



## Convotherm mini

Die kompakten Kombidämpfer  
für professionelle Ansprüche

*Advancing Your Ambitions*

## Kleine Alleskönner. Weil Platz kostbar ist.

Die Einsatzgebiete für Kombidämpfer sind vielfältig. Und genauso vielfältig ist die Convothem mini Serie. Bei mehr als zehn Varianten findet jeder genau seinen mini. Ob Caterer oder Systemgastronomie, ob Backshop oder Tankstelle – unsere Kleinsten punkten überall mit maßgeschneiderten Vorteilen.

► **Kompakt:**

Mit seiner Breite von nur 51,5 cm setzt der Convothem mini Maßstäbe in Sachen Verhältnis von Stellfläche zum nutzbaren Innenraum.

► **Flexibel:**

Über 10 Varianten in 3 verschiedenen Größen: 6.06, 6.10 und 10.10 – immer auf minimaler Grundfläche.

► **Vielseitig:**

Ob backen, grillen, dünsten, braten, dämpfen, auftauen oder mehr: ein Maximum an Zubereitungsarten für jedes Einsatzgebiet.

► **Schnell:**

Wo es auf Geschwindigkeit und hohen Durchsatz ankommt, schlagen Convothem mini Kombidämpfer konventionelle Geräte haushoch.



599 mm

515 mm

647 mm

## Weniger ist mehr

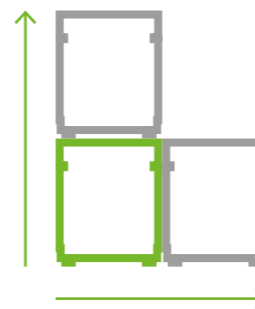
Ob hinter der Theke oder in der Küche: Wo der Platz knapp ist, geht es um jeden Zentimeter. Hier punktet der Convothem mini gleich doppelt. Er ist ein echtes Raumwunder, das mit einem Minimum an Stellfläche auskommt. Wofür Sie früher eine Vielzahl von Geräten wie Fritteuse, Mikrowelle, Kontaktgrill, Toaster oder Backofen benötigt haben, reicht Ihnen jetzt ein einziges: der Convothem mini.



**Ersetzt 6-9 andere Geräte, wie Fritteuse, Mikrowelle, Kontaktgrill, Toaster oder Backofen**

## Vielseitig und zukunftssicher

Trotz kleinster Maße bietet Ihnen der Convothem mini das gesamte Leistungsspektrum eines professionellen Kombidämpfers. Auch wenn die Ansprüche Ihrer Kunden steigen und sich ihr Speisenangebot verändert oder erweitert – mit dem mini sind Sie auf alle Eventualitäten vorbereitet. Sie überzeugen stets mit Vielfalt, bester Qualität und Schnelligkeit. Und das mit nur einem Gerät.



**Skalierbar, Futureproof**

## Convothem mini Einfach überzeugend

- Variantenreiche mini Serie – für jede Anwendung das passende Gerät
- Mit 51,5 cm Breite auch bei engsten Platzverhältnissen integrierbar
- Funktionales, ansprechendes Design. Als mini black auch mit mattschwarz beschichteter Oberfläche.
- Einfache Bedienung mit easyStart\*, Press&Go und der Softwarelösung ConvoLink
- Automatisierte Kochfunktionen zum Braten, Grillen, Dämpfen, Gratinieren, Convenience-Frittieren, Backen und Regenerieren.
- Große Auswahl an Zubehör
- Langlebige Qualität „Made in Germany“ und weltweiter Service

\* nur für easyTouch® Geräte

## Hinter der Theke und in der Profiküche

Ganz gleich, ob im Convenience-Bereich für einen bedien- und ergebnissicheren Prozess von „tiefgekühlt“ bis „servierbereit“ oder in der gehobenen Gastronomie als leistungsstarkes Zusatzgerät – der mini garantiert Ihnen stets frische und appetitliche Ergebnisse in kürzester Zeit.





# Smartes Garen mit Heißluft und Dampf.

Dampf oder Heißluft? Der Convotherm mini bietet Ihnen beides – und vor allem die Kombination von beidem. Das macht die professionelle Zubereitung von Speisen besonders schnell, flexibel, sicher und gesund.

## Mit Dampf für die schnelle Küche

Kochen mit Dampf bietet bei allen Anwendungen entscheidende Vorteile. Dampf überträgt die Hitze nicht nur besonders schonend, sondern auch sehr schnell auf das Gargut. So lässt sich gegenüber herkömmlichen Garverfahren in der gleichen Zeit die dreifache Beschickungsmenge bewältigen. Genau das, was Sie in den Stoßzeiten morgens, mittags und abends brauchen. Zudem bringt Sie der Convotherm mini als Spritzer mit seiner beträchtlich kürzeren Aufheizzeit sowie mit stark reduziertem Wasserverbrauch deutlich schneller und wirtschaftlicher an den Start als Boiler-Geräte.

## Gesund garen mit Dampf

Auch wenn der Convotherm mini mit Dampf die Garzeiten auf ein Minimum senkt, die Produktfeuchtigkeit wird optimal erhalten. Schonendes Garen mit Dampf bewahrt Vitamine und andere wertvolle Inhaltsstoffe. Zudem sorgt es für mehr Frische und längere Haltbarkeit der Speisen.

## Dampf, Heißluft – oder beides

Der Convotherm mini Kombidämpfer lässt Ihnen die Wahl: Je nach Speisenart garen Sie entweder mit Dampf, mit Heißluft oder mit einer smarten Kombination aus beidem. Im Temperaturbereich von 30° bis 120 °C bietet das Garen nur mit Dampf maximale Flexibilität. Die Kombination von Dampf mit Heißluft hingegen ist z. B. perfekt für Braten: Im Dampf bleibt das Fleisch innen schön saftig, anschließend wird es in Heißluft außen perfekt knusprig. Möchten Sie hingegen grillen oder gratinieren, bietet der mini mit gradgenauer, reiner Heißluft stets beste Ergebnisse. Dank seines intelligenten Mix der Gararten überzeugt der Convotherm mini nicht zuletzt mit minimalem Energieverbrauch.



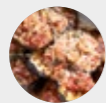
## Schnelle Vielfalt dank Mischbeschickung

Ist der Andrang zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen groß, sind gleichzeitig viele unterschiedliche Speisen gefragt. Mit der Möglichkeit zur flexiblen Mischbeschickung bietet der Convotherm mini hier die perfekte Unterstützung: Auf jedem Blech ein anderes Gargut, schnell und jeweils optimal zubereitet, mit individuellem Timing – und natürlich ohne Geschmacks- und Geruchsübertragung. Das vermeidet Stress und sorgt für zufriedene Kunden.

## Die überzeugende Vielfalt von Dampf

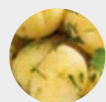


120 °C bis 250 °C



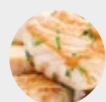
Kombidampf sorgt beispielsweise bei Gratins und Lasagne für beste Ergebnisse in Profiqualität.

100 °C



Bestens geeignet für großvolumiges Gargut wie z. B. Kartoffeln.

30 °C bis 90 °C



Der Niedertemperaturbereich von 30 bis 90 °C, was zum Teil auch Sous-Vide-Bereich genannt wird, eignet sich ideal zum schonenden Pochieren von beispielsweise Fisch oder Eiern.



Dampf



Heißluft



Kombidampf

## Geschwindigkeit (Menge pro Stunde)



**Garmethode Dämpfen:**  
18 kg Basmatireis / Stunde\*



**Garmethode Heißluft:**  
7 kg Pommes / Stunde\*



**Garmethode Kombidampf:**  
48 Croissants à 70 g / Stunde\*



## Brot, Feinbäckerei und Desserts

Bis zu 24 Baguettes können Sie im mini gleichzeitig backen. Dank der BakePro Zusatzfunktion gelingt z. B. Croissants und Plundergebäck frisch (vorgegärt) oder tiefgekühlt in Handwerksqualität.



## Gratins, Pizzen und Snacks

Selbst der kleinste mini backt sechs Pizzen in nur wenigen Minuten. Mit der Crisp&Tasty Zusatzfunktion werden sie immer lecker und knusprig!

\* Angaben beziehen sich auf den 6.10 mini unter Idealbedingungen



## Das Highlight im Front-of-House-Einsatz: mini black

Der neue Convotherm mini black ist ein besonderer Hingucker im Front-of-House-Einsatz von z. B. Tankstellen, Bäckereien, Supermärkten, Snack-Geschäften, Coffee Shops oder Cafés. Auch wenn es hoch hergeht, sieht der Convotherm mini black den ganzen Tag über ansprechend und elegant aus: Auf seiner mattschwarz beschichteten Oberfläche und der gleichfarbigen Bedienblende bleiben selbst fettige Fingerabdrücke unsichtbar.

Dank seines extra großen Sichtfensters erlebt der Kunde die Zubereitung von Gebäck, Snacks und anderen Speisen mit allen Sinnen und ist live dabei – frischer geht es nicht! Weil sich mit dem Convotherm mini black gleichermaßen gut kochen und backen lässt, ist er rund um die Uhr das perfekte Gerät für das flexible, durchsatzstarke Geschäft über die Theke.



## Super-einfache Bedienung für jedermann.

Mit ihrem intuitiven, besonders bedienerfreundlichen Full-Touch-Screen easyTouch® macht die neue Convotherm mini-Generation speziell im Convenience- und Snack-Bereich den Arbeitsalltag immer leicht.

### Einfach und intuitiv – für maximale Prozesssicherheit

Manuelle und automatische Kochmodi für zeit- und energiesparende Gar- und Backprozesse entlasten ungeschultes Personal im stressigen Arbeitsalltag. Das Beste: Dank der voreingestellten Garprogramme lassen sich Ergebnisse per Fingertipp immer wieder in konstanter Qualität reproduzieren.

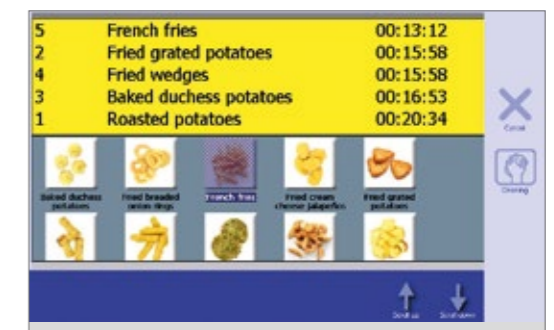
### easyStart – automatisches Kochen und Backen mit Produktvorschlägen

Mit easyStart können Sie in sechs verschiedenen Produktkategorien wie z. B. Fleisch, Beilagen oder Süßspeisen sofort loslegen. Das Vorheizen, die Kompensation von Wärmeverlusten z. B. beim Öffnen der Tür oder bei unterschiedlichen Beschickungsmengen sowie die Auswahl von Garmodi geschieht automatisch. Clevere Garprofile machen Ihnen passende Vorschläge für effiziente Mischbeschickungen. So kann jedes Teammitglied Routinevorgänge nach kurzer Einweisung selbstständig ausführen.\*

\* nur für easyTouch® Geräte



Eine symbolbasierte Menüführung macht die Bedienung auch für ungeübte Mitarbeiter einfach und sicher.



TrayView:

- Immer im Blick, was in jedem Einschub zubereitet wird
- Präzise Anzeige der Restbackzeit für jeden Einschub







## Durchdachte Funktionen für Komfort und Sicherheit.

Kochen und Backen mit dem Convotherm mini sorgt nicht nur für perfekte Ergebnisse, sondern auch für komfortables und sicheres Arbeiten.

### ConvoClean system

Das vollautomatische Reinigungsprogramm ConvoClean system sorgt für mühelose Sauberkeit des Convotherm mini. Die neue Express-Reinigung ermöglicht eine Reinigung in nur rund zehn Minuten – für zwischendurch auch in Stoßzeiten. Mit der Klarspülfunktion CareStep hinterlässt der Garraum beim Kunden stets einen blendenden Eindruck.\*\* Das Sicherheits-Plus: Kein Kontakt mit Reiniger beim Starten des Reinigungsprozesses.

Unser Reinigungssystem ist zertifiziert für unbeaufsichtigte Reinigung. Ihr Feierabend beginnt ohne auf den Abschluss der Reinigung zu warten oder nach Beendigung der Reinigung kann ohne Nachkontrolle sofort weitergearbeitet werden.

### SteamProtect

Die automatische Entfeuchtung des Garraums vor dem Öffnen der Türe vermindert den Austritt von Dampf und Schwaden.\*

### SafeCoolDown

Selbstständiges, sicheres Herunterkühlen der Garraumtemperatur bei geschlossener Türe zwischen den Koch- und Backvorgängen mit unterschiedlichen Temperaturen\* sowie vor der Reinigung.

\* nur für easyTouch® Geräte

\*\* Serienausstattung bei easyTouch® Geräten, optional abwählbar bei Standard-Geräten



## Individuelle Bedienung für Spitzenergebnisse.

Für professionelle Ansprüche verfügt der Convotherm mini über einen manuellen Modus zur individuellen Einstellung von Zeit, Temperatur und Kochmodus. Zudem garantieren intelligente Zusatzfunktionen stets perfekte Ergebnisse beim Kochen und Backen.

### Press&Go – Ihre Favoriten, bequem abrufbar

Mit Press&Go gehen Ihre persönlichen kulinarischen Ideen in Serie. Entwickeln Sie ausgefeilte eigene Garprofile und speichern Sie diese unverkennbar mit einem individuellen Foto im Gerät ab. Per Fingertipp sind Ihre Kreationen immer wieder abrufbar und per USB unbegrenzt übertragbar.



Individuelle Garprofile lassen sich leicht abspeichern und immer wieder reproduzieren

### BakePro

BakePro gewährleistet eine einfache und hochqualitative Zubereitung von frischen (vorgegärten) oder tiefgekühlten Produkten. Die mehrstufigen Backprofile sichern durch festgelegte, optimale Zubereitungsabfolgen für unterschiedliche Produkte stets beste Ergebnisse und eine längere Haltbarkeit. Sie selbst stellen nur noch individuell die Zeit und Temperatur ein. Die Möglichkeit zur maximalen Kapazitätsauslastung spart Zeit und Geld – und sorgt für höchste Produktverfügbarkeit auch in Spitzenzeiten.\*

### Crisp&Tasty

Dank aktiver Entfeuchtung erzielen Sie in kürzester Zeit knusprigste Garergebnisse mit zartem Kern.



Dank BakePro in drei Stufen sind perfekte Backergebnisse garantiert.

\* nur für easyTouch® Geräte



## Top-Qualität „Made in Germany“

Convotherm steht seit 1976 für kompromisslose Qualität und Langlebigkeit – und war 1995 der weltweit erste Kombidämpfer-Hersteller mit Zertifizierung nach DIN ISO 9001. Entwickelt und gefertigt in Deutschland, verlässt jeder Convotherm Kombidämpfer erst nach einem mehrstündigen, 100-prozentigen Funktionstest unser Werk.



## Der mini findet einfach überall Platz.

Nicht nur aufgrund seiner kompakten Außenmaße passt der Convothem mini in perfekt jedes Arbeitsumfeld. Auch dank cleverer Lösungen für Einbau und Montage macht er sich überall dort nützlich, wo Sie es wünschen.

### Zwei in einem: Das Plus an Flexibilität

Mit dem praktischen Stapelkit können Sie zwei Convothem minis direkt übereinander nutzen. Der mini easyTouch® ist zudem auch als 2in1 verfügbar, bei dem die zwei Garräume über nur eine Bedienblende gesteuert werden. Beide Lösungen verschaffen Ihnen gerade in Spitzenzeiten mehr Kapazität und Flexibilität. So können Sie z. B. gleichzeitig oben dämpfen und unten backen.

### Platzsparend und praktisch: die Wandmontage

Auch im engsten Umfeld findet sich ein geeigneter Platz für den Convothem mini. So lässt das Gerät sich mit der speziellen Wandhalterung einfach und sicher an jeder geeigneten Wand befestigen.

### Macht sich optisch besonders gut: die Einbaulösung

Für den Convothem mini sind durchdachte Einbaulösungen verfügbar. Ob platzsparend im Schranksystem oder prominent im Front Cooking-Bereich: der professionelle Kombidämpfer integriert sich stets perfekt.



Die Lösung, z. B. für Gemeinschaftsverpflegung in Seniorenheimen oder Reha-Einrichtungen: Wo professionelle Speisenzubereitung und persönliche Atmosphäre gleichermaßen gefragt sind, überzeugen Einbaulösungen für den mini.

## Vielfältiges Zubehör. Perfekt abgestimmt auf Ihren Bedarf.

Das umfangreiche und durchdachte Zubehör macht die Arbeit mit dem Convothem mini noch einfacher, komfortabler und effizienter:



#### Stapelkit

Zwei Convothem minis übereinander – das heißt doppelter Nutzen auf gleicher Fläche. Lieferbar wahlweise mit oder ohne Rollen und Schubladen für Reiniger.



#### Untergestelle

Die Untergestelle für den Convothem mini sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und erfüllen höchste Hygienestandards. Sie sorgen für Standfestigkeit und sind auf Wunsch auch fahrbar erhältlich.



#### Bleche und Roste

Die hochwertigen Bleche und Roste aus Edelstahl für den Convothem mini mit Antihaftbeschichtungen sind in GN-Größen erhältlich.



#### Reinigungs- und Pflegemittel

Alle Reinigungs- und Pflegeprodukte von Convothem sind optimal auf das Reinigungsprogramm ConvoClean system abgestimmt, biologisch abbaubar.



#### Wandhalterung

Mit der praktischen Wandhalterung lässt sich der Convothem mini besonders platzsparend an einer geeigneten Wand befestigen.



## 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) easyTouch®	515 x 599 x 647 515 x 599 x 754	515 x 777 x 647 515 x 777 x 754	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552
Abmessungen (B x T x H) (mm) Standard	515 x 599 x 627 515 x 599 x 734	515 x 777 x 627 515 x 777 x 734	515 x 777 x 857	-
Gewicht (kg) mini easyTouch®	46 / 54	55 / 67	70	119
Gewicht (kg) mini Standard	46 / 54	55 / 67	70	-
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	14,1 kW / 22 A

\* mini mobil nicht mit ConvoClean system verfügbar

\*\* serienmäßig mit Fußgestell und easyTouch®



### Kompetenter Service – weltweit

Immer einsatzbereit dank eines speziellen Notprogramms sichern Convothem Kombidämpfer auch bei einer technischen Störung noch hohe Funktionssicherheit. Wenn es aber mal zum Fall der Fälle kommt, steht Ihnen unser weltweites Netz an Servicepartnern zur Verfügung – bestens qualifiziert durch unser internationales Service-training-Konzept. Convothem garantiert Ihnen schnellste Reaktionszeiten, höchste Einsatzbereitschaft sowie stete Ersatzteilverfügbarkeit.

## Der richtige mini für jeden

\* nicht als mini black erhältlich  
\*\* nur in easyTouch® Ausführung



6.06 mini  
(6 x 2/3 GN)



6.06 mini mobil\*  
(6 x 2/3 GN)



6.10 mini  
(6 x 1/1 GN)



6.10 mini mobil\*  
(6 x 1/1 GN)



10.10 mini  
(10 x 1/1 GN)



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

## Ihre Vorteile mit dem mini

Drei Garmodi: Dampf, Kombidampf, Heißluft	✓
Immer sofort einsatzbereit. Schnell aufheizen durch Nutzen der Standby Temperatur	✓
Entfeuchtung in 3 Stufen (Crisp&Tasty)	✓
BakePro: traditionelle Backfunktion in 5 Stufen	✓
Übernachtgaren mit NT- und Delta-T-Garen	✓
250 Koch- und Backprogramme und Favoritenfunktion mit Press&Go	✓
<b>Einfach zu bedienen</b>	
Full-Touch-Screen 7" Farbmonitor mit easyTouch®	✓
Icon-basiertes Kochen für sprachneutrale einfache Bedienung (easyStart und Press&Go)	✓
Automatisches Kochen und Backen mit Produktvorschlägen (easyStart)	✓
Beschickungsmanagement für unterschiedliche Produkte gleichzeitig (TrayView)	✓
Einzeln belegbare Einschübe zur optimalen Garzeitüberwachung durch permanente Übersicht über die Restgarzeiten aller Speisen und Einschübe (TrayTimer)	✓
Optische und akustische Meldung, sobald Speisen auf einem Einschub fertig sind	✓
<b>Individuell anpassbar</b>	
Eigenen Rezepte schreiben und speichern mit Press&Go	✓
Eigene Rezeptbilder einfügen	✓
<b>Rundum sicher</b>	
Einfache sprachneutrale Bedienung dank Menü/Icon-basierter Bedienerführung	✓
Automatische Entfeuchtung des Garraums vor dem Öffnen der Garraumbür (SteamProtect) für optimale Bediensicherheit	✓
<b>Blitzschnell sauber</b>	
Vollautomatisches Reinigungsprogramm ConvoClean system per Fingertipp - auch perfekt für die unbeaufsichtigte Reinigung über Nacht	✓
4 Reinigungsstufen je nach Verschmutzungsgrad für exzellente Reinigungsergebnisse	✓
Express-Reinigungsfunktion - fertig in 10 Minuten	✓
Quick Rinse Funktion	✓