Manitowoc

Prestazioni massime in uno spazio minimo.

I forni Combi compatti per ogni esigenza.

Your meal. Our mission.

Convotherm

Esattamente tanti forni Combi quanti ve ne servono.

I cuochi abili lo sanno da molto tempo: Cuoce con successo chi cuoce con efficienza! Il mondo Convotherm mini vi offre la possibilità di installare in uno spazio minimo un forno Combi professionale, con un consumo di energia minimo e prestazioni massime. In questo modo si cuoce in modo appetitoso e redditizio.

Ora con un comfort ancora maggiore.

I forni Combi della serie mini sono macchine tuttofare perfette in cucina con cui è possibile arrostire, grigliare, cuocere al vapore, gratinare, friggere, cuocere al forno e rigenerare. La larghezza di soli 51,5 cm adatta i Convotherm mini a qualsiasi cucina. Grazie alla grande finestra si vede subito cosa cuoce all'interno. Il pregiato stile color argento si adatta perfettamente all'area Frontcooking in ristoranti e negozi.

I forni Combi della serie mini sono ottimi in questi impieghi:
- Gastronomia e hotel
- Catering sul posto
- Ristorazione in asili, scuole, case di riposo ecc.
- Gastronomia di sistema
- Quick-Service-Restaurant (QSR)
- Concetti di shop-in-shop
- Take-away
- Cash & Carry / dettaglio di alimentari
- Stazioni di servizio
- Macellerie e panetterie

Forni Combi compatti per tutto, sempre e ovunque.

Tutto compreso:
- Forni Combi completi di diverse dimensioni
- Larghezza minima di appena 51,5 cm
- Metodi di cottura: vapore, vapore a caldo, ad aria calda
- Funzioni aggiuntive: cottura notturna, cottura a Δ-T, rigenerazione e libri di cucina/programmi
- Apparecchi robusti di qualità Convotherm per una durata imbattibile
- Bassi valori di allacciamento

Controllo semplicissimo:
- Concetti di comando intuitivi sia su easyTouch™ sia anche manualmente per mezzo di tasti e leva di regolazione
- Press&Go: Il risultato che desideravate, con un solo pulsante
- TrayTimer per l'infornata differita/alternata
- Salvataggio e trasmissione di ricette, manualmente o con chiave USB nella versione easyTouch™

51,5 cm

Economico e rispettoso dell'ambiente:
- Dimensioni dell'apparecchio adatte alla capacità sono la base per un'efficienza energetica ottimale
- La moderna tecnica ad iniezione crea vapore in modo particolarmente efficiente, direttamente nella camera di cottura
- Basse potenze di collegamento consentono di risparmiare sia nell'installazione sia negli orari di punta
- ecoCooking con la versione easyTouch™
- Completamente compatibile con contenitore 1/1 GN e accessori (6.06 mini 2/3 GN)

Universalmente versatile:
- Elevata flessibilità grazie alla rapida possibilità di scambio dei tipi di cottura
- Adattato in maniera ottimale al comportamento di utilizzo dei clienti
- Peso limitato per maggiore flessibilità, ad es. nel frontcooking o nel catering
- Il Plug & Play offre mobilità illimitata nelle versioni mobili
- Il facile fissaggio a parete offre numerose possibilità di impostazione
- La larghezza di 51,5 cm rende possibile l'integrazione nei luoghi di lavoro in cucina anche con gli spazi più ristretti
- Ideale anche per i prodotti di pasticceria

Leggero o sostanzioso, croccante o succulento... con un mini ha sempre un buon sapore.

Verdura fresca e croccante
Il Convotherm mini cuoce la verdura fresca in modo estremamente delicato. Col particolare procedimento di cottura le vitamine, le sostanze nutritive e i colori freschi restano invariati.

Gratinati, pizze e snack
Anche col più piccolo mini, 6 pizze in pochi minuti non sono un problema. Grazie alla funzione clima Crisp&Tasty sono squisite e croccanti!

Pane e panetteria fine
Nel mini è possibile cuocere fino a 24 baguette contemporaneamente. Il dolce di pasta sfoglia riesce di qualità artigianale, sia fresco che dal surgelato.

Pesce e crostacei
Il geniale programma di cottura a vapore Convotherm Bio vi consente di cuocere filetti di pesce in maniera delicata e di preparare contemporaneamente pesce e verdura in una sola camera di cottura senza trasferimento dei sapori.

Carne e grigliate
Grigliate cotolette in pochi minuti! Ottenete succulente bistecche con la speciale striscia di cottura appetitosa ConvoGrillrost e una vera ottica per grill. Nel mini è anche possibile la cottura notturna: lavora per voi 24 ore su 24!

Dessert e torte
Il Convotherm mini è incredibilmente versatile per i dolci: dalle torte alle pere affogate al vino rosso. E il colpo di genio: Col mini 2in1 potete contemporaneamente cuocere sotto e sobbollire sopra!

Ad ognuno il suo mini.

Alla nostra serie mini appartengono forni Combi
di quattro dimensioni diverse:

6.06 mini
(6 x 2/3 GN), anche mobile
6.10 mini
(6 x 1/1 GN), anche mobile

10.10 mini (10 x 1/1 GN)

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

I nostri robusti apparecchi con durata imbattibile dispongono di tutte le funzioni di cui oggi avete bisogno nella cucina moderna:

- Press&Go: il risultato che desideravate, con un solo pulsante
- easyTouch™: pannello di controllo touchscreen per il comfort di utilizzo più semplice*
- ecoCooking*
- Rastrelliera flessibile
- Robusta chiusura sportello con leva a rotazione e funzione di chiusura
- Maniglia dello sportello antibatterica per maggiore igiene
- Porta di sicurezza a doppio vetro
- Sensore di misurazione a più punti della temperatura al cuore dell'alimento
- Possibile installazione con risparmio dello spazio

*solo nella versione easyTouch

Cappa di condensazione
ConvoVent mini; ideale per il
frontcooking.

Basamento
adatto ad ogni mini

Fissaggio a parete per montaggio
sicuro su superfici di lavoro

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

Accessori perfetti, adeguati alle vostre esigenze:

- Sistema di pulizia completamente automatico ConvoClean *system*
- Doccia manuale con impostazione continua
- Software ConvoControl
- Basamento in diverse versioni
- Supporto da parete flessibile
- ConvoVent mini cappa di condensazione
- Il mini mobil con cassetto integrato acqua/acqua ad uso domestico (non è necessario alcun collegamento dell'acqua fisso) consente l'utilizzo quasi ovunque, anche col vapore e col vapore caldo
- Piedi dell'apparecchio regolabili in altezza (10.10 mini)
- Programma completo di teglie, griglia e contenitori

Tre combinazioni – minimo ingombro di spazio

Desiderate utilizzare due diversi procedimenti di cottura contemporaneamente? Nessun problema – a seconda del luogo vi offriamo la soluzione adatta:

- Soluzione Duo: Due mini con battuta a destra e a sinistra per l'impiego parallelo, affiancati
- Soluzione kit di impilatura: Due mini sovrapposti in modo pratico, per raddoppiare il volume sulla stessa superficie
- Soluzione 2in1: Due camere di cottura separate in un solo apparecchio sono comandate da un unico pannello di controllo

Queste varianti di accessori o allestimenti variano a seconda della versione del dispositivo o sono disponibili solo come opzioni.

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE,
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

Prestazioni massime con impiego minimo.

Superficie di appoggio

Apparecchio da banco standard 6 x 1/1 GN: Larghezza di 99,7 cm

6.10 mini Larghezza di 51,5 cm **-48%**

Peso

Apparecchio da banco standard 6 x 1/1 GN: 155 kg

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

Allacciamento alla corrente

Apparecchio da banco standard 6 x 1/1 GN: 11,4 kW

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

Consumo di corrente Preriscaldamento in modalità vapore con avvio a freddo (secondo DIN 18873-1)

Apparecchio da banco standard 6 x 1/1 GN: 1,26 kW/h

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

Specifiche tecniche:

Tipo di apparecchio	6.06 mini*/ 6.06 mini mobil*	6.10 mini*/ 6.10 mini mobil*	10.10 mini*	6.10 mini 2in1**
Dimensioni (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
Peso (kg)	45 / 54	54 / 67	69	99
Dimensioni del ripiano	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Capacità di un contenitore GN profondo 20/40 mm	6	6	10	12
Capacità di un contenitore GN profondo 65 mm	4	4	6	8
Numero piatti	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Valori di collegamento 1N~ 230 V 50/60 Hz	3 kW / 13,1 A	–	–	–
Valori di collegamento 3N~ 400 V 50/60 Hz	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A	14,5 kW / 21,8 A

* Tutti i dati valgono per le versioni standard senza easyTouch™ e ConvoClean *system*
** Di serie con telaio a piedini ed easyTouch™

Manitowoc Foodservice è uno dei maggiori produttori e fornitori al mondo di attrezzature professionali per la ristorazione. Offriamo ai nostri clienti tecnologie volte al risparmio energetico, affidabili e leader nel settore.

Per maggiori informazioni su Manitowoc Foodservice e sui suoi marchi unici:
www.manitowocfoodservice.com

© 2012 Manitowoc Foodser vice Inc. se non indicato diversamente. Tutti i diritti riservati.

Art. Nr. 9017108; Version ita 12/2014