



mini. compact creativity.



Convotherm mini.
Kompaktowe piecy konwekcyjno-parowe
do różnych zastosowań.



Advancing Your Ambitions

Dla wszystkich, którzy mają więcej pomysłów niż miejsca.

Piec Convotherm mini jest prawdziwym mistrzem. Bezkonkurencyjnie kompaktowy zaskakuje swoim ogromnym zakresem funkcji. Idealny do kawiarni i snackbarów. Do barów fast food i food-to-go. Do punktów z dowozem i restauracji. Do maksymalnej kreatywności na minimalnej przestrzeni.

- ▶ **Kompaktowy:**
najlepszy stosunek zajmowanej powierzchni do możliwości załadunku przy jedynie 51,5 cm lub 20,3" szerokości.
- ▶ **Elastyczny:**
wszechstronny piec konwekcyjno-parowy z 3 różnymi trybami przyrządzania. Dostępny w 3 różnych rozmiarach i 10 wariantach.
- ▶ **Cyfrowy:**
dzięki WiFi i rozwiązaniu sieciowemu KitchenConnect®.
- ▶ **Wytrzymały:**
długotrwała jakość, niskie zużycie wody i energii, bardzo łatwy serwis.



Convotherm mini 10.10



Convotherm mini 6.10
black matt exterior



Małe kawiarnie i snackbary:
Pieczenie i gotowanie bezpośrednio na ladzie i za nią – duża różnorodność przez całą dobę.
(str. 6-7)

Jeden do wszystkiego

Minimum powierzchni wystarczy, by Convotherm mini zaoferował maksimum możliwości gotowania i pieczenia. Zastępuje wiele innych urządzeń, jak np. frytkownice, mikrofalówki, grille kontaktowe, tostery czy piece. Convotherm mini punktuje przy tym prędkością i wysoką przepustowością – około 40%-owa oszczędność czasu w porównaniu

do tradycyjnych systemów gotowania. Do tego dochodzi ogromna łatwość obsługi zarówno dla profesjonalistów, jak i pracowników nabywających praktyki. A po skończonej pracy program czyszczenia ConvoClean w pełni automatycznie i bez trudu dba o czystość.

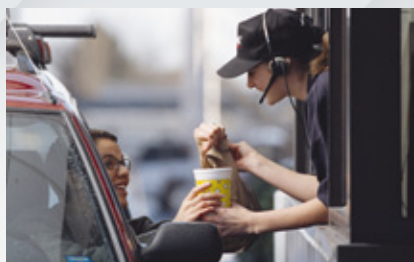


Convotherm mini, wersja USA

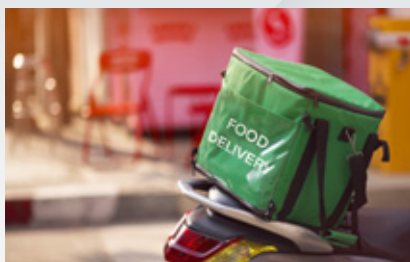
Convotherm mini mobil

Convotherm mini. Najlepszy wybór, gdy ...

- ▶ ważny jest każdy centymetr
- ▶ chcesz wybrać ustawienie pieca – powiesić go na ścianie lub umieścić na ladzie
- ▶ chcesz wykorzystać wszystkie zalety pary, gorącego powietrza i trybu konwekcyjno-parowego
- ▶ rano musisz szybko zapełnić ladę
- ▶ w ofercie masz świeże pieczywo
- ▶ przyrządzasz różne potrawy na różne sposoby
- ▶ różnorodny załadunek mieszany to Twoja codzienność
- ▶ bezpieczeństwo procesu i powtarzalne efekty są kluczowe
- ▶ potrzebujesz stworzyć sieć
- ▶ ważne jest automatyczne czyszczenie bez bezpośredniego kontaktu ze środkiem czyszczącym



Fast food i food-to-go: Wiele-funkcyjny i kompaktowy. Stała jakość we wszystkich punktach. (str. 8–9)



Punkt tylko z dowozem: Szybko i elastycznie. By potrawy zawsze wyglądały apetycznie. (str. 8–9)



Restauracje: Idealne urządzenie stacjonarne do niewielkich ilości jedzenia lub do regenerowania. (str. 12–13)

Kompaktowy mistrz dla bezgranicznej kreatywności.

Obszary zastosowań pieca konwekcyjno-parowego są różnorodne. Tak samo różnorodna jest seria Convotherm mini. Wśród ponad dziesięciu wariantów każdy znajdzie piec mini dla siebie. Niezależnie od tego, czy ma służyć do przekąsek i pieczywa, szybkich czy wymagających potraw, posiłków podawanych przy ladzie albo dowożonych – Convotherm mini zawsze przekonuje zaletami szytymi na miarę.

► **Ponad 10 wariantów**

3 różne rozmiary 6.06, 6.10 i 10.10, black i mobil, easyTouch® i Standard.

► **Elektryczny natryskiwacz**

Szybkie wytwarzanie pary i bardziej kompaktowa konstrukcja dzięki bezpośredniemu wtryskiwaniu wody.

► **7-calowy szklany ekran wysokiej rozdzielczości TFT**

Idealny obraz, intuicyjna obsługa.

► **Łączność**

Z WiFi i z KitchenConnect®, rozwiązanie sieciowe i do zarządzania danymi.

Convotherm mini 6.06



► **4 inteligentne systemami zarządzania funkcjami dla najlepszych rezultatów**

► **Climate Management**

Inteligentne rozwiązania do stworzenia idealnego klimatu gotowania i pieczenia.

► **Quality Management**

Funkcje i cechy dla pierwszorzędnych wyników.

► **Production Management**

Przemysłana technika łatwiejszej, bezpieczniejszej i wydajniejszej pracy.

► **Cleaning Management**

Przyjazna dla środowiska, kompletna koncepcja idealnej czystości i higieny, wtedy kiedy chcesz i jak chcesz.

Piec mini daje więcej możliwości:

► Automatyczne gotowanie z Press&Go

Bezpieczeństwo procesu dzięki 399 zapisanym profilom przyrządzania, po prostu na przycisk.

► BakePro

Tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia.

► Higieniczne powierzchnie

Uchwyt drzwiowy i ekran obsługi pokryte powłoką antybakteryjną.

► Funkcja zatraskiwania drzwi

Nie trzeba blokować ich ręcznie.

► Osłona kondensacyjna Pro

Wydajna osłona kondensacyjna przeciw dymowi i zapachom.

- Tylko 51,5 cm lub 20,3" szerokości
- Wszechstronny piec konwekcyjno-parowy z 3 trybami przyrządzania.
- 40%-owa oszczędność czasu w porównaniu do tradycyjnych pieców
- Rozszerzony o wiele innowacyjnych funkcji z serii maxx pro
- Załadunek mieszany i pełen załadunek
- Gotowanie ręczne lub automatyczne
- Superłatwa koncepcja obsługi „Common Controller”
- Rozwiązanie sieciowe oparte na otwartej chmurze i WiFi
- Jeszcze bardziej precyzyjne rezultaty dzięki zoptymalizowanej automatycznej kompensacji podczas gotowania w Press&Go
- Możliwość układania jeden na drugim
- Także w matowej czerni dla stylowego wyglądu na frontach



Przekonująca wszechstronność pary



Pyszna różnorodność na minimalnej przestrzeni.

W uroczej kawiarni, małym kiosku czy barze z przekąskami: na niewielkiej przestrzeni to sztuka podać gościom szybko przyrządzone, smaczne dania. Convotherm mini wspaniale radzi sobie z tym wyzwaniem. Łączy minimalne zapotrzebowanie na miejsce z maksymalną elastycznością i różnorodnością funkcji.

Jeden do wszystkiego

Właśnie przy ograniczonej przestrzeni zastąpienie piekarnika, opiekacza lub frytownicy jednym piecem Convotherm mini o szerokości 51,5 cm lub 20,3". Obojętnie czy danie ma być kruche, chrupkie czy soczyste: w zależności od jego rodzaju przyrządzisz je przy użyciu pary, gorącego powietrza lub inteligentnego połączenia obu sposobów. Jeśli jednocześnie zamówiono kilka różnych potraw, Convotherm mini pomoże Ci dzięki opcji elastycznego załadunku mieszanego. A funkcja BakePro sprawi, że świeże pieczywo będzie smakowało jak z profesjonalnej piekarni.

Łatwa nauka i prosta obsługa

Dzięki interfejsowi menu opartemu na symbolach obsługa Convotherm mini easyTouch® jest łatwa i bezpieczna także dla jeszcze uczących się pracowników nie wymaga znajomości języków obcych. Funkcja Press&Go ze zintegrowaną książką kucharską umożliwia automatyczne gotowanie jednym dotknięciem palca. Dzięki grafice przepisy użytkownika zapisane w Ulubionych są widoczne już na pierwszy rzut oka. Funkcja MessageStep pozwala dodać indywidualne wskazówki między poszczególnymi krokami profilu.

Zalety w skrócie:

- ▶ Jedno uniwersalne urządzenie zamiast wielu innych
- ▶ Tylko 51,5 cm lub 20,3" szerokości – pasuje do każdej kuchni i za każdą ladę
- ▶ Duża pojemność mimo niewielkich rozmiarów
- ▶ Pełen zakres funkcji profesjonalnego pieca konwekcyjno-parowego: gotowanie na parze, pieczenie, smażenie, grillowanie, regenerowanie, itd.
- ▶ Atrakcyjny wygląd – także w matowej czerni
- ▶ Potrawy o absolutnie jednakowej jakości we wszystkich punktach sieci, także przy często zmieniającym się personelu
- ▶ Przyjazne dla użytkownika, automatyczne gotowanie z Press&Go
- ▶ Ulubione przepisy można zapisać w książce kucharskiej dotknięciem palca
- ▶ Optymalna higiena dzięki automatycznemu czyszczeniu



W mini Standard można łatwo i intuicyjnie sterować wszystkimi ważnymi funkcjami za pomocą ręcznych elementów obsługowych.



Piec mini black z okapem kondensacyjnym Pro robi szczególnie dobre wrażenie podczas gotowania na oczach gości.



Szybka i efektywna ocena, nauka i optymalizacja

Już z pierwszym dodatkowym punktem gastronomicznym, KitchenConnect® ma sens – jest to rozwiązanie sieciowe oparte na otwartej chmurze od Welbilt, dzięki któremu możesz połączyć wszystkie urządzenia i zarządzać nimi w czasie rzeczywistym. Umożliwia to np. centralny przegląd trendów, hitów sprzedażowych i produktów, których nikt nie kupuje. Dzięki temu codziennie uczysz się, jak stale optymalizować swoją ofertę. Logika obsługi i interfejs użytkownika są takie same we wszystkich urządzeniach marki Welbilt. To sprawia, że Convotherm mini jest wyjątkowo intuicyjny i przyszłościowy.



Pełen zakres produktów o każdej porze: pieczenie i gotowanie z mini 6.10

4 blachy bagietek w 12 min
= **60 sztuk na godzinę**

4 ruszty z piersią kurczaka w 12 min
= **96 sztuk na godzinę**

Elastyczność i różnorodność: pojemność 10.10 przekonuje w pełni.

Uniwersalne rozwiązanie do szybkich posiłków o stałej jakości.

W branży Fast Food, wszędzie tam, gdzie przez ladę przekazywane jest jedzenie na wynos, a także w dostawach ergonomiczny Convotherm mini o szerokości zaledwie 51,5 cm lub 20,3" idealnie wpasuje się w każdą kuchnię. Jest idealnym pomocnikiem w szybkiej produkcji potraw i przekąsek o stale wysokiej jakości.



Ubogie w tłuszcz, zdrowe potrawy z Crisp&Tasty

Lekkie i zdrowe jedzenie jest w modzie także w branży fast food i food-to-go. Dzięki czterem systemom zarządzania funkcjami, Convotherm mini pokazuje swoje mocne strony jako piec konwekcyjno-parowy: Z Crisp&Tasty przyrządzanie i smażenie potraw w czystym, gorącym powietrzu jest wyjątkowo szybkie, ale też wymaga znacznie mniej tłuszczu. Z zewnątrz jedzenie jest bardzo chrupiące – nie jest jednak wysuszone mimo szybkiej obróbki w wysokiej temperaturze, w środku pozostaje delikatne i soczyste.

Bardzo łatwa obsługa, jednakowe rezultaty

W odróżnieniu od frytkownic, opiekaczy itp., Convotherm mini jest uniwersalnym urządzeniem do przyrządzania najróżniejszych potraw. Dzięki intuicyjnej funkcji easyTouch® nawet często zmieniający się pracownicy korzystają z pieca bez trudu w bezpieczny sposób. Z Press&Go do automatycznego gotowania można uzyskać taką samą jakość dań w każdej lokalizacji jednym dotknięciem palca. Optymalny kształt komory pieca również zapewnia jednakowe, najlepsze rezultaty od góry do dołu.



Convotherm Quality Management:
Proces regenerowania umożliwia szybkie
wykończenie i podanie wcześniej przy-
gotowanych potraw.

**Pełna elastyczność w obszarze
dostaw: pyszna różnorodność w
mini 6.10**

4 blachy dim sum w 8 min
= **560 sztuk na godzinę**

4 blachy sajgonów w 10 min
= **240 sztuk na godzinę**

4 blachy burritos w 10 min
= **192 sztuki na godzinę**

4 blachy skrzydełek kurczaka w 14 min
= **24 kg na godzinę**



Piec mini nadaje się do każdej lokalizacji
– jest ekspertem od dań szybkich, smacz-
nych, a jednocześnie ubogich w tłuszcz.

Zalety w skrócie:

- ▶ Uniwersalne zastosowanie dla zwykłego sprzętu QSR
- ▶ Stała jakość, niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie
- ▶ Maksymalne bezpieczeństwo procesu
- ▶ Proste, automatyczne przyrządzanie
- ▶ Centralna analiza danych i serwisu – online przez KitchenConnect®
- ▶ Menu push dla nowych produktów z KitchenConnect® do wszystkich lokalizacji
- ▶ Intuicyjna obsługa z Welbilt Common-Controller
- ▶ Całkowicie automatyczne, ekologiczne czyszczenie
- ▶ Cleaning Scheduler do czyszczenia w wybranym momencie



Wytrzymała jakość i przyjazny serwis

Ten, kto od rana do wieczora obsługuje śpieszących się klientów i gości, pod żadnym pozorem nie może zawieść się na swoim sprzęcie. Convotherm mini w obszarach jakości i niezawodności definiuje standard premium w swojej klasie. Konsekwentnie projektowany jest w taki sposób, aby był przyjazny dla serwisu, ale również – dzięki możliwości łączenia w sieć KitchenConnect® – można dodatkowo prowadzić online dla różnych lokalizacji różnego rodzaju diagnostykę serwisową i analizę błędów. Pozwala to zaoszczędzić znaczną ilość czasu i kosztów.

Inteligentna wydajność: Convotherm mini z KitchenConnect®.

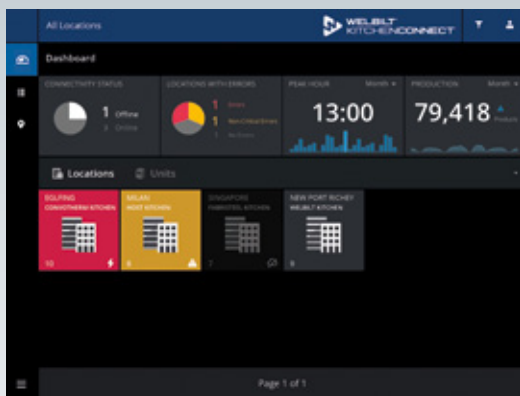
Dzięki KitchenConnect® praca z piecami mini jest bardzo wydajna, a jej efekty spełniają oczekiwania Twoich klientów. Niezależnie od tego, czy posiadasz tylko kilka, czy nawet 1000 urządzeń: w ramach sieci opartej na chmurze możesz nimi sterować, monitorować je i aktualizować, gdziekolwiek się znajdujesz. A na podstawie codziennie aktualizowanych danych i informacji ciągle optymalizujesz swoją ofertę i procesy.

Cały potencjał cyfryzacji przy gotowaniu

Podczas pracy z Convotherm mini gromadzi się mnóstwo danych i informacji – to idealna baza do optymalnej analizy, oceny i planowania wszystkich procesów dotyczących gotowania i pieczenia. Do tych danych, zapisanych bezpiecznie w chmurze, KitchenConnect® umożliwia dostosowany i przejrzysty dostęp online. Z kitchenConnect® wygodnie zarządzaj na ekranie

- zasobami i serwisem
- wydajnością i jakością
- menu





Obszerne informacje o urządzeniach, np. ID punktu i urządzenia, lokalizacja, stan i dane o instalacji.

Zarządzanie wydajnością i jakością: wnioski z danych

Wykorzystaj bazę danych i informacji, aby ciągle optymalizować procesy gotowania i pieczenia. Z pomocą KitchenConnect® Twój lokal codziennie staje się lepszy.

- Wzrost ciągłego wykorzystania wszystkich urządzeń
- Szybkie wykrywanie i reagowanie w przypadku zmiany trendów
- Unikanie zbyt dużej i zbyt małej produkcji
- Zabezpieczenie standardów jakości przez transparentne dane zbierane w czasie rzeczywistym
- Automatyczna rejestracja, dokumentacja i zapis wszystkich danych HACCP
- Obszerny dział zarządzania raportami do automatycznego i celowego raportowania: odpowiednie informacje w odpowiednim czasie dla odpowiednich osób

Zarządzanie menu: cyfrowa książka kucharska – i o wiele więcej

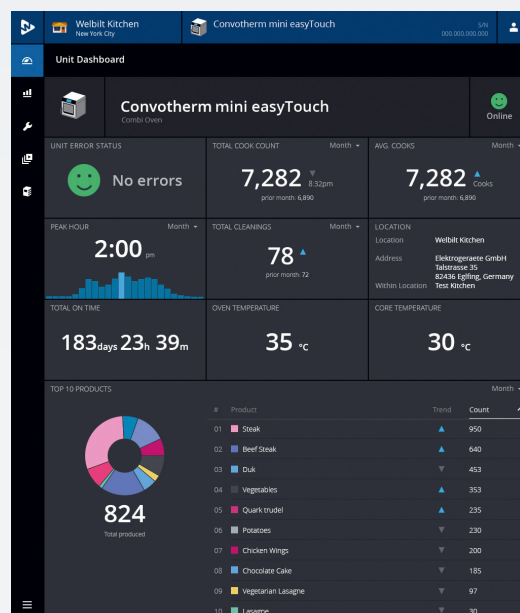
KitchenConnect® otwiera przed Tobą całkiem nowe możliwości, pole do kreatywności i wydajności podczas gotowania i pieczenia.

- Dostęp do społeczności „Recipes Around the World” – z ciągle rosnącym zbiorem przepisów do pobrania
- Możliwość utworzenia własnego cyfrowego zbioru przepisów
- Jednoczesne, zdalne dostosowanie menu na praktycznie nieograniczonej liczbie urządzeń w różnych lokalizacjach

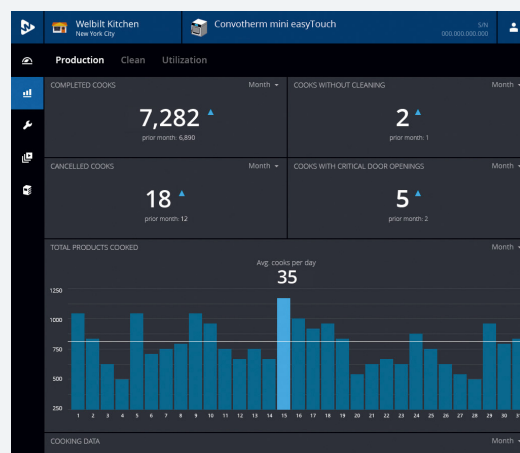
Zarządzanie zasobami i serwisem: pełna kontrola Twojej kuchni

Na różnych, indywidualnie dopasowanych ekranach w każdej chwili masz w zasięgu wzroku wszystkie informacje o swoich urządzeniach związane z planowaniem, kontrolą i serwisem.

- Podłączenie od 1–1000 urządzeń lub więcej
- Łatwe zarządzanie wszystkimi urządzeniami w różnych lokalizacjach
- Przedstawienie wszystkich istotnych informacji o produkcji dla każdego urządzenia
- Wykrywanie trendów dla danej lokalizacji
- Natychmiastowe, szczegółowe komunikaty o błędach
- Naprawa przy pierwszym podejściu: możliwość zdalnej analizy wielu błędów
- Praca na cyfrowym bliźniaku: precyzyjne informacje dla serwisantów o błędach, wymaganych częściach zamiennych, itd.
- Efektywna kontrola dostępu przez szyfrowanie i profile użytkowników



Szczegółowe informacje np. o najlepiej sprzedających się produktach, przebiegu w czasie, wartościach maksymalnych i średnich.



Prezentacja zdarzeń mających wpływ na jakość, np. pominiętych cykli czyszczenia lub przerwanych procesach przyrządzania potraw.

Silny, mały pomocnik w dobrej kuchni

Tam, gdzie gotowanie jest wymagające, korzysta się z najlepszych narzędzi i dlatego Convotherm mini to idealne uzupełnienie profesjonalnej kuchni, które pomoże w przyrządzaniu lub regenerowaniu mniejszych ilości jedzenia.

Wydajne urządzenie stacjonarne w profesjonalnej kuchni

W wymagającym lokalu à la carte, Convotherm mini przydaje się jako elastyczne urządzenie stacjonarne. Na niewielkiej powierzchni znajdzie on swoje miejsce w każdej profesjonalnej kuchni. Piec mini pod względem zakresu funkcji to wszechstronny piec konwekcyjno-parowy, który bez trudu radzi sobie z najbardziej skomplikowanymi zadaniami. Zastępuje liczne, specyficzne urządzenia, jak np. wanna do gotowania sous vide, szafę grzewczą czy dehydrator. Poza tym możesz polegać na mini w przypadku delikatnego, nocnego przyrządzania potraw, i nie musisz w tym celu zajmować swoich dużych urządzeń.



Dzięki elastycznemu uchwytowi ściennemu piec mini wszędzie znajdzie miejsce.



Panel obsługi mini Standard koncentruje się na tym, co istotne.



Zalety w skrócie:

- ▶ Pasuje do każdej profesjonalnej kuchni, postawiony na ladzie, a także powieszony na ścianie
- ▶ Osłona nie jest wymagana
- ▶ Pełen zakres funkcji dla wszystkich metod przyrządzania potraw
- ▶ Dzięki Traytimer pełna kontrola przy różnych zamówieniach w tym samym czasie
- ▶ Precyzyjne utrzymywanie temperatury rdzenia podczas gotowania delikatnych kawałków mięsa
- ▶ Idealny pomocnik w codziennym zachowywaniu zasady mise en place
- ▶ Łatwa i szybka obsługa z easyTouch®, a także ze standardowym panelem obsługi
- ▶ Automatyczny wstępny start, idealny na przerwę między serwisem południowym i wieczornym
- ▶ Brak straty czasu przed końcem zmiany lub podczas serwisu dzięki całkowicie automatycznemu czyszczeniu



Mały mistrz, duża wydajność: Piec mini 6.06 jako urządzenie stacjonarne

Blanszowanie 4 blach* warzyw w 8 min
= **28 kg na godzinę**

Gotowanie techniką sous vide 4 blach* łososia w 22 min
= **64 sztuki na godzinę**

Grillowanie medium 4 blach steków w 6 min
= **160 sztuk na godzinę**

4 blachy zapiekanki w 10 min
= **120 porcji na godzinę**

*przy blachach o głębokości 65 mm



Piec mini Standard to idealne urządzenie dla ekspertów. Przykładowo w serwisie à la carte, gdzie pomoże Ci wszystkimi funkcjami potrzebnymi do utrzymywania temperatury i regenerowania potraw.

Mały piec, na którym możesz polegać

Ze swoją szerokością 51,5 cm lub 20,3" Convotherm mini pasuje do każdej stacji w wymagającej kuchni. W ten sposób kucharze w każdej sytuacji mają bezpośredni dostęp do wydajnego urządzenia i nie muszą opuszczać swojej stacji. Nieważne czy chcą przygotować świeże, specjalne dodatki lub małe smaczne kaski, czy regenerować przygotowane wcześniej potrawy lub utrzymać ich temperaturę – mini wspiera ich we wszystkim.

Convotherm mini Standard Po prostu profesjonalizm.

Zgodnie z mottem „Mniej znaczy więcej” panel Convotherm mini Standard zapewnia intuicyjną obsługę. Dzięki klasycznym elementom obsługowym, jak przełączniki, pokrętła i przyciski, można łatwo, szybko i w dopasowany do siebie sposób uruchomić wszystkie istotne funkcje, co szczególnie doceniają profesjonaliści.

Piec mini Standard jest też oczywiście wyposażony w przyciski szybkiego wyboru do zapisu Ulubionych. Także w kwestiach wydajności, elastyczności i komfortu nie ustępuje on w niczym innym produktom z ekranem dotykowym z tej samej serii.

Systemy zarządzania funkcjami Convotherm: Do prowadzenia optymalnych prac i osiągnięcia najlepszych wyników.

Tempo, jakość i elastyczność: Klienci i goście stawiają przed Tobą i Twoim zespołem wiele wyzwań każdego dnia. Dlatego Convotherm mini z 4 systemami zarządzania funkcjami pomoże Ci zachować najwyższą wydajność przez cały czas. Wykona za Ciebie wiele żmudnych, rutynowych działań i zapewni optymalizację procesów oraz najlepsze wyniki.



Convotherm mini zapewnia odpowiedni klimat w komorze pieca dla każdego produktu. Robi to w sposób całkowicie naturalny, bez skomplikowanej regulacji ani sterowania – prosto i inteligentnie. Gwarantuje to nie tylko doskonałe rezultaty gotowania i pieczenia, ale również możliwie najmniejsze zużycie energii.

- HumidityPro
- Crisp&Tasty
- ecoCooking
- Gotowanie Delta-T



W pełni automatyczne albo ręczne przyrządzanie; do wsadów pojedynczych albo mieszanych: Inteligentne funkcje doskonale do siebie dostosowane, umożliwiają Convotherm mini automatyczną i transparentną obsługę wielu etapów produkcji. Oznacza to, że możesz pracować bardzo efektywnie, w sposób skoncentrowany, z mniejszym stresem.

- Press&Go
- Zintegrowana książka z recepturami do gotowania i pieczenia:
- TrayView
- Zarządzanie HACCP
- Łączność
- Cook&Hold
- ConvoServe



quality management

Dzięki szerokiemu zakresowi innowacyjnych funkcji Convotherm mini pomaga każdorazowo osiągać najlepsze rezultaty w gotowaniu i pieczeniu. Inteligentna technologia czujników, wyjątkowy, dobrze przemyślany przepływ powietrza oraz inteligentna, indywidualnie programowana dla każdego produktu i wypieku interakcja pary, gorącego powietrza i czasu – Convotherm mini gwarantuje idealną jakość.

- AirFlow Management
- BakePro
- Crisp&Tasty
- Regulowana prędkość wentylatora
- ConvoSmoke
- ConvoServe



cleaning management

Doskonała czystość przez cały czas jest wręcz wbudowana w Convotherm mini. W pełni automatyczny, wyjątkowo prosty, niezawodny i przyjazny dla środowiska system czyszczenia ma certyfikat nawet do pracy bez nadzoru. Ponadto innowacyjny pakiet HygieniCare dodatkowo wspomaga higienę w kuchni.

- 4 stopnie czyszczenia oraz 3 tryby czyszczenia
- Tryb eco
- Tryb express
- Cleaning Scheduler
- Indywidualne profile czyszczenia
- HygienicSteam
- Higieniczne uchwyty
- certyfikowana ochrona przed bryzgami wody

Klimat ma prymat niezależnie od produktu.

Parowanie, duszenie, grilowanie, gratynowanie lub zapiekanie – Convotherm Climate Management w Convotherm mini zawsze zapewnia idealny klimat przyrządzania potraw. Optymalna ilość wilgoci dba o delikatność i soczystość, podczas gdy dodatkowa porcja wysokiej temperatury zapewnia sztywność i chrupkość. Naturalnie zawsze przy optymalnej efektywności wykorzystania czasu i zasobów.



Szybkie osuszanie: Crisp&Tasty

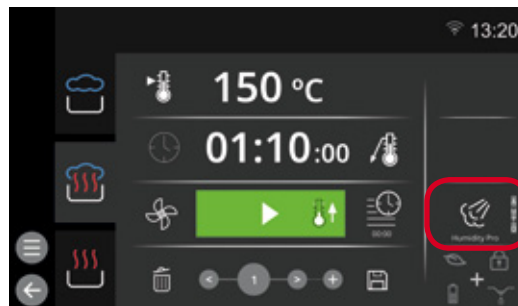
Doskonałe, chrupiące wykończenie w najkrótszym możliwym czasie – dzięki Convotherm mini z funkcją Crisp&Tasty. Aktywne odprowadzanie pary i jednocześnie doprowadzanie świeżego powietrza pozwala osuszyć komorę pieca w minimalnym czasie. Następnie produkty w czystym, gorącym powietrzu stają się apetycznie chrupiące. Jeden z 3 poziomów odwilżania można wybrać ręcznie albo zaprogramować.

SafeCoolDown

Samoczynne, bezpieczne obniżanie temperatury w komorze pieca przy zamkniętych drzwiach pomiędzy procesami gotowania i pieczenia przy różnych temperaturach oraz przed czyszczeniem.

Wilgotność wedle życzenia: HumidityPro

W ramach funkcji HumidityPro, Convotherm mini w trybie konwekcyjno-parowym już od 30 °C, oprócz automatycznej regulacji wilgotności, dostępna jest również regulacja ręczna – do spersonalizowanych ustawień. Najbardziej soczyste potrawy – indywidualnie, według założeń. Idealne również do utrzymywania temperatury dań. Wystarczy wybrać jeden z trzech poziomów – nie jest konieczne wprowadzanie wartości procentowych.



3-stopniowa, dodatkowa wilgotność dzięki Humidity Pro, do wyboru w trybie konwekcyjno-parowym.

Optymalne rozwiązania dla najlepszych wyników.

Jedyne w swoim rodzaju funkcje i cechy Convotherm Quality Management pomagają dostarczać na stół, czy wydawać z lady tylko produkty najwyższej jakości. W ten sposób mini gwarantuje zawsze optymalną równomierność, objętość i świeżość lub przyrumienienie wypieków – dla zadowolonych gości i klientów, którzy chętnie powracają.

Od delikatnych po szybkie: Airflow Management

Niezależnie od tego, czy potrzebne jest precyzyjne doprowadzenie wilgotnego lub suchego powietrza, czy szybkie odwilżanie atmosfery w komorze pieca: Dzięki zmiennej prędkości powietrza z automatycznym nawrotem kierunku oraz dopracowanej technice przepływu, z Convotherm mini zawsze można uzyskać najlepsze wyniki, nawet przy delikatnych produktach.

BakePro

Trzystopniowa funkcja pieczenia BakePro w Convotherm mini zapewnia idealną, równomierną atmosferę w komorze pieca dla wszystkich wypiekanych produktów, niezależnie od tego, czy są nimi wstępnie przyrządzone produkty świeże, głęboko mrożone, czy wstępnie wypieczone. Wypieków mrożonych nie trzeba odmrażać. BakePro gwarantuje najlepsze wyrastanie, optymalną elastyczność skórki i idealny połysk, a także długą trwałość. Samodzielnie ustawiasz tylko indywidualny czas i temperaturę. Możliwość maksymalnego obciążenia przekłada się na doskonałą dostępność produktu, nawet w szczytowym czasie.



Dokładność co do stopnia: Czujnik pomiarowy temperatury rdzenia

Convotherm mini wyposażony jest w wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia z detekcją nieprawidłowego wbicia oraz opcjonalny, wtykany osobno zewnętrznie czujnik sous-vide. W ten sposób można niezwykle precyzyjnie określić temperaturę w przygotowanym produkcie.

Precyzyjne wykończenie: Funkcja regenerowania

Dzięki funkcji regenerowania Convotherm mini można wcześniej przygotować potrawy i wykończyć je po prostu w odpowiednim momencie. Twoi klienci zawsze otrzymują świeże potrawy, a jednocześnie oszczędzasz czas pracy i związane z tym koszty osobowe.

Przemyślana technika do efektywnych procesów.

Dzięki dopracowanej kombinacji inteligentnych rozwiązań Convotherm Production Management ułatwia pracę, czyni ją bezpieczniejszą i efektywniejszą. W ten sposób mini doskonale wspiera Ciebie i Twój zespół w osiągnięciu najwyższych wyników – nawet wtedy, gdy na kuchni jest młyn.

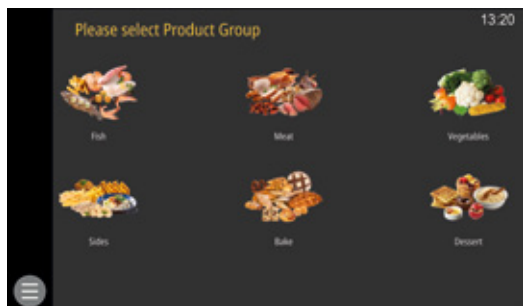
Automatyczne gotowanie za pomocą przycisków szybkiego wyboru: Press&Go

Press&Go w stresującej codzienności jest oczekiwany odprężeniem, nierzadko dla często zmieniających się pracowników: Można natychmiast wystartować z różnymi kategoriami produktów. Podgrzewanie, kompensacja strat ciepła, np. przy otwieraniu drzwi lub przy różnych ilościach załadunku oraz wybór trybów przyrządzania i pieczenia odbywają się automatycznie. W zintegrowanej książ-

ce kucharskiej z 6 wstępnie ustawionymi kategoriami produktów można zapisać maksymalnie 399 profili przyrządzania, obejmujących do 20 kroków, które następnie można otworzyć jednym przyciskiem. Dopasowane do siebie profile przyrządzania do efektywnego, mieszanego załadunku, wyświetlane są automatycznie, a ulubione dostępne są zawsze w przejrzystej formie.

Wszystko na widoku przy automatycznym gotowaniu: TrayView

Przy zmiennym załadunku mieszanym Convotherm mini na wyświetlaczu o wysokiej rozdzielczości precyzyjnie wskazuje, co przyrządzane jest lub wypiekane na każdej z półek i jak dużo czasu pozostało. Urządzenie sygnalizuje optycznie i akustycznie gotowość produktu. W ramach kompensacji strat ciepła TrayView po każdym otwarciu drzwi urządzenia oblicza czas przyrządzania i pieczenia osobno ponownie dla każdej półki.



Press&Go: Łatwość obsługi nawet dla wielojęzycznych pracowników dzięki wyraźnym zdjęciom dań i grup produktów oraz wspomaganym animacjami zaleceń dla użytkowników i żądaniom.

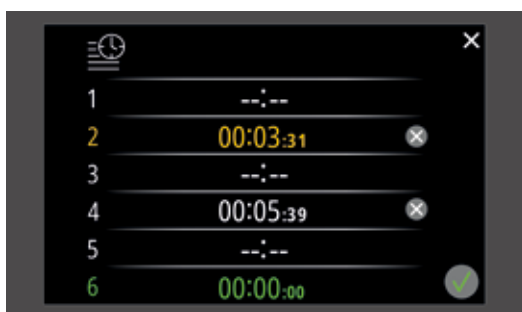


Dzięki wyraźnej organizacji wyświetlacza o prostej strukturze np. w Press&Go i TrayView widoczny jest na pierwszy rzut oka stan wykończenia.



Ręczne zarządzanie załadunkiem: TrayTimer

Przy ręcznym zarządzaniu załadunkiem TrayTimer w Convotherm mini dobór idealnego czasu dla każdej półki opiera się na Twoim osobistym wyczuciu. Nawet przy zmiennym załadunku mieszanym masz możliwość indywidualnego dostosowania czasu przyrządzania i pieczenia do każdego produktu na półce według własnych potrzeb. TrayTimer oferuje ciągły przegląd pozostałych czasów przyrządzania dla wszystkich dań i półek.



TrayTimer: Dla każdej półki oznaczona kolorem, precyzyjna co do sekundy informacja o pozostałym czasie przyrządzania.

Convotherm Production Management w skrócie:

- ▶ Press&Go: Automatyczne gotowanie, jednym przyciskiem
- ▶ Zintegrowana książka kucharska: Zapisywanie do 399 profili przyrządzania
- ▶ TrayTimer – zarządzanie załadunkiem w trybie ręcznym
- ▶ TrayView: Zarządzanie załadunkiem w trybie automatycznym
- ▶ MessageStep: do indywidualnych zaleceń pomiędzy krokami profilu
- ▶ Zarządzanie HACCP
- ▶ Łączność: Gotowanie w sieci dzięki seryjnemu wyposażeniu w interfejs WiFi lub LAN
- ▶ Cook&Hold: Na koniec procesu obniża automatycznie temperaturę – gotowanie i utrzymywanie w cieple w jednym
- ▶ ecoCooking: Możliwość włączenia od 30 °C, idealne do produktów z długim czasem przyrządzania
- ▶ Garowanie Delta-T

Czystość bez wysiłku i bezkompromisowa higiena.

W kuchni i za ladą czystość i higiena są nieodzowne – dbałość o nie musi być jednak szybka i nie wymagać dużo pracy. Dlatego mini, poprzez Convotherm Cleaning Management oferuje cały szereg wyjątkowych cech i funkcji, by zapewnić wyjątkowo efektywne, wygodne i ekologiczne czyszczenie.

ConvoClean: Maksymalna elastyczność, minimalne zużycie

W pełni automatyczny system czyszczenia ConvoClean+ w Convotherm mini, dzięki 3 stopniom intensywności, w połączeniu z Clean i Care Booster, stale zapewnia optymalną higienę. Praktyczny tryb Express umożliwia czyszczenie w zaledwie ok. dziesięciu minut – w przerwie, nawet w godzinach szczytu. A dzięki dodatkowej funkcji płukania komora pieca klienta sprawa zawsze olśniewające wrażenie.

Ekologiczne i niezwykle bezpieczne

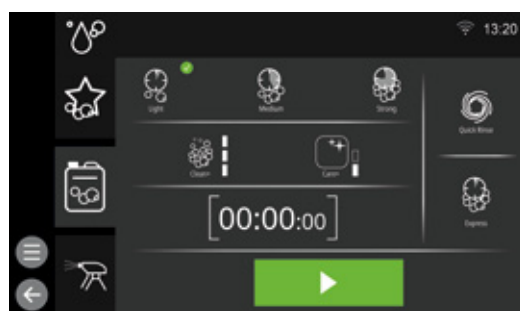
ConvoClean gwarantuje maksymalne bezpieczeństwo, ponieważ przy rozpoczęciu procesu czyszczenia nie dochodzi do kontaktu z substancjami chemicznymi. Środki czyszczące są dodatkowo biodegradowalne i przyjazne dla środowiska. Convotherm mini jest certyfikowany dla czyszczenia bez nadzoru. Oznacza to, że: program można uruchomić na koniec pracy i nie trzeba czekać na zakończenie czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia, następnego ranka można natychmiast kontynuować pracę, bez dodatkowej kontroli.

Indywidualne i możliwe do zaplanowania bez trudu

Dzięki harmonogramowi czyszczenia Cleaning Scheduler w Convotherm mini można dla każdego dnia, co do minuty określić moment automatycznego rozpoczęcia programu czyszczenia. Indywidualne, ulubione pozycje czyszczenia z własnym opisem i ikoną można utworzyć łatwo i uruchomić jednym palcem.



Kompaktowa szuflada na środek czyszczący do napełnienia środkiem płuczącym ConvoCare i środkiem czyszczącym ConvoClean.



Menu umożliwia bardzo łatwy wybór programów czyszczenia, jednym dotknięciem.



Cleaning Scheduler: Wcześniejsze programowanie czyszczenia co do minuty – na każdy dzień tygodnia.

Convotherm Cleaning Management w skrócie:

- ▶ Duża elastyczność: 3 stopnie intensywności, w połączeniu z Clean i Care Booster
- ▶ Tryb Express: Czyszczenie w zaledwie 10 minut; płukanie (Quick Rinse) w tylko 2 minuty
- ▶ Cleaning Scheduler: Planowanie czasu czyszczenia z wyprzedzeniem
- ▶ Indywidualne ulubione czynności czyszczenia: Utworzone samodzielnie i uruchamiane jednym przyciskiem
- ▶ Uchwyty higieniczne i folia obsługowa ograniczają namnażanie się mikroorganizmów
- ▶ Ochrona przed bryzgami: Certyfikacja w oparciu o klasę ochronną IPX4

Rozwiązania HygieniCare dla maksimum bezpieczeństwa:

Lepiej mieć pewność: Higieniczne powierzchnie

Higieniczne uchwyty Convotherm mini z antybakteryjnego tworzywa sztucznego zapobiegają w całym cyklu eksploatacji urządzenia namnażaniu się mikroorganizmów w newralgicznych punktach dotyku urządzenia.

Szybko pod ręką: Spryskiwacz ręczny

Praktyczny spryskiwacz ręczny Convotherm mini idealnie nadaje się do szybkiego ręcznego czyszczenia na bieżąco. Dla zachowania optymalnej higieny, spryskiwacz wyposażony jest w powłokę antybakteryjną.

Czyste na zewnątrz, bezpieczne w środku. Certyfikowana ochrona przed bryzgami

Convotherm mini na całej powierzchni zabezpieczony jest przed wnikaniem bryzgów wody, zgodnie ze stopniem ochrony IPX4. W ten sposób, nawet przy dokładnym czyszczeniu środowiska pracy nie dochodzi do skażenia wnętrza urządzenia środkami czyszczącymi lub dezynfekcyjnymi.



Jeszcze więcej bezpieczeństwa przy przygotowaniu potraw z Convotherm mini: Innowacyjna integracja jonów srebra w materiale uchwytu.

Wysokiej jakości, trwałe i ekonomiczne – w eksploatacji i serwisowaniu.

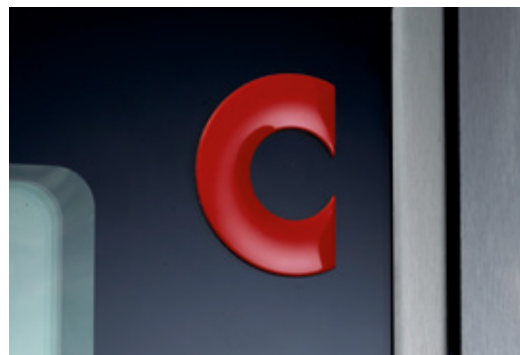
Convotherm mini jest synonimem niezawodności i trwałości. Jego pierwszorzędne wykonanie i wyjątkowo prosta, łatwa w serwisowaniu konstrukcja odzwierciedlają naszą filozofię IntelligentSimplicity. Maksymalne korzyści na co dzień i minimalne nakłady w sytuacjach nieprzewidzianych.

IntelligentSimplicity: Skupienie na tym, co istotne

Wiodące rozwiązania techniczne zapewniają klientom korzyści w najprostszy, najoszczędniejszy i najefektywniejszy sposób. Tę zasadę nazywamy IntelligentSimplicity – a Convotherm mini uosabia ją pod każdym względem: Łatwość zrozumienia. Łatwa obsługa. Łatwe czyszczenie. Łatwa konserwacja. I prosta naprawa. Urządzenie pracuje efektywnie i oszczędnie. Wszystko ma swoje miejsce, swój sens, swoją logikę.

Konstrukcja w każdym miejscu ułatwia serwis

Convotherm mini od strony konstrukcyjnej zaprojektowany jest tak, by wszędzie zapewnić przyjazny serwis. Urządzenia w sieci wysyłają komunikaty o błędach, ale umożliwiają również diagnostykę on-line. Cztery porty serwisowe ułatwiają dostęp do wewnętrznego życia urządzenia, co z kolei umożliwia szybką i łatwą konserwację lub naprawę. Liczba elementów mini jest świadomie ograniczona. Niektóre elementy są też identyczne z rodziną produktów maxx, co poprawia dostępność części. Do wszystkich prac serwisowych wymagane są wyłącznie standardowe narzędzia. Prościej się nie da.



Ułatwiająca serwis konstrukcja Convotherm mini z czterema portami serwisowymi ułatwia konserwację i naprawy, sprawia że są one szybsze i mniej kosztowne.



IntelligentSimplicity

Przemysłana prostota jako zasada konstrukcyjna.

Maksymalne korzyści przy minimalnych nakładach.

Kompetentny serwis: Na całym świecie i o każdej porze

Convotherm mini zapewnia wysokie bezpieczeństwo działania nawet w sytuacji awarii technicznej. Jeżeli to konieczne, klienci mogą skorzystać z sieci partnerów serwisowych na całym świecie – doskonale wykwalifikowanych dzięki międzynarodowej koncepcji treningów serwisowych. Convotherm gwarantuje najszybsze czasy reakcji, maksymalną gotowość do działania oraz ciągłą dostępność części zamiennych.

Niezawodność i trwałość „made in Germany”

Inżynierowie i technicy Convotherm, w oparciu o bezkompromisowe założenie perfekcji i w ścisłej współpracy z profesjonalnymi w branży, pracują stale nad innowacyjnymi rozwiązaniami dla naszych klientów na całym świecie. Convotherm był m. in. już w roku 1995 był pierwszym producentem pieców konwekcyjno-parowych z certyfikatem DIN ISO 9001. Zaprojektowany i wyprodukowany w Niemczech, każdy Convotherm mini opuszcza zakład dopiero po przejściu wielogodzinnego, stuprocentowego testu sprawności.

Ponadto firma Convotherm w roku 2000 jako jedno z pierwszych przedsiębiorstw w Niemczech, przeszła audyt w oparciu o normę ekologiczną ISO 14001, a dodatkowo ma certyfikat zarządzania energią według ISO 50001.



IntelligentSimplicity w skrócie:

Zalety dla Ciebie!

- ▶ Łatwa obsługa – dla każdego użytkownika
- ▶ Maksymalna efektywność wykorzystania czasu, wody i energii
- ▶ Wyjątkowa łatwość i efektywność czyszczenia
- ▶ Najwyższa jakość ogranicza nakłady na konserwację i naprawy
- ▶ Konstrukcja w każdym miejscu ułatwia serwis

Różnorodne akcesoria. Doskonałe dopasowanie do potrzeb klientów.

Bogata oferta przemysłanych akcesoriów sprawia, że praca z Convotherm mini staje się jeszcze prostsza, wygodniejsza i efektywniejsza:



Zestaw - stos

Dwa Convotherm mini jeden nad drugim to podwójne korzyści na tej samej powierzchni. Dostępne z kółkami lub bez i z szufladami na środek czyszczący.



Uchwyt ścienny

Praktyczny uchwyt ścienny umożliwia wyjątkowo ergonomiczne mocowanie Convotherm mini na ścianie.



Podstawy

Wszystkie podstawy Convotherm mini wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej i zapewniają maksymalne standardy higieny. W różnych rozmiarach i wersjach zapewniają stabilność i dostępne są na życzenie również w formie mobilnej.



Środki do czyszczenia i pielęgnacji

Wszystkie produkty do czyszczenia i pielęgnacji Convotherm są biodegradowalne i optymalnie dostosowane do programu czyszczenia ConvoClean.



Prysznic ręczny

Praktyczny spryskiwacz ręczny z płynną regulacją przepływu idealnie nadaje się do szybkiego ręcznego czyszczenia na bieżąco. Powłoka antybakteryjna zapewnia optymalną higienę.



Blachy i ruszty

Wysokiej jakości blachy i ruszty ze stali nierdzewnej do Convotherm mini z powłoką antybakteryjną dostępne są w rozmiarach GN.



Szuflada na środek czyszczący

Do napełniania środkami czyszczącymi ConvoClean – praktyczne i bardzo ergonomiczne rozwiązanie.

Do dobrego klimatu w kuchni.

Z wydajnymi osłonami kondensacyjnymi do Convotherr mini para i wilgoć usuwane są dokładnie tam, gdzie powstają. Do efektywnego Front cooking i przyjemnego klimatu roboczego w kuchni.



mini osłona kondensacyjna pro

Wyraźnie przyjemniejsza atmosfera w pomieszczeniu dzięki wyciągowi frontowemu przy otwieraniu drzwi. Osłonę obsługuje się łatwo przez Convotherr mini. W czasie procesu przyrządzania pracuje w oszczędnym trybie Standby.

mini osłona kondensacyjna pro black

Pod względem wyposażenia i funkcji jest taka jak mini osłona kondensacyjna pro a dodatkowo ma matowe, czarne lakierowanie dopasowane do Convotherr mini black. Optymalna atmosfera w pomieszczeniu i doskonały wygląd.

ConvoVent mini

Osłonę uruchamia się za pomocą włącznika / wyłącznika. Para z króćca wylotowego zostaje zebrana i skondensowana. Powietrze wtłaczane jest z powrotem do pomieszczenia. Nie jest wymagane przyłącze zimnej wody do osłony.

Opcje	easyTouch®	Standard
Zewnętrzny design w kolorze czarnym na stali szlachetnej	▷	▷
Drzwi urządzenia lewostronne	▷	▷
Wykonanie morskie	▷	▷
mini mobil ze zintegrowaną szufladą na wodę czystą i brudną, co eliminuje konieczność stałego przyłącza wody	▷	▷
Bezpieczne zamknięcie drzwi (z funkcją blokady i pozycją uchylenia)	▷	▷
Dostępne różne napięcia	▷	▷

Elementy wyposażenia: Dostępne dodatkowo ▷

Mini znajdzie sobie miejsce po prostu wszędzie.

Convotherm mini pasuje doskonale do każdego środowiska roboczego nie tylko ze względu na kompaktowe wymiary zewnętrzne. To również sprytne rozwiązania dla zabudowy i montażu sprawiają, że jest użyteczny wszędzie tam, gdzie jest potrzebny.

Dwa mini jeden na drugim: dodatkowa elastyczność

Praktyczny zestaw-stos umożliwia stosowanie dwóch pieców Convotherm mini bezpośrednio jeden nad drugim. mini easyTouch dostępny jest również w wersji 2w1, w której dwie komory pieca obsługuje się z jednego panelu. Oba rozwiązania zmniejszają nakłady i zapewniają jeszcze większą elastyczność zwłaszcza w godzinach szczytu. Dzięki temu można np. na górze przyrządzać potrawy na parze a na dole wypiekać.

Ergonomiczny i praktyczny: montaż ścienny

Nawet w najciaśniejszych warunkach znajdzie się miejsce dla Convotherm mini. Urządzenie dzięki specjalnym uchwytem ściennym można łatwo i bezpiecznie zamocować do każdej odpowiedniej ściany.



Zamontowany bezpiecznie na ścianie matowy mini black dodatkowo atrakcyjnie przykuwa wzrok w przestrzeni handlowej.



Na świeżym powietrzu i w drodze

Piwny ogródek, impreza plenerowa czy food-truck – Convotherm mini mobil można stosować wszędzie, również w terenie. To rozwiązanie oferuje maksymalną elastyczność ruchu. Dzięki zintegrowanym szufladom na wodę świeżą i brudną piec jest niezależny od przyłączy wody.

W wersji kompaktowej mini mobil może być ponadto stosowany ze zwykłym przyłączem 230 V. Dzięki Convotherm mini mobil gastronomia plenerowa jest znacznie bliżej gości – a potrawy trafiają na stół szybciej i w świeższej postaci.



Dane techniczne

6.06



6.10



10.10



Elektryczne urządzenie natryskowe

Wymiary (sz. × gł. × wys.) standard	515 x 599 x 628 mm	515 x 777 x 628 mm	515 x 777 x 877 mm
Wymiary (sz. × gł. × wys.) easyTouch	515 x 599 x 665 mm	515 x 777 x 665 mm	515 x 777 x 895 mm
Pojemność załadunku (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Odległość półek	elastyczne	elastyczne	elastyczne
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	1N~ 230V / 3N~ 400V	3N~ 400V	3N~ 400V
Uchwyt pomiarowy	3,0 / 5,7 kW	7,1 kW	10,5 kW
Masa (bez opcji/akcesoriów)*	45 kg	55 kg	70 kg

	easyTouch®	Standard
Rodzaje przyrządzania potraw		
Para (30–120 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary	▶	▶
Para kombi (100–250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci	▶	▶
Gorące powietrze (30–250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła	▶	▶
Obsługa Interfejs obsługi easyTouch®:		
7-calowy szklany ekran wysokiej rozdzielczości TFT (pojemnościowy)	▶	
Dynamiczny ekran z krótkim czasem reakcji	▶	
Pierścień TriColor wskazuje aktualny stan pracy	▶	
Climate Management		
HumidityPro - nawilżanie 3-stopniowe	▶	
Crisp&Tasty - 3-stopniowe odwilżanie	▶	▶
Quality Management		
Airflow Management - zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers	▶	▶*
BakePro - tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia	▶	
Regenerowanie - elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją	▶	▶
Delta-T	▶	▶
Przyrządzanie w niskiej temperaturze	▶	
Naparowanie ręczne	▶	▶
Production Management		
Automatyczne gotowanie z Press&Go dzięki 399 profilom (tryb managera i tryb załogi)	▶	
Zintegrowana książka kucharska z 7 kategoriami	▶	
TrayTimer - jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów	▶	▶
TrayView – zarządzanie załadunkiem do automatycznego gotowania różnych produktów z Press&Go	▶	
Zarządzanie ulubionymi	▶	▶
ecoCooking	▶	
Auto Start	▶	
Etap wiadomości	▶	
Cookbook merge	▶	
Funkcja wstępnego nagrzewania i cool down	▶	**
Zapis danych HACCP	▶	▶
Interfejs ethernetowy/WiFi (LAN)	▶	
Interfejs RS232		▶
Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi	▶	
Cleaning Management		
ConvoClean+ w pełni zautomatyzowany system czyszczenia z trzema stopniami intensywności, do połączenia z Clean i Care Booster, 10 minutowy program czyszczenia Express i 2 minutowy Quick Rinse (płukanie wodą)	▶ ***	▶
Funkcja Safe Cool Down przed czyszczeniem (przy zamkniętych drzwiach)	▶	▶
Rozwiązania HygieniCare:		
Higieniczne punkty kontaktu do zapobiegania namnażania się mikroorganizmów (uchwyt drzwiowy i spryskiwacz ręczny z płynną regulacją)	▶	▶
Konstrukcja		
Oświetlenie ksenonowe komory pieca o niskich wymogach serwisowych	▶	▶
Drzwi urządzenia z podwójnym przeszkleniem, prawostronne	▶	▶
Uchwyt drzwiowy z funkcją zatraskiwania	▶	▶
Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia na stałe połączony z urządzeniem, z detekcją nieprawidłowego umiejscowienia	▶	
Generowanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca	▶	▶

Elementy wyposażenia: Standard ▶

* nie dotyczy napięć specjalnych ** ręczne *** nie dotyczy mini w wersji mobilnej



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

