



Максимальная мощность на минимальной площади.

Компактные пароконвектоматы Combi для любых заданий.

Your meal. Our mission.

Именно на столько пароконвектомат, на сколько вам необходимо.

Умные повара уже давно знают: успешно готовит тот, кто готовит эффективно! Серия mini мир Convothem - это возможность установки пароконвектомата в ограниченном пространстве с максимальной высокой производительностью. Таким образом готовят оптимально и рентабельно.



Теперь с повышенным комфортом.

Combi серия мини является идеальным универсалом, с помощью которого можно жарить, готовить блюда гриль, «фри», готовить на пару, запекать, выпекать, регенерировать. При ширине всего лишь в 51,5 см они поместятся на любой кухне. Благодаря большому дверному окну с первого взгляда понятно, что в нем готовится и на что он способен.

Высококачественный серебряный дизайн идеально подходит к открытым (фронтальным) кухням в ресторанах, кафе и магазинах.

Места для оптимального использования пароконвектоматов Combi серии mini:

- Гастрономия и отели
- Кейтеринг
- Питание в детских садах, школах, домах для престарелых и т.д.
- Системная гастрономия
- Сети общественного питания
- Брендированные зоны в магазинах концепта «Shop in Shop»
- Take-aways
- Cash & Carry / Продуктовые магазины
- Автозаправочные станции
- Мясные лавки и булочные

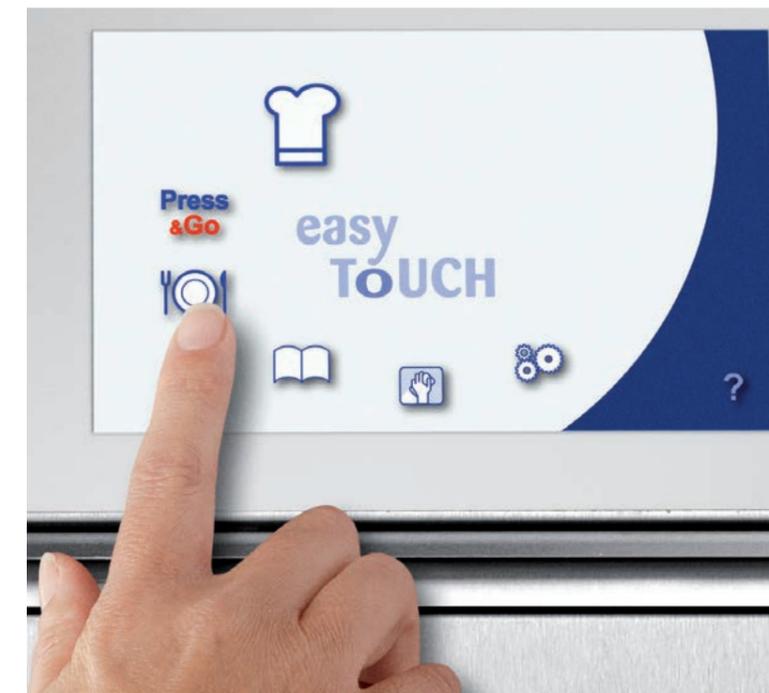
Компактные пароконвектоматы Combi для всех, всегда и везде

Все включено

- Полнофункциональные пароконвектоматы Combi разных размеров
- Минимальная ширина 51,5 см
- Режимы – пар, горячий пар, горячий воздух
- Дополнительные функции: ночное приготовление, Δ-T, регенерация и Рецептурная книга/программы
- Надежное качественное, долговечное оборудование произведенное согласно стандартам Convothem
- Низкие параметры потребляемого электроток

Наиболее простое управление:

- Интуитивные алгоритмы управления – как с помощью easyTouch™, так и вручную с помощью кнопок и регулировочного балансира
- Press&Go: Желаемый результат одним нажатием кнопки
- TrayTimer индивидуальное время для продуктов при совместной приговлении пищи
- Сохранение и перенос рецептов вручную или с помощью флэш-карты USB на моделях с easyTouch™



Рентабельность и экологичность:

- Размер устройства в соответствии вместимости, основа для обеспечения оптимальной энергоэффективности
- Современная технология распыления воды обеспечивает особую эффективность генерирования пара непосредственно в жарочной камере
- Низкие параметры потребляемого электроток обеспечивают экономию при монтаже и в периоды пиковой нагрузки
- eSoCooking на моделях в исполнении easyTouch™
- Полная совместимость благодаря использованию емкостей 1/1 GN и аксессуаров (6.06 mini 2/3 GN)

Возможность универсального использования:

- Высокая эффективность благодаря быстрой смене режима приготовления
- Также идеально для приготовления выпечки
- Оптимальное соответствие алгоритму эксплуатации заказчиков
- Маленький вес для повышения зон использования: выездное обслуживание, открытые кухни
- Функция Plug & Play это неограниченная мобильность мобильных версий
- Простое настенное крепление предоставляет множество вариантов установки
- Ширина в 51,5 см позволяет встраивать устройство на самых маленьких кухнях

Легкая / сытная, хрустящая / сочная еда — благодаря mini всегда вкусно.

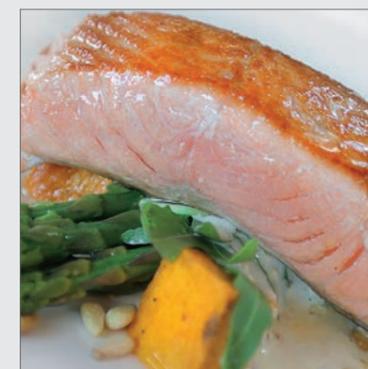


Абсолютно свежие овощи

Свежие овощи готовятся в mini особенно деликатно. Благодаря специальному типу приготовления обеспечивается сохранность витаминов, питательных веществ и естественных цветов.

Рыба и ракообразные

Гениальная программа приготовления Convothem Биопар позволяет деликатно готовить рыбное филе, а также готовить рыбу и овощи в жарочной камере одновременно без смешивания вкусов.



Запеканки, пицца и сэнки

Даже для самой маленькой модели mini приготовление 6 пицц в течение всего нескольких минут не является проблемой. Благодаря климатической функции Crisp&Tasty они получаются вкусными и хрустящими!



Мясо и гриль

Готовьте сочные стейки-гриль за несколько минут! Благодаря специальной решетке Convo-Grill rack они приобретут аппетитный рисунок гриль. mini также позволяет готовить блюда в ночное время — этот пароконвектомат работает на вас круглые сутки!



Хлеб и кондитерская выпечка

В mini можно выпекать одновременно до 24 багетов. Получение профессионального качества свежей или замороженной выпечки из слоеного теста.



Десерты и пироги

Convothem mini является непревзойденным универсалом в приготовлении кондитерских изделий — от пирогов до припущенных в красном вине груш. А это просто гениально: Модель mini 2in1 позволяет готовить выпечку в одной из камер, в то время как во второй вы можете одновременно готовить тушеные блюда!

Для каждого своя модель mini.

В нашу серию mini входят пароконвектоматы Combi четырех разных размеров:



6.06 mini (6 x 2/3 GN) –
6.10 mini (6 x 1/1 GN) –
в том числе и
мобильные версии



10.10 mini (10 x 1/1 GN)



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

Наше прочное оборудование с непревзойденным сроком службы имеет полный набор необходимых на современной кухне функций:

- Press&Go – желаемый результат нажатием одной кнопки
- сенсорная панель easyTouch™ для максимально простого управления*
- ecoCooking* программа энергосбережения
- Универсальный подвесной стеллаж
- Прочная поворотная дверь - запирающий рычаг с функцией захлопывания
- Антибактериальная дверная ручка для повышения гигиеничности
- Безопасная дверь с двойным стеклом
- Многоточечный температурный зонд
- Возможна установка с экономией пространства

*только в исполнении easyTouch™



Пригодная для установки
любой модели mini
подставка

Настенный крепеж для
надежного монтажа над
рабочей поверхностью



Конденсационная вытяжка
ConvoVent mini идеальная
установка для Frontkooking



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

Идеально подобранные для ваших потребностей:

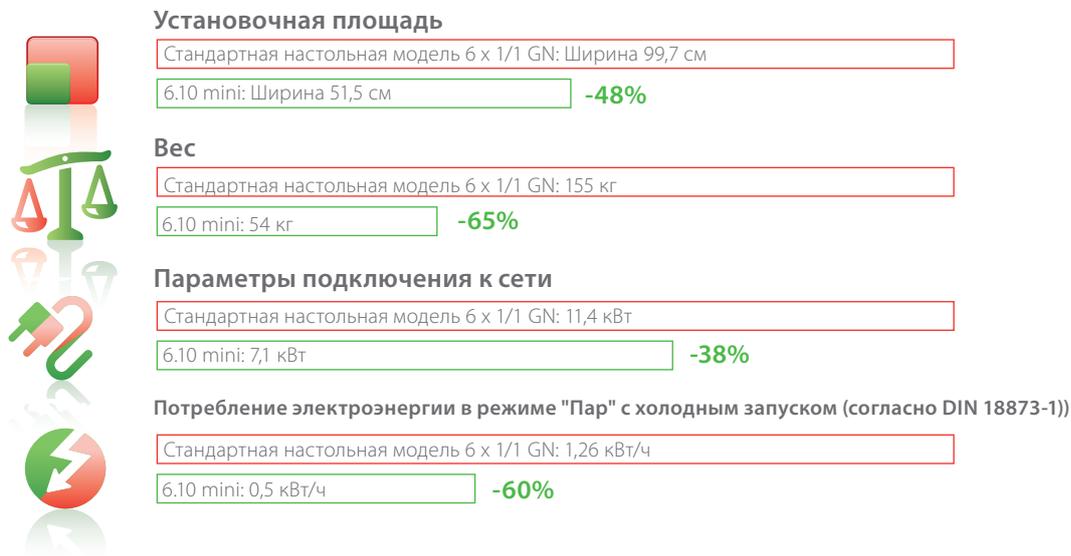
- Автоматическая система чистки ConvoClean
- Ручной душ с бесступенчатой регулировкой
- Программное обеспечение ConvoControl
- Подставка в различных исполнениях
- Регулируемый кронштейн для настенного крепления
- Конденсационная вытяжка ConvoVent mini
- Модель mini mobil с интегрированным лотком для пресной и использованной воды (нет необходимости в подсоединении к источнику водоснабжения)
- Обширный ассортимент противней, решеток и емкостей

Варианты оснащения зависят от исполнения оборудования или поставляются только в качестве опции.

Три комбинации для минимальной площади

- Хотите использовать два разных способа приготовления одновременно? Нет проблем — в зависимости от места мы предлагаем конкретное решение:
- В конфигурации Duo: две модели mini с открыванием дверей вправо и влево для установки рядом друг с другом
 - В ступенчатой конфигурации: две модели mini практически друг над другом для удвоения полезного объема без увеличения площади
 - В конфигурации 2in1: две отдельные жарочные камеры одной модели управляются одной панелью управления.

Максимальная мощность на минимальной площади.



Технические характеристики.

Тип прибора	6.06 mini*/ 6.06 mini mobil*	6.10 mini*/ 6.10 mini mobil*	10.10 mini*	6.10 mini 2in1**
Габариты (Ш x Г x В) (мм)	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
Вес (кг)	45 / 54	54 / 67	69	99
Вместимость установочного уровня	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Вместимость глубоких емкостей GN 20/40 мм	6	6	10	12
Вместимость глубоких емкостей GN 65 мм	4	4	6	8
Параметры электропитания 1N~ 230 В 50/60 Гц	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Параметры электропитания 1N~ 230 В 50/60 Гц	3 кВт / 13,1 А	-	-	-
Параметры электропитания 3N~ 400 В 50/60 Гц	5,7 кВт / 11,8 А	7,1 кВт / 14,8 А	10,5 кВт / 15,7 А	14,5 кВт / 21,8 А
Параметры электропитания 3N~ 400 В 50/60 Гц	5,7 кВт / 11,8 А	7,1 кВт / 14,8 А	10,5 кВт / 15,7 А	14,5 кВт / 21,8 А

* Все данные относятся только к стандартным версиям без системы easyTouch™ и ConvoClean system

** Серийно с подставкой и easyTouch™



Компания Manitowoc Foodservice является одним из самых крупных в мире производителей и поставщиков профессионального оборудования для приготовления пищи. Мы предлагаем нашим заказчикам энергосберегающие, надежные и лучшие на рынке технологии из одних рук.

Pro-Shop

г. Москва,
ул. Космонавта Волкова, д. 10 к. 1

(495) 790-76-06
www.proshop.su