



Maximale Leistung auf minimalem Raum.

Die kompakten Combi Dämpfer für jeden Bedarf.

Genau so viel Combi Dämpfer wie Sie brauchen.

Clevere Köche wissen es längst: Erfolgreich kocht, wer effizient kocht! Die CONVOTHERM mini Welt eröffnet Ihnen die Möglichkeit, auf engstem Raum einen professionellen Combi Dämpfer zu installieren – bei minimalem Energieverbrauch und maximaler Leistungsfähigkeit. So kocht man appetitlich und profitabel.



Jetzt noch mehr Komfort.

Die Combi Dämpfer der mini Serie sind die perfekten Küchen-Allrounder, mit denen Sie optimal braten, grillen, dämpfen, gratinieren, convenience-frittieren, backen und regenerieren. Bei einer Breite von nur 51,5 cm passen sie in jede Küche. Dank großem Sichtfenster zeigen sie auf den ersten Blick, was in ihnen steckt. Die hochwertige Optik in Silber passt zudem ideal für Frontcooking-Bereiche in Restaurants und Geschäfte.

Hier sind die Combi Dämpfer der mini Serie optimal im Einsatz:

- Gastronomie und Hotel
- Catering vor Ort
- Verpflegung in Kindergärten, Schulen, Seniorenheimen etc.
- Systemgastronomie
- Quick-Service-Restaurants (QSR)
- Shop-in-Shop-Konzepte
- Take-aways
- Cash & Carry / Lebensmitteleinzelhandel
- Tankstellen
- Metzgereien & Bäckereien

Kompakte Combi Dämpfer für alles, immer und überall.

Alles inklusive:

- Vollwertige Combi Dämpfer in verschiedenen Größen
- Minimale Breite von nur 51,5 cm
- Gararten: Dampf, Heißdampf, Heißluft
- Zusatzfunktionen: Nachtgaren, Δ -T-Garen, Regenerieren und Kochbuch/Programme
- Robuste Geräte in CONVOTHERM Qualität für unschlagbare Langlebigkeit
- Niedrige Anschlusswerte

Einfachste Bedienung:

- Intuitive Steuerungskonzepte – sowohl über easyToUCH™ als auch manuell mittels Tasten und Einstellwippe
- Press&Go: Ihr Wunschergebnis per Knopfdruck
- TrayTimer für die zeitversetzte/rollierende Beschickung
- Speichern und Übertragen von Rezepten, manuell oder mittels USB-Stick bei easyToUCH™ Ausführung



Kosteneffizient und umweltfreundlich:

- Gerätegröße passend zur Kapazität ist die Basis für optimale Energieeffizienz
- Moderne Einspritztechnik erzeugt Dampf besonders effizient direkt im Garraum
- Niedrige Anschlussleistungen sparen bei der Installation und in Spitzenzeiten
- ecoCooking bei der easyToUCH™ Ausführung
- Voll kompatibel durch 1/1 GN Behälter und Zubehör (6.06 mini 2/3 GN)

Universell einsetzbar:

- Hohe Flexibilität durch schnelle Wechselmöglichkeit der Gararten
- Optimal abgestimmt auf das Nutzungsverhalten der Kunden
- Geringes Gewicht für mehr Flexibilität, z. B. beim Frontcooking oder Catering
- Plug & Play bietet unbegrenzte Mobilität bei den mobilen Versionen
- Einfache Wandbefestigung bietet zahlreiche Aufstellmöglichkeiten
- 51,5 cm Breite macht die Integration in Küchenarbeitsplätze auch bei engsten Platzverhältnissen möglich
- Ideal auch für Backwaren

Leicht oder deftig, kross oder saftig – mit einem mini schmeckt's immer.



Gemüse knackfrisch

Frisches Gemüse wird im mini besonders schonend gegart. Durch das besondere Garverfahren bleiben Vitamine, Nährstoffe und die frischen Farben erhalten.

Gratins, Pizzen und Snacks

Selbst für den kleinsten mini sind 6 Pizzen in nur wenigen Minuten kein Problem. Dank der Crisp&Tasty-Klimafunktion werden sie lecker und kross!



Brot und Feinbäckerei

Bis zu 24 Baguettes können Sie im mini gleichzeitig backen. Plundergebäck gelingt frisch oder tiefgekühlt in Handwerksqualität.





Fisch und Krustentiere

Das geniale CONVOTHERM Bio-dampf-Garprogramm lässt Sie Fischfilets schonend garen und gleichzeitig Fisch und Gemüse in einem Garraum ohne Geschmacksübertragung zubereiten.



Fleisch und Gegrilltes

Grillen Sie Koteletts in wenigen Minuten! Saftige Steaks erhalten mit dem speziellen CONVOGrillrost appetitliche Röststreifen und eine echte Grilloptik. Auch Nachtgaren ist im mini möglich – er arbeitet für Sie rund um die Uhr!



Desserts und Kuchen

Der CONVOTHERM mini ist unglaublich vielseitig bei Süßem – von Kuchen bis pochieren Rotweinbirnen. Und das Geniale: Beim mini 2in1 können Sie gleichzeitig unten backen und oben pochieren!

Jedem seinen mini.

Zu unserer mini Serie gehören Combi Dämpfer in vier verschiedenen Größen:



6.06 mini
(6 x 2/3 GN) – auch mobil
6.10 mini
(6 x 1/1 GN) – auch mobil



10.10 mini (10 x 1/1 GN)



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

Unsere robusten Geräte mit unschlagbarer Langlebigkeit verfügen über alle Funktionen, die Sie heute in der modernen Küche brauchen:

- Press&Go – Ihr Wunschergebnis per Knopfdruck
- easyToUCH™-Touchscreen Bedienblende für einfachsten Bedienkomfort*
- ecoCooking*
- Flexibles Einhängestell
- Robuster Tür-Drehhebelverschluss mit Zuschlagfunktion
- Antibakterieller Türgriff für mehr Hygiene
- Doppelglas-Sicherheitstür
- Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler
- Platzsparende Installation möglich



CONVOvent mini Kondensationshaube; ideal für Frontcooking.



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



Untergestelle
passend zu jedem mini



Wandbefestigung für sichere
Montage über Arbeitsflächen

Perfekt auf Ihren Bedarf abgestimmtes Zubehör:

- Vollautomatisches Reinigungssystem CONVOclean system
- Handbrause mit stufenloser Einstellung
- Software CONVOControl
- Untergestelle in verschiedenen Ausführungen
- Flexible Wandhalterung
- CONVOvent mini Kondensationshaube
- mini mobil mit integrierter Wasser- und Brauchwasserschublade (kein Festwasseranschluss nötig) ermöglicht den Betrieb nahezu überall – auch im Dampf und Heißdampf
- Höhenverstellbare Gerätefüße (10.10 mini)
- Umfangreiches Programm an Blechen, Rosten und Behältern

Drei Kombinationen – minimaler Platzbedarf

Sie möchten zwei unterschiedliche Garverfahren gleichzeitig anwenden? Kein Problem – je nach Platz bieten wir Ihnen die passende Lösung:

- Als Duo: Zwei minis mit Rechts- und Linksanschlag zum parallelen Einsatz nebeneinander
- Als Stapelkit: Zwei minis praktisch übereinander – für doppelten Platz auf gleicher Fläche
- Als 2in1: Zwei separate Garräume in einem Gerät werden über nur eine Bedienblende angesteuert

Diese Ausstattungs- oder Zubehörvarianten variieren je nach Geräteausführung oder sind nur optional erhältlich.

Maximale Leistung bei minimalem Einsatz.

Stellfläche



Standard Tischgerät 6 x 1/1 GN: 99,7 cm Breite

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

Gewicht



Standard Tischgerät 6 x 1/1 GN: 155 kg

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

Stromanschluss



Standard Tischgerät 6 x 1/1 GN: 11,4 kW

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

Stromverbrauch Vorheizen im Dampfmodus mit Kaltstart (lt. DIN 18873-1)



Standard Tischgerät 6 x 1/1 GN: 1,26 kW/h

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

Technische Daten.

Gerätetyp	6.06 mini*/ 6.06 mini mobil*	6.10 mini*/ 6.10 mini mobil*	10.10 mini*	6.10 mini 2in1**
Abmessungen (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
Einschubgröße	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Kapazität 20/40 mm tiefe GN-Behälter	6	6	10	12
Kapazität 65 mm tiefe GN-Behälter	4	4	6	8
Telleranzahl	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Anschlusswerte 1N~ 230V 50/60Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Anschlusswerte 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 Angaben gelten für Standardversionen ohne easyToUCH™ und CONVOClean system

** Serienmäßig mit Fußgestell und easyToUCH™

Manitowoc Foodservice ist einer der weltweit größten Hersteller und Anbieter von professioneller Gastrotechnik.
Wir bieten unseren Kunden energiesparende, zuverlässige und marktführende Technologien aus einer Hand.

Wenn Sie mehr über Manitowoc Foodservice und seine Einzelmarken wissen wollen,
dann besuchen Sie uns auf www.manitowocfoodservice.com

