punti di contatto nevralgici dell'apparecchio che vengono toccati manualmente.

### Sempre a portata di mano: la doccia manuale

La pratica doccia manuale del Convotherm mini è l'ideale per i rapidi interventi di pulizia manuale che devono essere effettuati di tanto in tanto. Ha un rivestimento antibatterico per un'igiene ottimale.

### Pulizia all'esterno, sicurezza all'interno: protezione anti-schizzi certificata

Conformemente alla classe di protezione IPX4, il Convotherm mini è completamente protetto contro la penetrazione di schizzi d'acqua. In questo modo, l'interno dell'apparecchio non viene contaminato da detersivi o disinfettanti, anche quando l'ambiente di lavoro viene pulito accuratamente e a fondo.



Ancora più sicurezza quando si preparano gli alimenti con il Convotherm mini: grazie all'innovativo incorporamento di ioni d'argento nel materiale dell'impugnatura igienica.



# Di alta qualità, sostenibile ed economico: durante il funzionamento e l'assistenza.

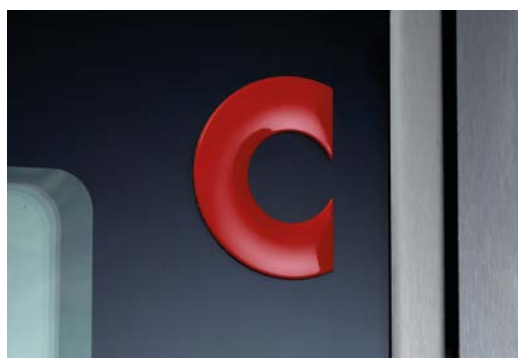
Convotherm mini è sinonimo di massima affidabilità e durata. La sua lavorazione di prima qualità e il design particolarmente semplice e di facile manutenzione riflettono la nostra filosofia di IntelligentSimplicity. Per il massimo utilizzo nella vita di tutti i giorni e il minimo sforzo in caso di necessità.

## **IntelligentSimplicity: concentrarsi sull'essenziale**

Soluzioni tecniche all'avanguardia concretizzano i loro vantaggi nel modo più semplice, economico ed efficiente. Chiamiamo questo principio IntelligentSimplicity, e Convotherm mini lo incarna sotto ogni aspetto: È facile da comprendere. Facile da usare. Facile da pulire. Facile da mantenere. E facile da riparare. Lavora in modo efficiente ed economico. Ogni cosa trova il suo posto, il suo senso e la sua logica.

## **Costruzione di facile manutenzione da qualsiasi punto di vista.**

Il design del Convotherm mini è progettato per offrire la massima facilità di manutenzione. Gli apparecchi collegati in rete non solo inviano notifiche di errore, ma consentono anche di eseguire le diagnosi online. Quattro porte di assistenza facilitano l'accesso al "cuore" dell'apparecchio, il che consente una manutenzione e una riparazione rapide e senza sforzo. Il numero di componenti del mini è volutamente contenuto e tali componenti sono in parte identici a quelli della famiglia di prodotti maxx, il che li rende facilmente disponibili. Per tutti gli interventi di assistenza sono necessari solo utensili standard. Più semplice di così non si può.



Il design di facile manutenzione del Convotherm mini con le sue quattro porte per gli interventi di assistenza rende la manutenzione e le riparazioni più facili, veloci e convenienti.



## IntelligentSimplicity

**La semplicità ben congegnata è il principio costruttivo seguito per la sua realizzazione.**

**Massimo vantaggio con il minor sforzo possibile.**

### **Assistenza competente: in tutto il mondo e in qualsiasi momento**

Anche in caso di guasto tecnico, Convotherm mini offre comunque un'elevata affidabilità funzionale grazie a uno speciale programma di emergenza. All'occorrenza, avete a disposizione la nostra rete mondiale di partner di assistenza, altamente qualificati grazie al nostro concetto internazionale di formazione per addetti all'assistenza. Convotherm vi assicura i tempi di risposta più rapidi, la massima disponibilità operativa e disponibilità costante dei pezzi di ricambio.

### **Affidabilità e lunga durata "made in Germany"**

Gli ingegneri e i tecnici di Convotherm lavorano costantemente a soluzioni innovative per i nostri clienti in tutto il mondo, con elevati standard di perfezione, senza compromessi e in stretta collaborazione con i professionisti del settore. Nel 1995 Convotherm è stato anche il primo produttore di forni Combi al mondo a essere certificato secondo la norma DIN ISO 9001. Sviluppato e prodotto in Germania, ogni Convotherm mini lascia la nostra fabbrica solo dopo aver superato al 100% un test funzionale della durata di diverse ore.

Inoltre, Convotherm è stata una delle prime aziende in Germania a essere sottoposta nel 2000 ad audit secondo la norma ambientale ISO 14001 ed è anche certificata secondo lo standard di gestione dell'energia ISO 50001.



### **Breve panoramica di IntelligentSimplicity:**

#### **i vantaggi per voi!**

- ▶ Facile da usare per qualsiasi utente
- ▶ Massima efficienza in termini di consumo di tempo, acqua ed energia
- ▶ Pulizia particolarmente facile ed efficiente
- ▶ La sua eccellente qualità riduce al minimo gli sforzi per manutenzione e riparazione
- ▶ Costruzione di facile manutenzione da qualsiasi punto di vista

# Svariati accessori. Perfettamente adeguati alle vostre esigenze.

I numerosi accessori ben congegnati rendono il lavoro con il Convotherm mini ancora più semplice, comodo ed efficiente:



## Kit di stoccaggio

Due Convotherm mini sovrapposti per raddoppiare l'utilizzo sulla stessa superficie. Disponibile a scelta con o senza ruote e cassette per il detergente.



## Supporto per montaggio a muro

Con questo pratico supporto, il Convotherm mini può essere fissato a una parete adeguata e rivelarsi una soluzione particolarmente salvaspazio.



## Basamenti

I basamenti per il Convotherm mini sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità e soddisfano i più elevati standard igienici. Grazie alle diverse dimensioni e varianti, garantiscono solidità e, su richiesta, sono disponibili anche in versione mobile.



## Detergente e prodotti per la cura

Tutti i prodotti per la pulizia e la cura di Convotherm sono biodegradabili e si adattano perfettamente al programma di pulizia ConvoClean.



## Teglie e griglie

Le teglie e le griglie in acciaio inossidabile di alta qualità per il Convotherm mini con rivestimento antiaderente sono disponibili nei formati GN.



## Doccia manuale

La pratica doccia manuale con regolazione continua del flusso è l'ideale per effettuare una rapida pulizia manuale di tanto in tanto. Rivestimento antibatterico per un'igiene ottimale.



## Cassetto del detergente

Da riempire con i detersivi ConvoClean: una soluzione pratica e particolarmente salvaspazio.

## Per un buon clima in cucina.

Con le cappe di condensazione ad alte prestazioni per il Convotherm mini, il problema vapore e umidità viene risolto all'origine. Per un front cooking sensazionale e un clima di lavoro gradevole in cucina.



### mini - cappa di condensazione pro

Clima notevolmente più gradevole grazie all'aspirazione frontale direttamente all'apertura dello sportello. La cappa viene facilmente manovrata tramite il Convotherm mini e, durante il procedimento di cottura, funziona nella conveniente modalità standby.

### mini - cappa di condensazione pro black

Condivide la medesima dotazione e funzione della cappa di condensazione Pro per il modello mini e, in aggiunta, è dotata di rivestimento nero opaco per creare, insieme al Convotherm mini black, un abbinamento perfetto. Per un clima ottimale e un'estetica eccezionale.

### ConvoVent mini

La cappa è messa in funzione tramite un interruttore ON/OFF sull'apparecchio. Il vapore dal bocchettone d'uscita dell'aria è raccolto e condensato. L'aria viene nuovamente convogliata nella stanza. Non è necessario alcun allacciamento all'acqua fredda per la cappa.

Opzioni	easyTouch®	Standard
Design esterno nero su acciaio inossidabile	▷	▷
Sportello dell'apparecchio con battuta a sinistra	▷	▷
Versioni per navi	▷	▷
mini mobil: con cassetto integrato per acqua e acqua di scarico; non è necessario quindi alcun collegamento fisso dell'acqua	▷	▷
Sportello con chiusura di sicurezza (con funzione di chiusura e posizione di aerazione)	▷	▷
Diverse tensioni disponibili	▷	▷

Caratteristiche: disponibile in aggiunta ▷



# Il mini può essere posizionato ovunque.

Il Convotherm mini si adatta perfettamente a qualsiasi ambiente di lavoro, e non solo per le sue compatte dimensioni esterne. Soluzioni intelligenti per l'installazione e il montaggio, lo rendono infatti utilizzabile esattamente dove volete voi.

## Due mini sovrapposti: ancora più flessibilità

Con il pratico kit di stoccaggio, è possibile installare due Convotherm mini direttamente uno sopra l'altro. Il mini easyTouch è disponibile anche in versione 2in1, in cui le due camere di cottura vengono controllate tramite un solo pannello di comando. Entrambe le soluzioni offrono maggiore capacità e flessibilità, soprattutto nelle ore di punta. In questo modo, potete ad esempio cuocere al vapore sopra e cuocere al forno sotto contemporaneamente.

## Pratico e salvaspazio: il montaggio a parete

Anche negli spazi più ristretti è sempre possibile trovare un posto adatto per il Convotherm mini. Grazie all'apposito supporto, l'apparecchio può essere fissato in modo semplice e sicuro a qualsiasi parete idonea.



Una volta installato saldamente alla parete, l'attraente estetica del mini Black nero opaco cattura l'attenzione anche nell'area di vendita.



## Per attività all'aria aperta e in movimento

Che si tratti di una birreria all'aperto, di eventi all'aperto o di un chiosco-furgone, il Convotherm mini mobil può essere utilizzato ovunque anche all'aperto e offre la massima flessibilità di movimento. Grazie ai cassette integrati per l'acqua e l'acqua industriale, resta indipendente dai collegamenti dell'acqua fresca e di quella di scarico.

Nella sua versione compatta, il mini mobil può essere utilizzato anche con un'alimentazione standard da 230 V. Con il Convotherm mini mobil, la preparazione delle pietanze nella ristorazione all'aperto avviene in prossimità degli ospiti e gli alimenti vengono serviti più rapidamente e più freschi.



# Specifiche tecniche

6.06



6.10



10.10



## Inietttore elettrico

	6.06	6.10	10.10
Dimensioni (LxPxH) Standard	515 x 599 x 628 mm	515 x 777 x 628 mm	515 x 777 x 877 mm
Dimensioni (LxPxH) easyTouch	515 x 599 x 665 mm	515 x 777 x 665 mm	515 x 777 x 895 mm
Capacità di infornata (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Distanza ripiano	flessibile	flessibile	flessibile
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tensione	1N~ 230V / 3N~ 400V	3N~ 400V	3N~ 400V
Potenza assorbita	3,0 / 5,7 kW	7,1 kW	10,5 kW
Peso (senza opzioni / accessori)*	45 kg	55 kg	70 kg

	easyTouch®	Standard
<b>Tipi di cottura</b>		
Vapore (30–120 °C) con saturazione del vapore garantita	▶	▶
Combinata a vapore (100–250 °C) con adattamento dell'umidità automatico	▶	▶
Convezione (30–250 °C) con trasferimento di calore ottimizzato	▶	▶
<b>Comando superficie di comando easyTouch®:</b>		
Display touch da 7" in vetro TFT HiRes (capacitivo)	▶	
Funzione di scorrimento fluida e reattiva	▶	
Anello indicatore TriColor – mostra lo stato attuale di funzionamento	▶	
<b>Climate Management</b>		
HumidityPro - umidificazione in 3 livelli	▶	
Crisp&Tasty - deumidificazione in 3 livelli	▶	▶
<b>Quality Management</b>		
Airflow Management - velocità del ventilatore ridotta e funzionamento auto reverse	▶	▶*
BakePro - funzione di cottura al forno tradizionale in 3 livelli	▶	
Rigenerare - funzione flessibile di rigenerazione con preselezione	▶	▶
Delta-T	▶	▶
Cottura a bassa temperatura	▶	
Cottura manuale	▶	▶
<b>Production Management</b>		
Cottura automatica con Press&Go con max. 399 profili (Manager Modus e Crew Modus)	▶	
Ricettario integrato con 7 categorie	▶	
TrayTimer: gestione dell'infornata per diversi prodotti contemporaneamente	▶	▶
TrayView: gestione dell'infornata per la cottura automatica di diversi prodotti con Press&Go	▶	
Gestione dei preferiti	▶	▶
ecoCooking	▶	
Avvio automatico	▶	
Message Step	▶	
Cookbook merge	▶	
Funzione di preriscaldamento e Cool down automatiche	▶	**
Salvataggio dati HACCP	▶	▶
Interfaccia WiFi/Ethernet (LAN)	▶	
Interfaccia RS232		▶
Interfaccia USB integrata nel pannello di comando	▶	
<b>Cleaning Management</b>		
ConvoClean+ sistema di pulizia completamente automatico con tre gradi di intensità, combinabile con un Clean and Care Booster, pulizia express di 10 minuti e Quick Rinse di 2 minuti (risciacquo con acqua)	▶***	▶
Funzione Safe Cool Down prima della pulizia (con sportello chiuso)	▶	▶
<b>Soluzioni HygieneCare:</b>		
punti di contatto igienici per ridurre la proliferazione di microrganismi (maniglia dello sportello e doccia manuale con regolazione continua del flusso)	▶	▶
<b>Costruzione</b>		
Illuminazione con lampadine Xelogen a bassa manutenzione nella camera di cottura	▶	▶
Sportello dell'apparecchio con doppio vetro e battuta a destra	▶	▶
Maniglia dello sportello con funzione di chiusura	▶	▶
Sensore di misurazione a più punti della temperatura al cuore dell'alimento fissato all'apparecchio e con rilevamento di perforazione errata	▶	
Generazione di vapore con iniezione di acqua nella camera di cottura	▶	▶

Caratteristiche: Standard ▶

\* non con tensioni speciali \*\* manuale \*\*\* non con il mini mobil

**CONVOTHERM**<sup>®</sup>

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



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

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