



Maximale prestaties op minimaal oppervlak.

De compacte combi-steamer voor elke toepassing.

Your meal. Our mission.

Net zo veel combi-steamers als u nodig hebt.

Slimme koks weten het al lang: Efficiënt koken is succesvol koken of succesvol koken is efficiënt koken! De Convotherm mini-wereld biedt u de mogelijkheid om binnen een kleine ruimte een professionele combi-steamer te installeren – met minimaal energieverbruik en maximale capaciteit. Op die manier kookt u smakelijk en winstgevend.



Nu nog meer comfort.

De combi-steamers uit de mini-serie zijn de perfecte keuken-allrounders, waarmee u optimaal kunt braden, grillen, stomen, gratineren, convenience-frituren, bakken en regenereren. Met een breedte van slechts 51,5 cm passen ze in elke keuken. Dankzij het grote kijkvenster, kan hun inhoud in een oogwenk worden bekeken. Het hoogwaardige uiterlijk in zilver is bovendien ideaal voor frontcooking-zones in restaurants en winkels.

Hier kunnen de combi-steamers uit de mini-serie optimaal worden ingezet:

- Gastronomie en hotel
- Catering op locatie
- Verzorging op (basis-)scholen, bejaardenhuizen etc.
- Systeemgastronomie
- Quick-Service-Restaurants (QSR)
- Shop-in-Shop-concepten
- Take-away's
- Cash & Carry / detailhandel levensmiddelen
- Tankstations
- Slagerijen en bakkerijen

Compacte combi-steamers voor alles, altijd en overal.

Alles inclusief:

- Volwaardige combi-steamers in verschillende maten
- Minimale breedte slechts 51,5 cm
- Bereidingsmethoden: stoom, combi en hetelucht
- Extra functies: Nachtbereiding, Δ -T-bereiding, regenereren en kookprogramma's
- Robuuste apparaten in Convotherm-kwaliteit voor een ongekend lange levensduur
- Lage aansluitwaarden

Uiterst eenvoudige bediening:

- Intuïtieve besturingsconcepten – zowel via easy ToUCH™ als handmatig via toetsen en draaiknop
- Press&Go: Het door u gewenste resultaat met één druk op de knop
- TrayTimer voor de tijdvertraagde/roulerende lading
- Opslaan en doorsturen van recepten, handmatig of met behulp van USB-stick bij easyTouch™-uitvoering



Kostenefficiënt en milieuvriendelijk:

- Apparaatformaten afgestemd op de capaciteit vormen de basis voor optimale energie-efficiëntie
- Moderne inspuitechniek genereert stoom op bijzonder efficiënte wijze direct in de bereidingsruimte
- Lage aansluitvermogens zorgen voor besparingen bij installatie en tijdens piekuren
- ecoCooking bij de easyTouch™-uitvoering
- Volledig compatibel dankzij 1/1 GN-bakken en toebehoren (6.06 mini 2/3 GN)

Universeel inzetbaar:

- Hoge mate van flexibiliteit dankzij snelle verwisseling van bereidingsmethoden
- Optimaal afgestemd op het gebruikersgedrag van de klanten
- Laag gewicht voor meer flexibiliteit, bijv. bij frontcooking of catering
- Plug & Play biedt onbegrensde mobiliteit bij de mobiele uitvoeringen
- Eenvoudige wandbevestiging maakt talrijke opstellingen mogelijk
- Breedte van 51,5 cm maakt integratie in keukenwerkplekken ook in de kleinste ruimten mogelijk
- Ook ideaal voor brood en banket 51,5 cm

Licht of stevig, krokant of sappig – met een mini smaakt het altijd.



Knapperig verse groenten

Verse groenten wordt in de mini bijzonder zorgvuldig bereid. Dankzij het speciale bereidingsproces blijven vitamines, voedingsstoffen en de frisse kleuren behouden.

Vis en schaaldieren

Dankzij het geniale Convotherm-biostoom-bereidingsprogramma kunt u visfilets zorgvuldig bereiden en tegelijkertijd vis en groente in één bereidingsruimte klaarmaken zonder dat de verschillende smaken worden vermengd.



Gratins, pizza's en snacks

Zelfs voor de kleinste mini zijn 6 pizza's in slechts enkele minuten geen enkel probleem. Dankzij de Crisp&Tasty-functie worden ze lekker en krokant!



Vlees en gegrilde producten

Grill karbonades in enkele minuten! Sappige steaks krijgen in het speciale Convo-grillrooster smakelijke roosterstrepen en zien er echt gegrild uit. Ook nachtbereiding is in de mini mogelijk – hij werkt 24 uur per dag voor u!



Brood en banket

In de mini kunt u tot wel 24 baguettes tegelijkertijd bakken. Banket lukt altijd in handgemaakte kwaliteit, vers of uit de diepvries.



Desserts en gebak

De Convotherm mini is ongelooflijk veelzijdig bij zoetwaren – van gebak tot gepocheerde rode wijn-peren. En nu het geniale: Bij de mini 2in1 kunt u tegelijkertijd onder bakken en boven pocheren!

Ieder zijn eigen mini.

Tot onze mini-serie behoren combi-steamers in vier verschillende maten:



6.06 mini
(6 x 2/3 GN) – ook mobiel
6.10 mini
(6 x 1/1 GN) – ook mobiel



10.10 mini (10 x 1/1 GN)



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

Onze robuuste apparaten met een ongekend lange levensduur beschikken over alle functies die u vandaag de dag in de keuken nodig hebt:

- Press&Go – het door u gewenste resultaat met één druk op de knop
- easyTouch™-touchscreen bedieningspaneel voor optimaal bedieningscomfort*
- ecoCooking*
- Flexibel ophangrek
- Veiligheidsdeur met dubbel glas
- Kerntemperatuurmeter voor meting op verschillende plaatsen
- Ruimtebesparende installatie mogelijk

*alleen bij de easyTouch™-uitvoeringen



ConvoVent mini afzuigkap; ideaal voor frontcooking.



6.06 mini mobil 6 x 2/3 GN
6.10 mini mobil 6 x 1/1 GN



Onderstellen geschikt voor elke mini



Wandbevestiging voor een stevige montage boven werkoppervlakken

Optimaal op uw behoefte afgestemde toebehoren:

- Volautomatisch reinigingssysteem ConvoClean systeem
- Handdouche
- Software ConvoControl
- Onderstellen in verschillende uitvoeringen
- Flexibele wandbevestiging
- ConvoVent mini afzuigkap
- Mini mobil met geïntegreerde water- en afvalwaterlade (geen vaste wateraansluiting nodig) maakt gebruik in nagenoeg elke omgeving mogelijk – ook bij stoom en combi
- Voorzien van stelpoten (10.10 mini)
- Omvangrijk programma van platen, roosters en bakken

Bovenstaande toebehoren variëren afhankelijk van de apparaatuitrusting of zijn uitsluitend als optie leverbaar.

Drie combinaties – minimale vereiste ruimte

- U wilt twee verschillende bereidingsmethoden opsplitsing in folder zou ik anders doen toepassen? Geen probleem – afhankelijk van de desbetreffende ruimte bieden wij u de juiste oplossing
- Als Duo: twee minis met rechts- en linksaanslag voor parallel gebruik naast elkaar
 - Als Stapelkit: Twee mini's praktisch boven elkaar – voor tweemaal zoveel ruimte op hetzelfde oppervlak
 - Als 2in1: Twee afzonderlijke bereidingsruimten in één apparaat worden via slechts één bedieningspaneel aangestuurd

Maximale capaciteit bij minimaal gebruik.



Opstellingsoppervlak

Standaard tafelluitvoering 6 x 1/1 GN: Breedte 99,7 cm

6.10 mini: Breedte 51,5 cm **-48%**

Gewicht

Standaard tafelluitvoering 6 x 1/1 GN: 155 kg

6.10 mini: 54 kg **-65%**

Stroomaansluiting

Standaard tafelluitvoering 6 x 1/1 GN: 11,4 kW

6.10 mini: 7,1 kW **-38%**

Stroomverbruik voorverwarmen in stoommodus met koude start (conform DIN 18873-1)

Standaard tafelluitvoering 6 x 1/1 GN: 1,26 kW/h

6.10 mini: 0,5 kW/h **-60%**

Technische gegevens.

Apparaattype	6.06 mini*/ 6.06 mini mobil*	6.10 mini*/ 6.10 mini mobil*	10.10 mini*	6.10 mini 2in1**
Afmetingen (B x T x H) (mm)	515 x 599 x 627 515 x 599 x 732	515 x 777 x 627 515 x 777 x 732	515 x 777 x 857	515 x 802 x 1552
Gewicht (kg)	45 / 54	54 / 67	69	99
Inschuifmaat	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)
Aansluitwaarden 1N~ 230V 50/60Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Aansluitwaarden 3N~ 400V 50/60Hz	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A	14,5 kW / 21,8 A

* Alle vermelde gegevens gelden voor standaarduitvoeringen zonder easyTouch™ en ConvoClean system

** Standaard met onderstel en easyTouch™



Manitowoc Foodservice is een van 's werelds grootste fabrikant en leverancier van professionele gastronomische techniek. Wij bieden onze klanten energiezuinige, betrouwbare en toonaangevende technologieën uit één hand.

Wilt u meer weten over Manitowoc Foodservice en zijn afzonderlijke merken,
ga dan naar www.manitowocfoodservice.com

