



# Convotherm mini Los mejores de los más pequeños

Los hornos mixtos compactos que satisfacen todos los requerimientos.

# Exactamente el horno mixto que usted necesita

Los chefs inteligentes lo saben desde hace tiempo: ¡la eficiencia es la clave del éxito en la cocina! La serie Convothem mini le ofrece la posibilidad de instalar un horno mixto profesional en espacios muy reducidos. Con un consumo mínimo de energía y un máximo rendimiento, ahora podrá elaborar platos deliciosos y, a la vez, rentables.



## Convothem mini : profesionalidad en su forma más compacta

Con la nueva generación mini, Convothem ha aplicado con éxito su credo de diseño "Menos es más" a diferentes niveles del producto. Debido a su compacto diseño, el mini encuentra espacio incluso en la cocina más pequeña y ofrece una cámara de cocción sorprendentemente voluminosa para unos procesos de cocción eficientes, gracias a su ingenioso diseño interior. Con su cuerpo plateado o negro, el panel de mando negro y la ventana de gran tamaño, también destaca visualmente.

La gran variedad de posibilidades de aplicación convierten al mini en un auténtico todoterreno.

- ▶ Un tamaño de horno adecuado para la capacidad requerida es la base de una eficiencia energética óptima
- ▶ Totalmente compatible con recipientes y accesorios 1/1 GN (6.06 mini 2/3 GN)
- ▶ Disponible con una interfaz de usuario manual Standard o con el intuitivo panel easyTouch® con pantalla totalmente táctil
- ▶ Opcionalmente disponible con diseño exterior en negro sobre acero inoxidable\*
- ▶ La tecnología de inyección directa genera vapor con una excepcional eficiencia ya que no se pierde energía
- ▶ La reducida potencia conectada proporciona un ahorro durante la instalación y en horas punta
- ▶ Amplia selección de accesorios; encontrará más información en el folleto de accesorios
- ▶ La función plug & play ofrece unas posibilidades de utilización ilimitadas en las versiones móviles
- ▶ Robustos hornos de calidad Convothem para una gran longevidad



### **PATENTE** Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción\*

Ningún contacto con el producto de limpieza al iniciarse el proceso de limpieza. Con nuevas funciones de manejo como la "limpieza express sobre la marcha" para absolutamente cualquier perfil de usuario.

### Fácil manejo

Modos de cocción manuales y automáticos para ahorrar tiempo y energía durante los procesos de cocción y horneado. Especialmente sencillo por su manejo intuitivo, representa un gran alivio para el personal en la ajetreada rutina de trabajo. Lo mejor de todo: los resultados pueden reproducirse en todo momento pulsando con un dedo.

### Excelentes resultados de cocción

Asar, asar a la parrilla, cocer al vapor, gratinar, freír alimentos precocinados, hornear o regenerar con un mínimo consumo de energía y un máximo rendimiento.

### Líder tecnológico:

#### ¡Desarrollado en colaboración con los usuarios!

Con más de 40 años de experiencia en el desarrollo de productos, gracias a la comunicación permanente con los usuarios, Convothem dispone de los conocimientos necesarios para adaptar sus hornos óptimamente a los requerimientos de sus clientes. Esto también incluye al Convothem mini, el horno mixto compacto que desde hace más de doce años convence por su madurez tecnológica, un sencillo manejo y un reducido porcentaje de llamadas de servicio.

# Hornos mixtos compactos para cualquier producto, siempre y en cualquier lugar

## Carácter universal:

- ▶ El ancho de 51,5 cm permite la integración en cualquier puesto de trabajo de cocina, por muy reducido que sea el espacio disponible
- ▶ Tipos de cocción: vapor, vapor mixto, aire caliente
- ▶ Funciones adicionales: cocción nocturna, cocción Δ-T, Crisp&Tasty, BakePro, regeneración y libro de recetas/programas
- ▶ Ideal para productos de panadería y pastelería
- ▶ Gran flexibilidad gracias a una rápida posibilidad de cambio entre los tipos de cocción
- ▶ TrayTimer para la carga con retraso de tiempo/carga continua
- ▶ Óptimamente adaptado a su estilo de utilización
- ▶ Peso reducido para mayor flexibilidad, por ejemplo, en el frontcooking o catering
- ▶ La sencilla fijación a la pared ofrece numerosas opciones de instalación



### Sencillo para usted, inconfundible para sus clientes

Gracias a la amplia ventana, a simple vista podrá ver lo que se encuentra en el interior del mini. Así siempre dispondrá de un control visual máximo de los alimentos y podrá ofrecer a los espectadores un auténtico "placer para la vista" durante los preparativos en el ámbito del frontcooking. El diseño, con su cuerpo metálico (plateado o negro\*) y su panel de color negro, también convence por su sencilla elegancia: elija entre easyTouch® o el clásico control Standard. Gracias a su diseño funcional, nuestros robustos hornos le ofrecen una gran fiabilidad y un funcionamiento sin fallos.

### Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción: ¡dedique su tiempo a cosas más importantes!

El sistema ConvoClean system funciona de forma totalmente automática, y contribuye de esta manera a unos tiempos de cambio más cortos y a una necesidad de personal reducida. El recipiente del producto de limpieza sencillamente se conecta al mini y "desaparece" en el bastidor inferior. Y lo mejor de todo: el sistema ConvoClean system es fácil de utilizar y ofrece el programa adecuado para cualquier aplicación. La nueva limpieza express, por ejemplo, permite realizar sobre la marcha una limpieza de 10 minutos. Siempre de forma completamente automática: ningún contacto con el producto de limpieza al iniciarse el proceso de limpieza.

### Funciones profesionales para unos resultados excelentes

#### ▶ Crisp&Tasty

En la función básica "aire caliente", en poco tiempo conseguirá unos resultados de cocción crujientes por fuera y tiernos por dentro.

#### ▶ BakePro

Nuevos perfiles para unos resultados de horneado óptimos. BakePro es una función de horneado disponible en 3 niveles. Al principio de su perfil BakePro, según el nivel seleccionado se alimenta la cantidad de vapor adecuada a la cámara de cocción; luego sigue una fase de reposo adaptada a la cantidad de vapor. Usted podrá adaptar individualmente los pasos de horneado subsiguientes a sus productos.

# Los mejores resultados, automáticamente

Además de la variante de control manual mediante botones y un selector basculante, el panel Convotherm easyTouch® es extraordinariamente fácil de usar.



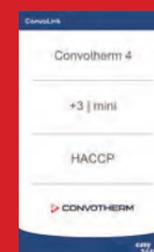
### Press&Go: cocción y horneado automáticos mediante botones de selección rápida

Con Press&Go, sus ideas de cocción personales pasarán a la producción en serie. Desarrolle sus propios perfiles de cocción sofisticados y guárdelos de forma inequívoca con una foto individual en el horno. Pulsando con un dedo podrá acceder en todo momento a sus creaciones y transferirlas por USB sin restricción alguna. Para una seguridad óptima del proceso. No es necesario introducir el tamaño, el grado de dorado ni la temperatura interna.



### easyStart: cocción y horneado automáticos con sugerencias de productos

La cocción automática cobra cada vez más importancia porque permite que los procesos rutinarios puedan ser ejecutados de forma independiente por cualquier miembro del equipo después de una breve instrucción. Con easyStart, podrá comenzar inmediatamente en seis categorías de productos diferentes. Los inteligentes perfiles de cocción le hacen las sugerencias adecuadas para cargas mixtas, y proporcionan de esta manera el grado de utilización perfecto de su mini, incluso en horas punta.



### ConvoLink: solución de software completa

Nuestro software de uso intuitivo transmite las ideas desarrolladas por usted al mini. Diseñe ingeniosas creaciones en el ordenador y transfíralas a todos sus minis mediante USB: esto le permitirá establecer unos estándares uniformes para sus platos. ¡En todo momento y en cualquier lugar!

# A cada uno su mini

Independientemente de que se dedique a la restauración organizada, que sea propietario de una cadena de restaurantes, dueño de una panadería o un chef galardonado con estrellas: el mini se adapta a cualquier concepto gastronómico. Nuestra serie mini comprende hornos mixtos en cuatro tamaños y permite elegir entre dos conceptos de manejo diferentes. Opcionalmente disponible con diseño exterior en negro sobre acero inoxidable, así como en dos versiones móviles.



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)

## Nuestros robustos hornos ofrecen todas las funciones que hoy en día se requieren en la cocina moderna:

- ▶ Botón de selección rápida Press&Go: los resultados deseados pulsando un botón
- ▶ easyTouch®: panel de control con pantalla totalmente táctil para un extraordinario confort de manejo
- ▶ easyStart: carga continua con control a base de imágenes\*\*
- ▶ Velocidad reducida del ventilador e inversión automática del sentido de giro
- ▶ Sistema ConvoClean system (sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción) como equipamiento estándar en los hornos easyTouch®\*\*\*
- ▶ Robusto cierre de puerta mediante palanca giratoria, con función de cierre
- ▶ Sensor de temperatura interna multipunto
- ▶ Posibilidad de instalación ahorradora de espacio
- ▶ El mini mobile (opcional) con cajón de agua y cajón de agua residual integrados (no requiere ninguna conexión de agua fija) puede funcionar prácticamente en cualquier lugar, incluso utilizando vapor y vapor mixto
- ▶ Patas del horno ajustables en altura (10.10 mini)

## Accesorios perfectamente adaptados a sus necesidades:

- ▶ Ducha de mano con ajuste sin escalones
- ▶ Software ConvoLink
- ▶ Bastidores inferiores en diferentes versiones
- ▶ Soporte mural flexible
- ▶ Campana de condensación ConvoVent mini
- ▶ Kit de sobreposición: colocación práctica de dos minis uno encima del otro para un doble beneficio sobre la misma superficie
- ▶ Extensa gama de bandejas, parrillas y recipientes

\* No disponible con diseño exterior en negro sobre acero inoxidable

\*\* Solo en versión easyTouch®

\*\*\* No disponible con mini mobile

# Comidas ligeras o sustanciosas, crujientes o jugosas: con un mini, todo queda delicioso



### Verduras frescas y crujientes

En el mini las verduras frescas se preparan cuidadosamente. Debido al método de cocción especial se conservan sus vitaminas, nutrientes y colores.



### Gratinados, pizzas y snacks

Incluso el mini más pequeño puede hornear seis pizzas en cuestión de pocos minutos. ¡Con la función adicional Crisp&Tasty, siempre quedan sabrosas y crujientes!



### Carne y productos a la parrilla

¡Prepare chuletas a la parrilla en unos pocos minutos! Con la parrilla especial, los succulentos filetes obtienen un apetitoso marcado y un auténtico aspecto de asado a la parrilla. ¡La cocción nocturna también es posible en el mini, pues trabajará para usted las veinticuatro horas del día!



### Pescado y crustáceos

El ingenioso programa de cocción al vapor bío de Convotherm le permite cocer suavemente filetes de pescado y preparar al mismo tiempo pescado y verduras en una sola cámara de cocción sin que se transmitan los sabores.



### Pan, pasteles, tartas y postres

Usted podrá hornear hasta veinticuatro baguettes al mismo tiempo en el mini. Gracias a la función adicional BakePro, logrará, por ejemplo, unos pasteles de hojaldre de calidad artesanal, ya sean frescos o congelados. El Convotherm mini es increíblemente versátil para elaborar dulces —desde tartas hasta peras al vino tinto—.

## Datos técnicos

Tipo de horno	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Dimensiones (A x F 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
Dimensiones (A x F 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	-
Peso (kg) mini easyTouch®***	46 / 54	55 / 67	70	119
Peso (kg) mini Standard***	45 / 54	54 / 67	69	-
Tamaño de nivel	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Capacidad, recipientes GN de 20/40 mm de profundidad	6	6	10	12
Capacidad, recipientes GN de 65 mm de profundidad	4	4	6	8
Número de platos	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Potencia conectada, 1N~ 230 V 50/60 Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Potencia conectada, 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 no disponible con ConvoClean system

\*\* Con pedestal & easyTouch® de serie

\*\*\* Sin embalaje

**PATENTE**

Los productos fabricados por Convotherm están protegidos por una o varias de las siguientes patentes, modelos de utilidad o diseños/modelos:

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®**

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](http://welbilt.com)*