

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neuheit beim mini



Convothem präsentiert eine neue Generation seiner kompakten Kombidämpfer-Serie mini / Foto: Welbilt

Mit dem neuen Convothem mini bringt die Welbilt-Marke Convothem eine weitere Generation der kompakten Kombidämpferserie auf den Markt.

Nach dem Design-Credo „Weniger ist mehr“ besticht der mini auf verschiedenen Produktebenen und bietet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Mit einer Breite von nur 51,5 Zentimetern lässt er sich selbst in kleine Küchen integrieren, bietet jedoch gleichzeitig dank seines ausgeklügelten Innendesigns einen erstaunlich voluminösen Garraum für effiziente Kochprozesse. Abgerundet wird das Gerät durch seine hochwertige Optik, die durch den silbernen Korpus, die schwarze Bedienblende und die extra große Sichtscheibe besticht.

Professionell auf engem Raum

Dank seiner geringen Größe, gepaart mit einem großen Garraum, eignet sich der Convothem mini ideal auch für kleinere und mittlere Betriebe. So muss selbst auf engstem Raum nicht auf einen professionellen Kombidämpfer verzichtet werden: Da der mini stapelbar ist, können auch ohne Raumverluste die Kapazitäten erweitert werden. Der Kombidämpfer ist zudem durch die Verwendung von 1/1 GN Behältern und Zubehör (mini 6.06 2/3 GN) voll kompatibel. So können auch vorhandene Trays integriert werden. Eine einfache Bedienung und ausgeklügelte Kochprogramme runden den mini ab. Anwender können zwischen zwei Bedienoberflächen wählen – der manuellen Steuerungsvariante mittels Tasten und Einstellwippe oder der Bedienoberfläche easyTouch mit intuitiver Steuerung per Touchscreen. Mithilfe von manuellen und automatischen Kochmodi kann

nicht nur Zeit und Energie gespart werden, sondern wird auch das Personal im Arbeitsalltag entlastet. So lassen sich Ergebnisse beispielsweise jederzeit per Fingertipp reproduzieren. Mit Press&Go gehen persönliche Garideen der Küchenmannschaft in Serie. Die individuell erstellten Garprofile lassen sich abspeichern und visuell mit einem eigenen Bild darstellen. Für eine optimale Prozesssicherheit sind die Kreationen per Fingertipp immer wieder abrufbar und per USB unbegrenzt übertragbar. Eingaben wie Größe, Bräunungsgrad oder Kerntemperatur entfallen. Die Garprozesse können schon nach kurzer Einweisung von jedem Teammitglied autark ausgeführt werden. Die Funktion 'easyStart' erleichtert die Anwendung zusätzlich und beherrscht das Back- und Kochhandwerk in sechs verschiedenen Produktkategorien. Denn die cleveren Garprofile machen passende Vorschläge für Mischbeschickungen und sorgen so für die perfekte Auslastung des mini, selbst zu Spitzenzeiten.

Sicherheit durch vollautomatische Reinigung

Auch das Reinigungssystem ConvoClean system des mini überzeugt. Die neuen Bedienfunktionalitäten bieten Lösungen für jedes Anwenderprofil. Der vollautomatische Reinigungsprozess trägt dauerhaft zu kürzeren Umrüstzeiten bei - so kann beispielsweise mit Hilfe der neuen Express-Reinigung auch während der Betriebsstunden eine Zehn-Minuten-Reinigung durchgeführt werden. Ein weiterer Vorteil: Der Reinigungsmittelbehälter wird einfach mit dem mini verbunden und 'verschwindet' im Untergestell des Kombidämpfers - so findet kein Kontakt mit dem Reiniger beim Starten des Prozesses statt.