CONVOTHERM®

THE KING OF COMPACT

mini pro пароконвектоматы

Прорыв в компактности

mini pro – король аппаратов компактного класса по скорости и производительности в ограниченном пространстве.

mini pro создан, чтобы ответить на главные современные вызовы – минимальная площадь, нехватка квалифицированной рабочей силы, высокая стоимость ресурсов. Полноценный пароконвектомат, универсальный и эффективный, он позволяет готовить большие объемы высококачественных блюд за ограниченное время на минимальном пространстве и с минимальными усилиями.

С первого взгляда

- Ширина всего лишь 49,8 см
- ИИ-приготовление (опция)
- Новая система очистки S2L
- На 80% больше поток воздуха
- Прямая стыковка двух аппаратов
- Оптимизация для меньшего потребления электричества и воды
- Эксплуатация без вытяжки

49,8 см

Доступны в стальном или черном цветах

Штабелируйте 2 аппарата для удвоенной производительности

Экономия места
всего лишь

49.8 см

ширина

Увеличение продуктивности
до

25%

mini pro победитель премии Good Design Award 2025

GOOD DESIGN

Система очистки S2L – экономия места, безопасность и гигиеничность

ConvoClean S2L картриджи
меньше места для хранения
до

90%

Уменьшение углеродного следа
Меньше упаковка и транспортировка

88%*

* CO_2-CALCULATOR (carboncare.org)

Картриджи ConvoClean S2L – революционный подход к мойке в категории компактных пароконвектоматов. Эти бесконтактные картриджи интегрированы в аппарат, сохраняя ценное место для хранения и предлагая большее удобство и безопасность.

Картриджи отличаются повышенной экологичностью. Благодаря технологии авто-дозировки используется точный объем химических средств, что снижает уровень отходов. Из-за меньшего размера упаковки, расходов на транспортировку и хранения, углеродных след становится существенно ниже.

Система Integrated Water Quality Manager автоматически проверяет и оптимизирует программы мойки и удаления накипи, чтобы защитить компоненты, уменьшить время простоя и продлить срок службы пароконвектомата.

ConvoClean автоматическая система мойки

- 100 % перерабатываемая упаковка, моющие средства бесфосфатные и биоразлагаемые
- 3 уровня очистки: стандартный, эко и plus care
- Расход воды: около 19 литров на мойку
- Встроенное душирующее устройство
- **Планировщик мойки**
- Сертифицирован для самостоятельного процесса мойки

Приготовление с помощью ИИ для максимальной простоты и однородного результата

ConvoSense

Система приготовления с помощью ИИ впервые в категории компактных пароконвектоматов! Технология ConvoSense от Convotherm автоматически определяет продукт и выбирает соответствующую программу приготовления. Просто загрузите противень! Не требует ручного управления, что означает минимальную подготовку для персонала, чье время освобождается на обслуживание клиентов.

Управление производством: новый уровень взаимодействия

Данные анализируются в реальном времени с использованием KitchenConnect, облачной системы Convotherm по управлению данными. Платформа обеспечивает обучение, планирование производства и сервисную диагностику, включая загрузку меню, напрямую для 1000 устройств.

Новый уровень вашего бизнеса с ConvoSense*

- Уменьшение энергопотребления на 28 %
- Сокращение времени приготовления на 18%
- Уменьшение пищевых отходов на 17 %

* По сравнению с профессиональными конвекционными печами

Оптические сенсоры системы ConvoSense распознают продукты, а процесс приготовления начинается автоматически по соответствующей программе.

Автоматическое приготовление Press&Go позволяет операторам с легкостью выбирать рецепты.

Где ограничено пространство. Минимальная площадь. Максимальная производительность.

Самый маленький в мире пароконвектомат формата GN 1/1

mini pro сочетает в себе мощь и универсальность пароконвектомата в корпусе не шире высокоскоростной печи.

Пароконвектоматы mini pro могут быть встроены, установлены впритык к стене или размещаться на уже установленном кухонном оборудовании.

Технология EasyStack позволяет напрямую, без стыковочных комплектов, соединить два пароконвектомата mini pro. Технология 2in1 Control дает возможность управлять двумя аппаратами, используя контрольную панель любого из аппаратов.

минимум места для установки

49,8 см

ширина

EasyStack удобное штабелирование экономит место

17 %

mini pro 6.06

mini pro 6.10

mini pro 10.10

Технология EasyStack предполагает легкую масштабируемость, помогая вашему бизнесу расти вместе со спросом

Экономия места

- Ширина – 49,8 см
- Картриджи ConvoClean S2L не требуют дополнительного места при использовании и занимают на 80% меньше при хранении.
- Встраиваемая установка
- Встроенное душирующее устройство с удобным и свободным доступом
- Не требуется вытяжка

Всегда свежие и вкусные блюда

mini pro - универсальный аппарат с широчайшим выбором способов приготовления от жарки до су-вид, что позволяет ему заменить сразу несколько единиц кухонного оборудования.

Магическая комбинация конвекции и пара обеспечивает сохранение свежести и сочности блюда на более длительный срок. Система Intelligent Steam Management оптимизирует уровень влажности для создания исключительных блюд, одновременно сокращая потребление воды и энергии, а также снижая пищевые отходы.

mini pro 6.10 + 6.10

mini pro 6.10 + 10.10

Intelligent Steam Management

Экономия воды

до

85%

Экономия энергии

до

15%

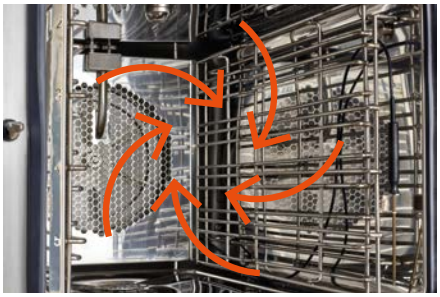
Расширяйте ваше меню благодаря огромным возможностям приготовления.

Высококлассные функции дают невероятные результаты

- **AirFry: мощная конвекция с быстрым осушением**
- **BakePro: специальная программа выпечки для идеального объема и блеска**
- **Crisp&Tasty с 5 уровнями: быстрое осушение для получения наилучшей хрустящей корочки**
- **HumidityPro с 5 уровнями и Intelligent Steam Management для свежих и сочных результатов**
- **Идеальная регенерация блюда**
- **Приготовление Delta-T и су-вид**

Повышенная производительность и скорость без увеличения энергопотребления

Достигайте большей производительности благодаря передовым инженерным разработкам и улучшенной вместимости mini pro.



Управление Климатом в mini pro было оптимизировано, чтобы значительно сократить время приготовления. У AirFlowPro на 80% сильнее поток воздуха и на 200% быстрее, при этом с сохранением бережного отношения к деликатным продуктам. Это достигается без дополнительного потребления энергии благодаря новому бесщеточному двигателю и конструкции воздушных лопастей.

Концепция MaxiCavity эффективно оптимизирует объем рабочей камеры, обеспечивая большую производительность в том же объеме. Дополнительная полка увеличивает производительность на 25%.

Оцените простоту и скорость загрузки благодаря системе полок EasyRack, позволяющей использовать емкости стандарта GN и американских стандартов без смены направляющих.

Выше производительность

до

25%

- Быстрый разогрев - от 0 °C до 150 °C за 2,33 минуты
- Удвоенное производство с использованием EasyStack, прямого соединения без стыковочного комплекта
- Расстояние между уровнями – 67 мм
- Более быстрое и равномерное приготовление благодаря системе AirFlowPro

AirflowPro быстрее

до

200%

Увеличение потока воздуха

до

80%

WELBILT DEUTSCHLAND GMBH
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM

6.06

6.10

10.10

Габариты (Ш x Г x В)	498 x 615 x 694 мм	498 x 793 x 694 мм	498 x 793 x 894 мм
Вес	64 kg	73 kg	87 kg
Вместимость (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Расстояние м/у направляющими	67 мм	67 мм	67 мм
Вольтаж	3N~ 380–415 В (3/N/PE)	3N~ 380–415 В (3/N/PE)	3N~ 380–415 В (3/N/PE)
Частота	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Электропотребление	5.1–6.1 кВт	6.4–7.6 кВт	9.2–10.9 кВт

Электрический, инжекторный

Конструкция	
EasyStack – простое штабелирование	●
EasyRack система направляющих для GN и US	●
MaxiCavity – оптимизированная камера под размер печи	●
Возможность встраивания	●
Гигиеническое основание без ножек	●
2in1 Control - управление двумя аппаратами*	●
Требуется только 1 подключение воды (4°dH–20°dH)	●
LED-подсветка	●
Дверь с тройным стеклом, навес справа	●
Встроенный ручной душ	●
Дверная ручка с функцией захлопывания	●
Безопасное открытие двери с 2 позициями	●
Многоточечный термощуп	●
Ethernet (LAN)	●
Wifi подключение	●
USB A и C порт на панели управления	●
Доступны в различном вольтаже	●
Типы приготовления	
Пар (30–120 °C) с гарантированным паронасыщением	●
Жар-Пар (30–250 °C) с автоматической регулировкой влажности	●
Жар (30–250 °C) с оптимизированной конвекцией	●
Управление	
7" TFT сенсорный дисплей высокого разрешения	●
Плавный и отзывчивый дисплей с функцией прокрутки	●
Управление климатом	
HumidityPro – 5 степеней регулировки влажности	●
Crisp&Tasty – 5 уровней осушения камеры	●
Ручной впрыск пара по желанию	●
AirFlowPro – улучшенное управление потоком воздуха с новым вентилятором и двигателем, также в реверсивном реж.	●
Улучшенная система управления паром	●
Управление качеством	
BakePro – 5 уровней выпечки	●
AirFry режим	●
Функция автоматического нагрева и охлаждения	●

Управление производством	
Автоматическое приготовление с Press&Go, до 399 программ	●
Режим менеджера и режим команды	●
Встроенная книга рецептов по 7 категориям	●
TrayTimer – управление смешанными загрузками	●
TrayView – управление смешанными загрузками в режиме Press&Go	●
Избранное	●
Автоматический старт	●
Заметки	●
ecoCooking	●
Delta T	●
Низкотемпературное приготовление	●
Гибкая функция регенерации с предварительным выбором	●
HACCP хранение данных	●
Управление очисткой	
Улучшенная рециркуляционная мойка	●
ConvoClean S2L новая моющая система. Полностью автоматическая с моющими картриджами	●
3 уровня интенсивности: от стандартной до эко-режима	●
Сушка аппарата	●
Экспресс-мойка	●
Быстрое ополаскивание	●
Точная дозировка моющего средства для макс. эффективности	●
Опциональная функция охлаждения перед мойкой (с закрытой дверью)	●
Сохранение индивидуальных и избранных программ мойки	●
Планировщик мойки	●
Решения HygieniCare	
Гигиеничные точки контакта для снижения размножения микроорганизмов (дверная ручка и возвратный ручной душ)	●
Сервис	
Программа аварийной работы	●
Система визуальной диагностики	●
5 сервисных точек доступа	●
Опции	
ConvoSense ИИ-приготовление	●
SmartDoor с AutoLock, AutoVent, AutoOpen*	●
Черный матовый корпус	●
Навес двери слева	●

* Программное обеспечение от Q4/2025

9018730 03/25

©2025 Welbilt Inc. All rights reserved.