

CONVOTHERM®

THE KING OF
COMPACT

mini pro combi-oven



Een nieuwe stap voor compacte ovens

mini pro: de koning van compacte ovens, voor meer snelheid en meer resultaten in een kleiner formaat

De mini pro is ontworpen om de grootste uitdagingen van vandaag de dag het hoofd te bieden: kleinere ruimtes, een tekort aan opgeleide werknemers en hoge energie- en waterrekeningen. Een volledig uitgeruste combi-oven, veelzijdig en efficiënt. Hij levert moeiteloos grote volumes, ook wanneer er weinig tijd en ruimte is, voor hoogwaardige bereidingen die langer vers blijven.

De combi-oven is ontworpen voor moeiteloze bediening in het restaurant. Zelfs met minimale training kunnen medewerkers van alle niveaus consistent eten bereiden van een geweldige kwaliteit.



Beschikbaar in zilver of
mat zwart

EasyStack – stapel twee ovens voor
dubbele productie bij dezelfde
afmetingen

In één oogopslag

- Slechts 49,8 cm/19.6" breed
- AI-gestuurde optische bereiding
- ConvoClean S2L Solid-to-Liquid-
reinigingssysteem
- 80 % meer luchtstroom
- Naadloos stapelen
- Geoptimaliseerd voor lager energie-
en waterverbruik
- Kan zonder ventilatiesysteem werken

Neemt minder ruimte in
slechts

49,8 cm
of 19.6" breed

Verhoog uw productie
met wel

25%



reddot winner 2025

Solid-to-Liquid-reinigingssysteem – neemt minder ruimte in, veilig en hygiënisch

ConvoClean S2L-cartridges

Tot wel

90%

minder verpakking en opbergruimte

88%*

lagere CO₂-voetafdruk

Bij verpakken en verzenden

* CO₂-CALCULATOR (carboncare.org)

ConvoClean S2L Solid-to-Liquid-cartridges ontkenen een ware revolutie in de wereld van compacte combi-ovens. Deze contactloze cartridges zitten geïntegreerd in de oven, waardoor ze minder van uw waardevolle ruimte innemen, en eenvoudiger én veiliger in gebruik zijn.

Bovendien vormen ze een duurzamere optie. Dankzij de automatische doseertechnologie wordt alleen exact de benodigde hoeveelheid chemicaliën vrijgegeven. Dit zorgt voor een lager energieverbruik en minder afval. Verder neemt de CO₂-voetafdruk met zo'n 88 % af door minder verpakking, lagere verzendkosten en minder opslag.

Het geïntegreerde waterkwaliteitsbeheer controleert en optimaliseert de reinigings- en ontkalkingsprogramma's om onderdelen te beschermen, downtime te minimaliseren en de levensduur van de oven te verlengen.

Automatische ConvoClean- reiniging

- 100 % recyclebaar, fosfaatvrij en biologisch afbreekbaar
- 3 reinigingsniveaus: regular, eco en plus care
- Reinigingscyclus ≈ 19 liter water
- Geïntegreerde sproeikop
- Reinigingsplanning voor geprogrammeerde, automatische reiniging
- Gecertificeerd voor onbeheerde reiniging

AI-gestuurde optische bereiding voor ultiem gebruiksgemak en een optimale consistentie

ConvoSense

Bespaar

60 min

tijd per dag

Verhoog uw winst met wel

40%

KitchenConnect®

-gegevensbeheer

ConvoSense

Voor het eerst is er nu een compacte combi-oven die is uitgerust met AI-gestuurde optische bereiding. De toonaangevende technologie van Convotherm, ConvoSense, detecteert voedsel automatisch en selecteert het juiste kookprofiel. Leg het eten op de plaat en bereiden maar! Doordat er geen handmatige bediening nodig is, hoeft uw personeel geen langdurige training te volgen en hebben ze meer tijd voor uw klanten.

Productiebeheer: het volgende niveau van interactie

Gegevens worden in realtime vastgelegd en geanalyseerd met behulp van KitchenConnect®, het open gegevensbeheersysteem in de cloud van Convotherm. Hierin vindt u handleidingen, stappen om uw productie te plannen, diagnostische ondersteuning en menu-opties voor tot wel 1000 ovens.



Met ConvoSense herkennen optische sensoren producten automatisch en starten meteen het juiste kookprofiel



Dankzij automatische bereiding, Press&Go, kan uw personeel eenvoudig recepten en favorieten selecteren

Wanneer de ruimte beperkt is. Minimale voetafdruk. Maximale resultaten en kwaliteit.

's Werelds kleinste, volledige GN combi-oven

De mini pro heeft alle kracht en veelzijdigheid van de bekende combi-ovens, maar dan in een formaat dat amper breder is dan een high-speed oven.

mini pros kunnen in uw keuken worden ingebouwd. De ovens kunnen direct tegen een muur worden geplaatst, maar ze kunnen ook makkelijk worden geïntegreerd in reguliere keukenunits.

Dankzij het naadloze EasyStack-stapelsysteem bespaart u ruimte en geld. Met de 2-in-1-bediening kunt u beide ovens tegelijkertijd bedienen met een van de bedieningspanelen, voor het ultieme gebruiksgemak.



mini pro 6.06



mini pro 6.10



mini pro 10.10

Neemt minder ruimte in

- Slechts 49,8 cm/19.6" breed
- Geïntegreerde ConvoClean S2L-cartridges nemen 80 % minder opbergruimte in en bij gebruik helemaal geen ruimte
- Inbouwinstallatie
- Geïntegreerde sproeikop zodat u overal eenvoudig bij kunt
- Kan zonder ventilatiesysteem werken



Stapel ze eenvoudig en schaal moeiteloos op, en laat uw bedrijf met de vraag meegroeien

Past in de kleinste ruimte

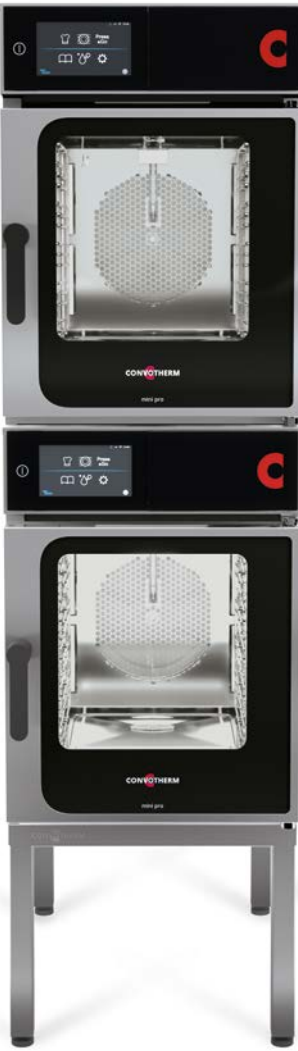
49,8 cm
of 19.6" breed

EasyStack naadloos stapelen bespaar

17%
ruimte

Vers en lekker eten, elke keer weer

De mini pro biedt ongekennde veelzijdigheid met een enorme reeks bereidingsmodi, van frituren tot sous vide, en is daarmee een waardevolle vervanging voor diverse keukenapparatuur.



mini pro 6.10 + 6.10



mini pro 6.10 + 10.10



Solid-to-Liquid-reinigingscartridges

De magische combinatie van convectie-warmte en stoom zorgt ervoor dat het eten langer mals en vers blijft. Dankzij het intelligente stoombeheer wordt het vochniveau geoptimaliseerd voor uitzonderlijke maaltijden, terwijl het energie- en waterverbruik én voedselverspilling worden verminderd.

Intelligent stoombeheer

Bespaar tot wel

85%
water

Bespaar tot wel

15%
energie

Hoogwaardige functies voor uitzonderlijke resultaten

- AirFry-modus: krachtige convectie met snelle ontvochtiging
- BakePro: specialistisch bakprogramma voor een perfect volume en een prachtige glans
- Crisp&Tasty met 5 niveaus: snelle ontvochtiging voor ultieme krokante resultaten
- HumidityPro met 5 niveaus en intelligent stoombeheer voor verse en malse gerechten
- Optimaal opnieuw opwarmen
- Delta-T- en sous vide-bereiding

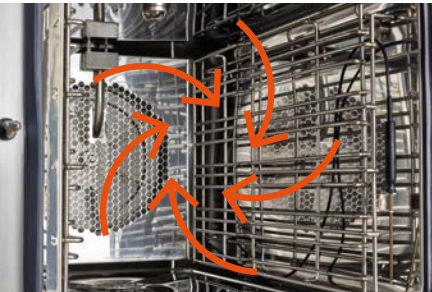
Sneller en meer bereiden, zonder meer energie te verbruiken

Dankzij geavanceerde technologie en EasyRack levert de mini pro een aanzienlijk hogere opbrengst bij hetzelfde energieverbuik. Het klimaatbeheersysteem is geoptimaliseerd met AirFlowPro en intelligent stoombeheer voor perfecte resultaten met 25 % meer capaciteit.

AirFlowPro biedt 80 % meer luchtstroom en is ook geschikt voor delicate etenswaren. Dit alles werkt zonder dat er meer energie wordt verbruikt, dankzij een nieuwe borstelloze motor en airblade-systeem.

MaxiCavity optimaliseert hoe de ruimte wordt gebruikt, voor meer productie binnen dezelfde ruimte. De extra plaatruimte vergroot de productie met 25 %.

Profiteer van sneller en eenvoudiger inladen dankzij het innovatieve EasyRack-plaatsysteem, het eerste systeem dat ruimte biedt voor platen van zowel GN- als US-formaat.



Tot wel

25%

meer opbrengst

AirFlowPro

Tot wel

80%

meer luchtstroom

- Snelle reactie – van 0 °C tot 150 °C in slechts 2,5 minuten
- Dubbele productie dankzij het naadloze stapelsysteem EasyStack
- EasyRack voor snel en makkelijk plaatsen en een extra plateau
- Meer gelijkmatige bereiding dankzij AirFlowPro



Afmetingen (B x D x H)	498 x 615 x 694 mm 19,6 x 24,2 x 27,3"	498 x 793 x 694 mm 19,6 x 31,2 x 27,3"	498 x 793 x 894 mm 19,6 x 31,2 x 35,2"
Gewicht	64 kg	73 kg	87 kg
Laadcapaciteit (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Plaatsuimte	67 mm	67 mm	67 mm
Voltage	3N~ 380-415 V (3/N/PE)	3N~ 380-415 V (3/N/PE)	3N~ 380-415 V (3/N/PE)
Frequentie	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Vastgesteld stroomverbruik	5,1-6,1 kW	6,4-7,6 kW	9,2-10,9 kW

Elektrische toevoer

Constructie

EasyStack – naadloos stapelen	●
EasyRack-plaatsysteem voor zowel GN- als US-bakplaten	●
MaxiCavity – geoptimaliseerde ruimte voor ovensgrootte	●
Inbouwinstallatie	●
Hygiënisch onderstel zonder pootjes	●
2-in-1-bediening*	●
Slechts één watertoevoer vereist (4°dH-20°dH)	●
LED-verlichting	●
Deur met driedubbel glas met scharnier aan rechterzijde	●
Geïntegreerde sproeikop	●
Deurgreep met functie voor sluiten	●
Veilige deurvergrendeling met twee tilposities	●
Kerntemperatuursensor met meerdere punten, bevestigd aan apparaat	●
Ethernet (LAN)	●
Wifi-functionaliteit**	●
Geïntegreerde USB A- en C-poort op paneel	●
Verschillende voltages beschikbaar	●

Bereidingstypen

Stoom (30-130 °C) met gegarandeerde stoomverzadiging	●
Gecombineerde stoom (30-250 °C) met automatische vocht aanpassing	●
Convectie (30-250 °C) met geoptimaliseerde warmteoverdracht	●

Bediening

7" TFT HiRes glazen touch-display	●
Soepel en responsief display met scrollfunctie	●

Klimaatbeheer

HumidityPro – bevochtiging met 5 niveaus	●
Crisp&Tasty – ontvochtigen met 5 niveaus	●
Handmatige stoomtoevoer op aanvraag	●
AirFlowPro – verbeterde luchtstroombeheer met nieuwe ventilator en motor, met omgekeerde modus	●
Intelligent stoombeheer	●

Kwaliteitsbeheer

BakePro – bakfuncties met 5 niveaus	●
AirFry-modus	●
Automatisch voorverwarmen en afkoelen	●

* Software-implementatie Q4/2025

** Wifi-module en telefoonmodule verkrijgbaar als accessoire

Productiebeheer

Automatisch bereiden met Press&Go met tot wel 399 profielen	●
Beheermodus en werkmodus	●
Geïntegreerd kookboek met 7 categorieën	●
TrayTimer – beheer voor bereiding van verschillende producten tegelijkertijd	●
TrayView – beheer voor automatisch bereiden van verschillende producten met Press&Go	●
Favorietenbeheer	●
AutoStart	●
Berichten bij stappen	●
ecoCooking	●
Delta T	●
Bereiding op lage temperatuur	●
Regenerate – flexibele regeneratiefunctie met voorselectie	●
Opslag van HACCP-gegevens	●

Reinigingsbeheer

Geavanceerde reiniging met hercirculatie	●
ConvoClean S2L Solid-to-Liquid-reinigingssysteem. Volledig automatische reiniging met geïntegreerd cartridgesysteem	●
3 intensiteitsniveaus, tussen Regular en Eco Cleaning	●
Drogen	●
Snelle reiniging	●
QuickRinse	●
Exacte dosering van schoonmaakmiddel voor maximale efficiëntie	●
Optionele veilige afkoelfunctie vóór reiniging (met gesloten deur)	●
Reinigingsfavorieten en individuele opslagmogelijkheden	●
Reinigingsplanning	●

Hygiëne-oplossingen

Hygiënische contactpunten om de vermenigvuldiging van micro-organismen tegen te gaan (deurgreep en sproeikop)	●
---	---

Service

Noodprogramma	●
Visueel diagnostisch servicesysteem	●
5 servicekleppen	●

Opties

AI-gestuurde optische ConvoSense-bereiding	●
SmartDoor met AutoLock, AutoVent, AutoOpen*	●
Buitenkant design in mat zwart	●
Apparaat met deur met scharnier aan linkerzijde	●