Manitowoc

Maksymalna wydajność w minimalnej przestrzeni.

Kompaktowe urządzenie konwekcyjno-parowe, spełniające wszelkie wymagania.

CONVOTHERM

Doskonałe urządzenie do wielu zastosowań.

Dla mądrych szefów kuchni nie jest tajemnicą, że sukces osiągają ci, którzy gotują smacznie i szybko! Profesjonalne urządzenie CONVOTHERM można bez problemu zainstalować w miejscu o ograniczonej powierzchni. Dodatkowym atutem tego urządzenia, które za niewielką cenę umożliwia przyrządzanie smacznych potraw, jest niskie zużycie energii i maksymalna wydajność.

Teraz jeszcze bardziej przyjazne dla użytkownika.

Piec konwekcyjno-parowy serii mini jest doskonałym urządzeniem kuchennym do pieczenia, grillowania, gotowania na parze, zapiekania, smażenia i odgrzewania potraw. Niewielkie wymiary mówią same za siebie – szerokość 51,5 cm sprawia, że urządzenie zmieści się w każdej kuchni. Poprzez dużą szybę szybie doskonale widać co znajduje się w środku. Dzięki wysokiej jakości wykończenia w kolorze srebrnym urządzenie bardzo dobrze prezentuje się w czasie gotowania na oczach gości w restauracjach i sklepach.

Urządzenie serii mini jest idealnym rozwiązaniem dla:

- Punktów gastronomicznych i hoteli
- Firm świadczących usługi cateringowe
- Kuchni w przedszkolach, szkołach, domach spokojnej starości itp.
- Sieci restauracji
- Restauracji szybkiej obsługi
- Sklepów w centrach handlowych
- Barów serwujących potrawy na wynos
- Barów w supermarketach
- Punktów obsługi podróżnych
- Stacji benzynowych
- Sklepów mięsnych i piekarni

5976_Convotherm_11.indd 2 05.03.12 11:55

Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy: wszystko, zawsze, wszędzie.

Charakterystyka:
- Urządzenie konwekcyjno-parowe dostępne w różnych rozmiarach
- Minimalna szerokość tylko 51,5 cm
- Rodzaje gotowania: para, gorąca para, gorące powietrze
- Funkcje: gotowanie w nocy, gotowanie Δ-T, odgrzewanie i książka kucharska
- Trwałe i wykonane z wysokiej jakości podzespołów
- Zasilanie z instalacji o niedużej mocy

Łatwość obsługi:
- Intuicyjne sterowanie – za pomocą panelu easyToUCH™ oraz manualnie za pomocą przycisków i pokrętła
- Press&Go: Zrozumiałe symbole – Doskonałe rezultaty za dotknięciem przycisku
- Timer umożliwiający kontrolę czasu na różnych półkach
- Możliwość zapisania i skopiowania przepisów – manualnie lub przy wykorzystaniu karty pamięci USB memory stick (w przypadku urządzeń easyToUCH™)

Ekonomia i ochrona środowiska:
- Podstawą zapewnienia efektywności energetycznej urządzenia jest odpowiednie dobranie jego wielkości do własnych potrzeb
- Nowoczesna technologia natrysku pozwala efektywnie wytwarzać parę bezpośrednio w komorze gotowania
- Mniejsza moc zasilania oznacza większe oszczędności w czasie eksploatacji urządzenia
- Ekologiczne gotowanie ecoCooking w urządzeniu wyposażonym w panel easyToUCH™
- Pełna kompatybilność z pojemnikami 1/1 GN oraz akcesoriami (6.06 mini 2/3 GN)

Uniwersalność:
- Możliwość szybkiej i elastycznej zmiany metody gotowania
- Przeznaczenie do różnych zastosowań kulinarnych
- Nieduża waga, dzięki której urządzenie można zastosować np. w gotowaniu przy gościach lub w cateringu
- System Plug & Play zapewnia nieograniczoną mobilność w wersjach przenośnych
- Bezproblemowy montaż na ścianie daje większe możliwości instalacyjne
- 51,5 cm szerokości sprawia, że urządzenie można zainstalować nawet w niewielkiej kuchni
- Idealne do pieczenia

5976_Convotherm_11.indd 3 05.03.12 11:55

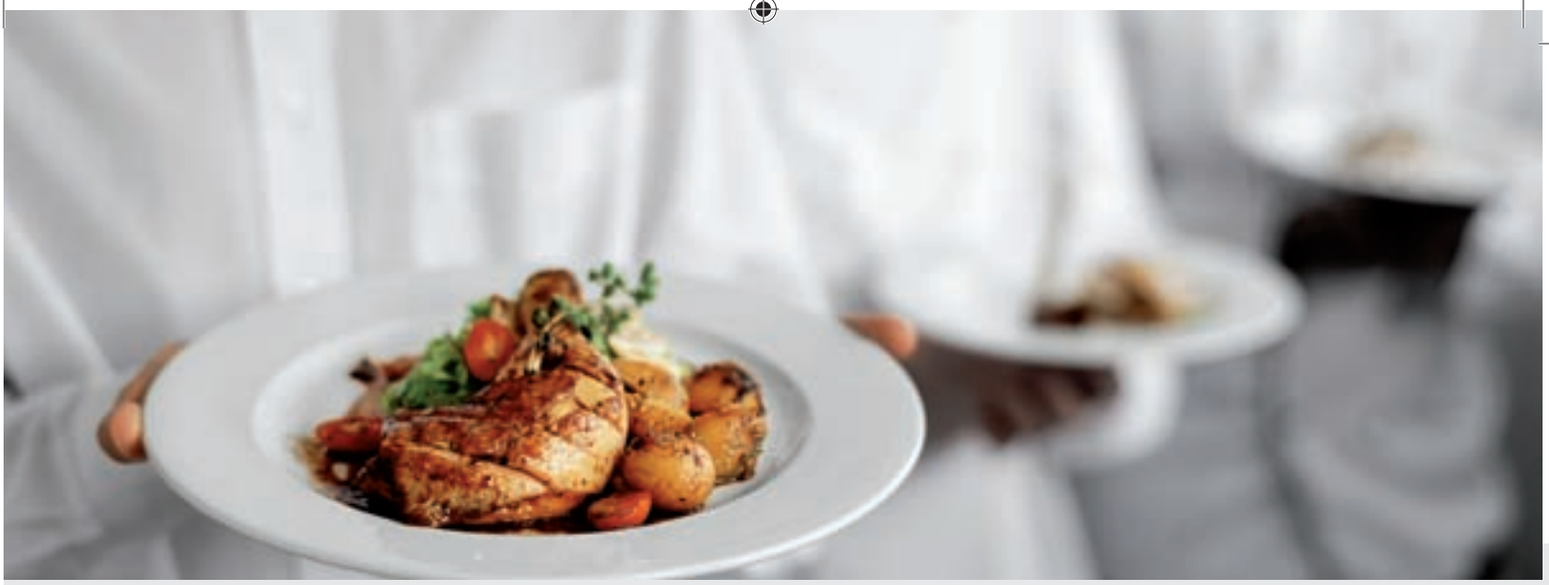
Lekkie lub kaloryczne, chrupiące lub soczyste – dania przygotowane w urządzeniu mini zawsze smakują doskonale.

Świeże i chrupiące warzywa
Doskonale ugotowane świeże warzywa. Zdrowe gotowanie na parze pozwala zachować witaminy i wartości odżywcze oraz naturalnie żywe kolory.

Zapiekanki, pizze, przekąski
Przyrządzenie 6 pizz w ciągu zaledwie kilku minut nie stanowi żadnego problemu nawet dla najmniejszego pieca mini. Pizza zawsze będzie smaczna i chrupiąca dzięki funkcji Crisp&Tasty !

Chleb i wypieki w piecu mini
Jednoczesnie mozna upiec upiec do 24 bagietek. Mini daje również możliwość pieczenia pysznych ciasteczek drożdżowych ze świeżego ciasta lub z gotowych mrożonek.

5976_Convotherm_11.indd 4 05.03.12 11:55



Ryby i owoce morza
Wyjątkowy program gotowania w bioparze CONVOTHERM umożliwia jednoczesne pieczenie filetów rybnych, ryb i warzyw w tej samej komorze gotowania bez ryzyka przenikania się zapachów.

Mięso i potrawy grillowane
Kilka minut i kotlety z grilla będą gotowe! Soczyste steki, posiadające apetyczne paski oraz autentyczny wygląd charakterystyczny dla potraw z grilla osiągniemy dzięki wykorzystaniu specjalnego rusztu CONVOGrill. Convotherm mini daje również możliwość gotowania w ciągu nocy – urządzenie jest do Twojej dyspozycji 24 godziny na dobę!

Desery i ciasta
Piec CONVOTHERM mini jest niewiarygodnie uniwersalny jeśli chodzi o przyrządzanie deserów i innych słodkich potraw. Daje możliwość pieczenia ciast, a nawet gruszek w czerwonym winie. Wspaniałą rzeczą jest to, że w urządzeniu mini 2w1 można jednocześnie piec na dole i gotować na górze.

5976_Convotherm_11.indd 5 05.03.12 11:55

Urządzenie mini dla każdego.

Nasza seria urządzeń mini obejmuje cztery urządzenia.

6.06 mini
(6 x 2/3 GN) – również w wersji przenośnej
6.10 mini
(6 x 1/1 GN) – również w wersji przenośnej

10.10 mini (10 x 1/1 GN)

6.10 mini 2w1*
(2 x 6 x 1/1 GN)

Nasze wyjątkowo trwałe urządzenia oferują wszystkie niezbędne funkcje, jakich oczekujesz w kuchni.

- Press&Go – Doskonałe rezultaty za dotknięciem przycisku
- Dotykowy panel sterujący easyToUCH™ zapewniający wyjątkową łatwość obsługi*
- ecoCooking*
- Elastycznie rozmieszczone prowadnice blach
- Solidna obrotowa klamka do zamykania drzwi z funkcją zatrzaskiwania
- Antybakteryjna rączka drzwi dla zapewnienia dodatkowej higieny
- Podwójne, bezpieczne szkło w drzwiach
- Wielopunktowa sonda do mierzenia temperatury wewnątrz produktu
- Możliwość montażu w miejscu o ograniczonej powierzchni

* Tylko w wersji z panelem easyToUCH™

5976_Convotherm_11.indd 6 05.03.12 11:56

Okap kondensacyjny CONVOVent mini, jest idealny w przypadku gotowania przy gościach.

Stabilna podstawa do każdego urządzenia.

Elastyczny wspornik do montażu ściennego

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

Akcesoria, dzięki którym urządzenie spełnia różnorodne wymagania:

- W pełni automatyczny system czyszczący CONVOClean *system*
- Prysznic ręczny z płynną regulacją ustawień
- Oprogramowanie CONVOControl
- Podstawy dla różnych modeli urządzeń
- Elastyczny wspornik do montażu ściennego
- Okap kondensacyjny CONVOVent mini
- Przenośny piec mini z wbudowanym zasobnikiem wody (brak konieczności stałego podłączania wody) oznacza, że z urządzenia można korzystać praktycznie wszędzie
- Nóżki o regulowanej wysokości (10.10 mini)
- Szeroki wybór blach, rusztów i pojemników

Trzy kombinacje – minimalne wymagania w zakresie powierzchni

Chcesz jednocześnie korzystać z dwóch procesów gotowania? Nie ma problemu – mamy dla Ciebie odpowiednie rozwiązanie:

- Duo: Dwa piece mini w układzie side-by-side z drzwiami otwierającymi się na prawo i na lewo
- Zestaw łączący: Jeden piec mini ustawiony na drugim – w celu dwukrotnego zwiększenia pojemności na tej samej powierzchni
- 2w1: Dwie oddzielne komory gotowania w jednym urządzeniu, sterowane za pomocą jednego panelu sterowania

Wyposażenie lub akcesoria mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia, lub są dostępne tylko jako opcja dodatkowa.

5976_Convotherm_11.indd 7 05.03.12 11:56

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

Maksymalna wydajność przy minimalnym nakładzie pracy.

Powierzchnia

Standardowy piec do montażu na blacie 6 x 1/1 GN: Szerokość 99,7 cm

6.10 mini: Szerokość 51,5 cm **-48%**

Waga

Standardowy piec do montażu na blacie 6 x 1/1 GN: 155 kg

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

Podłączenie do zasilania

Standardowy piec do montażu na blacie 6 x1/1 GN: 11,4 kW

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

Pobór mocy **przy zimnym rozruchu (przyrządzenie na parze 3 pojemników z warzywami 1/1 GN)**

Standardowy piec do montażu na blacie 6 x 1/1 GN: 1,26 kW

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

Przegląd danych technicznych urządzeń mini.

Typ urządzenia	6.06 mini*/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini*/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini*	6.10 mini 2w1**
Wymiary (Szer. x Gł. x Wys.) (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
Waga (kg)	45 / 54	54 / 67	69	99
Rozmiar pojemników GN	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Ilość pojemników GN o głębokości 20/40 mm	6	6	10	12
Ilość pojemników GN o głębokości 65 mm	4	4	6	8
Liczba talerzy	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Pobór mocy 1N~ 230V 50/60Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Pobór mocy 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

* Wszystkie dane dotyczą standardowych modeli bez systemu easyToUCH™ i CONVOClean *system*
** W standardzie z podstawą i panelem sterowania easyToUCH™

Convotherm jest częścią globalnego koncernu Manitowoc Foodservice który projektuje, produkuje i dostarcza najlepsze w swojej klasie urządzenia gastronomiczne, oferujące możliwość rozszerzenia menu, zwiększenie zysków i wydajności pracy, jednocześnie zapewniając serwis na najwyższym światowym poziomie.

Aby dowiedzieć się jak Manitowoc Foodservice i jego wiodące marki mogą wyposażyć Twój lokal, odwiedź naszą stronę internetową www.manitowocfoodservice.com i znajdź swojego regionalnego, lub lokalnego dostawcę naszych urządzeń.

©2012 Manitowoc Foodservice Inc. chyba, że zostało to inaczej wyraźnie określone. Wszelkie prawa zastrzeżone.

NR POZYCJI 9017101; WERSJA PL 02/2012