



Convotherm mini

Le four mixte compact pour les
besoins professionnels

Advancing Your Ambitions

Polyvalent et compact. Car l'espace est précieux.

Les fours mixtes sont utilisés dans des domaines d'application extrêmement divers. La série Convotherm mini est extrêmement variée. Il y a plus de dix versions, ce qui permet à chacun de trouver le mini répondant parfaitement à ses besoins. Qu'il s'agisse d'un traiteur, d'une boulangerie ou d'un commerce de proximité, nos petits vainqueurs offrent la garantie de briller partout avec leurs atouts sur mesure.

► **Compact :**

Avec une largeur de 51,5 cm seulement, le Convotherm mini est exemplaire en termes de rapport encombrement et espace de cavité utilisable.

► **Flexible :**

Plus de 10 versions dans 3 dimensions différentes : 6.06, 6.10 et 10.10 – toujours avec un encombrement minimum.

► **Polyvalent :**

Qu'il s'agisse de faire cuire, griller, mijoter, rôtir, cuire à la vapeur, décongeler ou autre, les types de préparation sont optimisés pour tous les domaines d'applications.

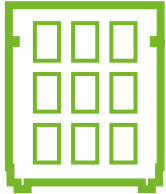
► **Rapide :**

Lorsqu'il est nécessaire de concilier vitesse et rendement élevé, les fours mixtes Convotherm mini l'emportent haut la main sur les unités classiques.



Le mieux est l'ennemi du bien

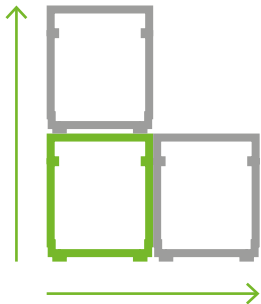
Derrière le comptoir ou dans la cuisine : Lorsque l'espace est compté, le moindre centimètre compte. Les résultats du Convotherm mini doublent ici. Il fait des miracles dans les petits espaces grâce à son encombrement minimum. Alors que vous deviez utiliser auparavant toute une série d'unités comme une friteuse, un micro-ondes, une plancha, un grille-pain ou un four, il vous suffit désormais d'un seul appareil : le Convotherm mini.



Remplace de 6 à 9 autres unités, comme une friteuse, un micro-ondes, une plancha, un grille-pain ou un four

Polyvalent et prêt pour le futur

En dépit de ses dimensions minimales, le Convotherm mini vous permet de bénéficier de tout l'éventail des performances d'un four mixte professionnel. Même si les attentes de vos clients augmentent et que la gamme de tarifs que vous proposez évolue ou devient plus importante – le mini vous permettra de faire face à toutes les situations. Vous serez toujours convaincus par sa polyvalence, sa qualité et sa rapidité. Le tout intégré au sein d'une seule unité.



Évolutif, prêt pour le futur

Convotherm mini Simplement imbattable

- ▶ La série mini polyvalente – l'unité qui convient pour chaque application
- ▶ Une largeur de 51,5 cm c'est l'assurance de trouver place partout, même lorsque l'espace est le premier des critères
- ▶ une esthétique tout à la fois séduisante et fonctionnelle
Comme le mini black avec une surface laquée en noir mat.
- ▶ easyStart*, Press&Go et la solution logicielle ConvoLink assurent une facilité d'utilisation inégalée
- ▶ Des fonctions de cuisson automatique pour rôtir, griller, cuire à la vapeur, gratiner, frire des aliments prêts à manger, cuire et remettre en température
- ▶ Une large variété d'accessoires
- ▶ Qualité durable « Made in Germany » et service après-vente dans le monde entier

* Pour les unités easyTouch® uniquement

Derrière le comptoir ou dans une cuisine professionnelle

Qu'il soit utilisé dans le secteur du prêt à manger pour des processus parfaitement opérationnels aux résultats constants de « surgelé » à « prêt à servir », ou dans le secteur de la cuisine haut de gamme comme unité supplémentaire performante – le mini vous garantit en permanence des résultats appétissants en un clin d'œil.



Cuisson intelligente à l'air pulsé et à la vapeur.

Vapeur ou air pulsé ? Le Convotherm mini vous offre l'un et l'autre – et en particulier les deux ensemble. Ceci permet de préparer les aliments de manière professionnelle et exceptionnellement rapide, flexible, fiable et saine.

Utilisation de la vapeur pour finaliser rapidement des aliments à cuire

La cuisson à la vapeur constitue un atout décisif dans toutes les applications. La vapeur transfère la chaleur vers l'aliment à cuire de manière extrêmement délicate et très rapidement. Comparé aux procédés de cuisson classiques, il est ainsi possible de cuire une quantité trois fois plus importante dans le même temps. C'est exactement ce dont vous avez besoin aux heures de pointe le matin, à midi et le soir. Par ailleurs, le Convotherm mini vous permet d'atteindre la ligne d'arrivée de manière sensiblement plus rapide et économique qu'un dispositif d'aspersion grâce à son temps de chauffage nettement plus rapide et à la réduction considérable de la consommation d'eau comparé aux unités à chaudière.

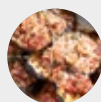
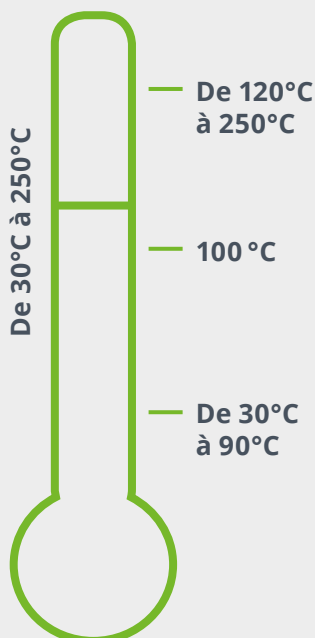
Cuisson saine à la vapeur

Même si le Convotherm mini réduit les temps de cuisson au minimum avec la vapeur, l'humidité du produit est préservée de manière idéale. Une cuisson douce à la vapeur préserve les vitamines et les autres composants précieux. Par ailleurs, vos aliments à cuire restent ainsi frais plus longtemps.

Vapeur, air pulsé ou les deux

Le four mixte Convotherm mini vous donne le choix : en fonction du type d'aliment à cuire, vous pouvez cuisiner à la vapeur, à l'air pulsé ou en combinant judicieusement les deux modes. Dans la plage de température de 30 ° à 120 °C, la cuisson à la vapeur seule assure une souplesse maximale. Par ailleurs, l'association de la vapeur et de l'air pulsé est parfaite pour le rôtissage : dans la cuisson à la vapeur, la viande reste succulente à l'intérieur et par la suite, l'air pulsé rend l'extérieur parfaitement croustillant. Avec la cuisson en mode grill ou gratin, le mini obtient les meilleurs résultats de manière constante avec l'air pulsé et une précision de la température à un chiffre. En associant de manière intelligente les procédés de cuisson, le Convotherm mini fournit un autre argument convaincant : la consommation minimale d'énergie.

La polyvalence reconnue de la vapeur



La vapeur mixte donne les meilleurs résultats de qualité professionnelle avec les gratins et les lasagnes par exemple.



Parfait pour les aliments à cuire à grand volume, comme les pommes de terre.



La plage basse température de 30 à 90 °C, que l'on appelle parfois cuisson sous-vide, convient parfaitement pour pocher doucement des aliments comme du poisson ou des œufs.





Une rapidité et une flexibilité de production grâce à la charge combinée de différents produits

Lors de l'affluence au petit-déjeuner, au déjeuner ou au dîner, de nombreux produits sont commandés et à cuire en même temps. Avec l'option charge combinée, le Convotherm mini constitue la solution idéale : un aliment à cuire différent sur chaque plaque, chacun étant préparé de manière optimale et rapide avec des temps individuels – et, bien

entendu, sans transfert d'arôme ou de saveur. Ceci évite les situations stressantes et permet d'avoir des clients satisfaits.

Vitesse

(quantité par heure)



Procédé de cuisson vapeur :

18 kg de riz basmati / heure*



Procédé de cuisson à air pulsé :

7 kg de frites / heure*



Procédé de cuisson à vapeur mixte :

48 croissants 70 g chaque / heure



Pains, pâtisseries et desserts

Vous pouvez cuire au four jusqu'à 24 baguettes en même temps dans le mini. La fonction supplémentaire BakePro permet de réussir les croissants et les petits financiers en qualité artisanale à partir d'ingrédients frais (pré-levés) ou surgelés.



Gratins, pizzas et snacks

Même en utilisant le mini le plus compact, il suffit de quelques minutes pour cuire six pizzas au four. Avec la fonction supplémentaire Crisp&Tasty, elles sont toujours savoureuses et croustillantes !

* Les données font référence au 6.10 mini dans des conditions idéales

Le point fort des applications devant les clients : Le mini black

Le nouveau Convothem mini black ne passe jamais inaperçu lorsqu'il est utilisé dans des scénarios devant les clients comme dans les épiceries, boulangeries, supermarchés, cafés, restaurants rapides ou cafés. Par ailleurs, même s'il est très sollicité, le Convothem mini black ne manque pas d'élégance et de sérénité, jour après jour. Sa surface laquée en noir mat et le panneau de commande de même couleur résistent même aux traces de doigts les plus grasses.

La vitrine extra-large permet aux clients d'assister à la préparation des petits pains, collations et autres aliments à cuire avec tous leurs sens, en direct – impossible de faire plus frais ! Par ailleurs, grâce aux atouts du Convothem mini black en matière de cuisson au four et de cuisson, c'est l'unité parfaite pour les activités de comptoir à rendement élevé et polyvalentes.



Fonctionnement extrêmement simple.

Dotée d'un écran tactile easyTouch® intuitif et exceptionnellement convivial, la nouvelle génération Convotherm mini ne manque de simplifier votre quotidien, tout particulièrement dans le secteur du prêt à servir et des snacks.

Simple et intuitif – pour une fiabilité de processus maximale

Les modes de cuisson manuels et automatiques pour les processus de cuisson et de cuisson au four tous deux économes en énergie sont parfaits pour réduire la charge de travail pour les équipes non formées. Le meilleur atout ? Les programmes de cuisson prédéfinis permettent de reproduire les résultats de manière homogène en tapotant simplement sur l'interface tactile, avec une qualité constante.

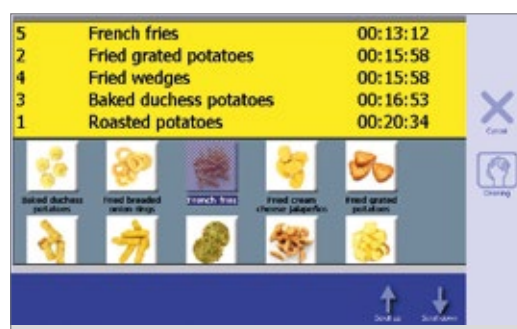
easyStart – Cuisson automatique avec des suggestions de produit

Avec easyStart, vous pouvez commencer immédiatement dans six différentes catégories de produit comme la viande, les accompagnements ou les desserts. Le préchauffage, la compensation des dissipations thermiques, par exemple à l'ouverture de la porte ou avec des quantités de charge différentes, ainsi que la sélection des modes de cuisson sont réalisés automatiquement. Par ailleurs, les profils de cuisson intelligents vous proposent les bonnes suggestions pour réaliser efficacement différents préparations en même temps. Résultat ? N'importe quel membre de votre équipe est en mesure de réaliser des tâches de routine après une rapide formation.*

* Pour les unités easyTouch® uniquement



La navigation par menus et icônes est à la fois simple et fiable même pour des équipes non expertes.



TrayView :

- Surveillez les préparations en cours sur chaque niveau
- Indication précise du temps de cuisson restant pour chaque niveau





Fonctionnement individuel pour des résultats inégalés.

Le Convotherm mini comporte un mode manuel lui permettant de répondre aux besoins professionnels, avec des réglages personnalisés de la durée, de la température et du mode de cuisson. Par ailleurs, des fonctions supplémentaires intelligentes assurent des résultats de cuisson parfaits et constants.

Press&Go – Vos favoris, au bout de vos doigts

Avec Press&Go, vous pouvez réaliser vos créations culinaires en série. Il vous suffit de créer votre propre profil de cuisson élaboré et de l'enregistrer avec une image distinctive dans l'unité. Vos créations restent disponibles d'un simple effleurement du doigt et vous êtes en mesure de les transférer où vous le souhaitez à l'aide d'une clé USB.



Les profils de cuisson personnalisés peuvent être enregistrés et reproduits à volonté.

BakePro

BakePro permet de préparer facilement des produits frais (pré-levés) et congelés tout en garantissant d'excellents résultats. Grâce aux séquences de préparation définies et optimales pour les différents produits, les profils de cuisson en plusieurs étapes assurent des résultats parfaits et une fraîcheur durable. Il ne vous reste qu'à régler la durée et la température. La possibilité d'utiliser toute la capacité disponible engendre gain de temps et d'argent, et garantit une disponibilité maximale du produit, même lors des coups de feu.*

Crisp&Tasty

La déshumidification active vous garantit des préparations tendres à l'intérieur tout en étant super croustillantes à l'extérieur, en un rien de temps.



BakePro garantit des résultats de cuisson parfaits.

* Pour les unités easyTouch® uniquement

Fonctions sophistiquées conciliant l'aspect pratique et la sécurité

La cuisson avec Convotherm mini donne non seulement d'excellents résultats mais permet également de travailler de manière pratique et en toute sécurité.

Le ConvoClean system

Le programme de nettoyage entièrement automatisé du ConvoClean system permet au Convotherm mini de rester parfaitement propre en permanence. Le nouveau mode de nettoyage express comporte une routine de nettoyage de dix minutes pratique entre deux opérations, même lors des coups de feu. Le fonction de rinçage CareStep est conçue pour redonner à l'enceinte de cuisson l'aspect du neuf et éblouit littéralement les clients.** Les atouts de la sécurité avancée : Pas de contact avec le nettoyant lors du démarrage du processus de nettoyage.

Notre système de nettoyage est certifié pour fonctionner sans surveillance. Ainsi, vous n'avez pas à attendre la fin du nettoyage pour rentrer à la maison. De même, une fois le nettoyage terminé, vous pouvez reprendre le travail immédiatement et sans inspection de suivi.

SteamProtect

La déshumidification automatique de l'enceinte de cuisson avant l'ouverture de la porte contribue à éviter que la vapeur ne s'échappe.*

SafeCoolDown

Entre les processus de cuisson et de cuisson au four à des températures différentes ainsi qu'avant le nettoyage, la température du four est abaissée automatiquement par sécurité tout en gardant la porte fermée.

* Pour les unités easyTouch® uniquement

** Fabriqué de série avec les appareils easyTouch® ; en option sur les appareils standard



Qualité haut de gamme « Made in Germany »

Depuis 1976, Convotherm s'est engagé pour une qualité et une durabilité sans compromis – en 1995 il est devenu le premier fabricant de fours mixtes du monde à être certifié DIN ISO 9001. Développé et fabriqué en Allemagne, chaque four mixte Convotherm fait l'objet d'un test fonctionnel complet de plusieurs heures avant de sortir de l'usine.

Il y a toujours de la place pour le mini.

Il s'intègre à la perfection dans tout environnement de travail notamment grâce à ses dimensions externes compactes. Il se rend vite indispensable partout grâce à ses solutions d'installation astucieuses.

Deux en un : La valeur ajoutée de la flexibilité

Le kit de superposition pratique vous permet d'utiliser deux Convotherm minis superposés. Le mini easyTouch® est également disponible en modèle 2in1, de manière à permettre le contrôle de deux enceintes de cuisson à partir d'un panneau de commande unique. Les deux solutions vous offrent une capacité et une polyvalence accrues, en particulier lors des coups de feu. Vous pouvez ainsi, dans le même temps, cuire à la vapeur dans l'unité supérieure et cuire au four dans l'unité inférieure.



Une solution idéale, par exemple pour le service de restauration dans les maisons de retraite ou les centres de rééducation : les solutions mini pour installations intégrées s'imposent partout où la préparation professionnelle des repas et l'atmosphère personnelle sont tout aussi importantes.

Pratique avec une emprise au sol réduite : le montage mural

Il est possible de trouver un point idéal pour le Convotherm mini y compris dans les endroits les plus exigus. L'unité peut être fixée au mur aisément et en toute sécurité à l'aide de son support mural spécial.

Une solution intégrée parfaitement réussie

Des méthodes bien conçues pour une installation intégrée sont disponibles pour le Convotherm mini. Qu'il s'agisse de gagner de la place dans un système encastré ou bien en évidence dans une zone de cuisson en première ligne : le four mixte professionnel s'intègre toujours à la perfection.



Un service inégalé – dans le monde entier

Toujours opérationnel grâce à un programme d'urgence unique en son genre permettant aux fours mixtes Convotherm de continuer à fonctionner de manière totalement fiable après un dysfonctionnement technique. Mais dans l'éventualité la plus défavorable, vous avez l'assurance de bénéficier de notre réseau mondial de partenaires de service aux qualifications exceptionnelles basées sur notre système de formation international. Notre garantie : des délais de réponse rapides, un personnel joignable et des pièces de rechange disponibles.

Une large variété d'accessoires. En accord parfait avec vos besoins.

Des accessoires complets et parfaitement étudiés rendent le travail avec le Convotherm mini plus facile, plus efficace et plus pratique :



Kit de superposition

Deux Convotherm mini superposés – pour doubler l'avantage sur le même encombrement en surface. Disponible avec ou sans roulettes ou tiroirs pour produits nettoyants



Supports

Les supports du Convotherm mini sont réalisés en acier inoxydable de grande qualité et garantissent les plus hauts niveaux d'hygiène. Ils sont stables et sont disponibles comme modèles mobiles sur demande.



Plaques et grilles

Plaques et grilles en acier inox avec revêtement anti-adhésif sur le Convotherm mini, dans les tailles GN.



Nettoyants et produits d'entretien

Tous les produits de nettoyage et d'entretien Convotherm sont optimisés pour être utilisés avec le programme de nettoyage du ConvoClean system et sont biodégradables.



Support mural

Ce confortable support mural peut servir à monter le Convotherm mini sur un mur approprié, pour un gain d'espace considérable.



Caractéristiques techniques

Type d'unité	6.06 mini/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini	6.10 mini 2in1**
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm) easyTouch®	515 x 599 x 647 515 x 599 x 754	515 x 777 x 647 515 x 777 x 754	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm) Standard	515 x 599 x 627 515 x 599 x 734	515 x 777 x 627 515 x 777 x 734	515 x 777 x 857	-
Poids (kg) mini easyTouch®	46 / 54	55 / 67	70	119
Poids (kg) mini Standard	46 / 54	55 / 67	70	-
Dimension des niveaux	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Réipients GN d'une profondeur de 20/40 mm	6	6	10	12
Réipients GN d'une profondeur de 65 mm	4	4	6	8
Nombre d'assiettes	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Charge nominale à 1N~ 230 V 50/60 Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Charge nominale à 3N~ 400 V 50/60 Hz	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A	14,1 kW / 22 A

* mini mobile non disponible avec ConvoClean system

** Fourni avec une base et easyTouch® en standard

A chacun son mini

* Non disponible en mini black
** easyTouch® uniquement



6.06 mini
(6 x 2/3 GN)



6.06 mini mobil*
(6 x 2/3 GN)



6.10 mini
(6 x 1/1 GN)



6.10 mini mobil*
(6 x 1/1 GN)



10.10 mini
(10 x 1/1 GN)



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

Vos avantages avec le mini

Trois modes de cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé	✓
Toujours opérationnel immédiatement. Réchauffage rapide grâce à l'utilisation de la température de veille	✓
3 réglages de suppression de l'humidité (Crisp&Tasty).	✓
BakePro – 5 niveaux de cuisson au four traditionnel	✓
cuisson nocturne avec la cuisson NT et Delta-T	✓
250 programmes de cuisson et de cuisson au four et une fonction favorite avec Press&Go	✓
Manipulation aisée	
Moniteur écran 7" tactile avec easyTouch®	✓
Cuisson à base d'icônes pour une utilisation indépendante de la langue et simplifiée (easyStart et Press&Go)	✓
Cuisson automatique avec des suggestions de produit (easyStart)	✓
Gestion de la charge pour différents produits simultanément (TrayView)	✓
Niveaux permettant des chargements individuels et un suivi optimal de la cuisson avec un aperçu en continu des temps de cuisson restants pour tous les aliments à cuire et niveaux (TrayTimer)	✓
Affichage visuel et indication sonore lorsque les aliments à cuire d'un niveau sont prêts	✓
Réglage individuel	
Écrivez vos propres recettes et enregistrez-les avec Press&Go	✓
Ajoutez vos propres photos de recettes	✓
Une sécurité globale	
Fonctionnement simple et indépendant de la langue grâce à l'interface utilisateur à base de menu et d'icônes	✓
Déshumidification automatique de l'enceinte de cuisson avant l'ouverture de la porte (SteamProtect) pour une sécurité de fonctionnement optimale.	✓
Nettoyage en un clin d'oeil	
Programme de nettoyage automatique du ConvoClean system du bout des doigts – parfait aussi pour un nettoyage nocturne sans surveillance	✓
4 niveaux de nettoyage en fonction du degré de salissure de manière à assurer un excellent nettoyage	✓
Fonction de nettoyage express – durée 10 minutes	✓
Fonction rinçage rapide	✓



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