

CONVOOTHERM®

THE KING OF
COMPACT

mini pro Kombidämpfer



Die Revolution in der **Kompaktklasse**.

mini pro. king of compact.
Für mehr Tempo und Leistung auf
kleinstem Raum.

Der mini pro ist die Antwort auf die größten Herausforderungen der modernen Gastronomie: begrenzter Platz, Fachkräftemangel sowie steigende Energie- und Wasserkosten. Als vollwertiger Kombidämpfer bietet er maximale Vielseitigkeit und Effizienz für größtmöglichen Durchsatz bei minimalem Platz- und Zeitaufwand. Perfekt für das Food-to-go-Geschäft – für Speisen, die länger frisch und köstlich bleiben. Und mit seinem attraktiven Design ein echter Blickfang im Frontcooking-Bereich.

> **49,8 cm** <
19,6"



Erhältlich in Silber oder
Mattschwarz



Zwei Geräte gestapelt – doppelter
Output auf gleicher Grundfläche

Auf einen Blick

- Nur 49,8 cm/19,6" breit
- KI-gestütztes Optical Cooking
- Solid-to-Liquid Reinigungssystem
- 80 % mehr Luftzirkulation
- Nahtlos stapelbar
- Optimierte für niedrigen Energie- und Wasserverbrauch
- Betrieb ohne Abluftsystem

Platzsparend
nur

49,8 cm

oder 19,6" breit

Steigert die Produktivität
um bis zu

25%

mini pro Gewinner
Good Design Award
2025

GOOD
DESIGN

Solid-to-Liquid Reinigungs- system – platzsparend, sicher und hygienisch.

ConvoClean S2L-Kartuschen

Bis zu

90%

weniger Verpackung und Lagerfläche

88%

geringerer CO₂-Fußabdruck

dank reduzierter Verpackung und
optimierter Logistik

Die ConvoClean S2L Solid-to-Liquid-Kartuschen revolutionieren die Reinigung in der Kombidämpfer-Kompaktklasse. Diese kontaktlosen Kartuschen sind direkt im Gerät integriert. So wird wertvoller Platz eingespart – für maximalen Komfort und höchste Sicherheit.

Zudem ermöglichen die ConvoClean S2L-Kartuschen einen nachhaltigeren Betrieb: Dank automatischer Dosierung wird immer exakt die benötigte Menge an Reinigungsmittel verwendet, was Abfall reduziert. Die optimierte Verpackung und eine reduzierte Logistik verkleinern den CO₂-Fußabdruck um rund 88 %*.

Der integrierte Water Quality Manager überwacht und optimiert die Reinigung und Entkalkung automatisch. So werden die Bauteile geschont, Stillstandzeiten minimiert und die Lebensdauer des Geräts verlängert.

* CO₂-Rechner (carboncare.org)



Automatische Reinigung mit ConvoClean

- 100 % recycelbar, phosphatfrei und biologisch abbaubar
- 3 Intensitätsstufen wählbar zwischen Standard und Eco-Reinigung
- Ein Reinigungszyklus ≈ 19 l Wasser
- Integrierte Handbrause
- Cleaning Scheduler für programmierte automatische Reinigung
- Zertifiziert für unbeaufsichtigte Reinigung

KI-gestütztes Optical Cooking. Für höchste Bedienfreundlichkeit und konsistente Ergebnisse.

ConvoSense
Bis zu
60 Min.
Zeitersparnis täglich
Bis zu
40%
Gewinnsteigerung

KitchenConnect®

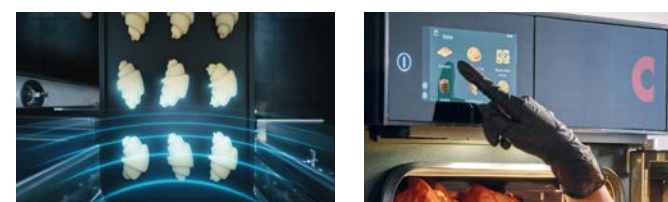
ConvoSense

Der mini pro ist der erste kompakte Kombidämpfer mit KI-gesteuertem Optical Cooking. Die weltweit führende Technologie ConvoSense erkennt automatisch das Gargut und wählt das optimale Garprofil. Einfach das Blech einschieben und los geht's! Keine manuelle Eingabe bedeutet: minimaler Schulungsaufwand und mehr Zeit fürs Wesentliche – den Service am Kunden.

Mit ConvoSense bringen Sie Ihr Business auf die nächste Ebene*

- 28 % weniger Energieverbrauch
- 18 % kürzere Backzeiten
- 17 % weniger Lebensmittelverschwendung

* Im Vergleich zu professionellen Heißluftbacköfen



Bei ConvoSense erkennen optische Sensoren automatisch die Speisen und starten das passende Garprofil – vollautomatisch.

Mit Press&Go lassen sich Rezepte und Favoriten mit nur einem Fingertipp auswählen – für noch mehr Effizienz und Konsistenz.

Production Manager: Die nächste Stufe der Interaktion

Echtzeit-Daten werden mit KitchenConnect®, der offenen Cloud-Plattform für Datenmanagement von Convotherm, erfasst und analysiert. So lassen sich Produktionsplanung, Service-Diagnosen und Menü-Updates für bis zu 1.000 Geräte gleichzeitig effizient steuern.

Wenn Platz knapp ist. Minimale Stellfläche. Maximale Leistung und Qualität.

Der kleinste vollwertige GN-Kombidämpfer der Welt

Der mini pro vereint die gesamte Leistungsvielfalt eines Kombidämpfers – auf einer Stellfläche, die kaum breiter ist als die eines High-Speed-Ofens.

Findet überall Platz: Die Geräte können direkt nebeneinander aufgestellt oder nahtlos in Standard-Küchenmodule integriert werden.

Nahtloses Stapeln mit EasyStack spart Platz und Kosten. Dank 2in1 Control lassen sich zwei mini pro gleichzeitig über ein einziges Bedienfeld steuern – für maximalen Bedienkomfort.

Platzsparend nur

49,8 cm

oder 19,6" breit

Nahtloses stapeln mit **EasyStack**
spart bis zu

17%



mini pro 6.06



mini pro 6.10



mini pro 10.10



Nahtloses Stapeln ermöglicht mühelose Skalierung – und unterstützt so das bedarfsgerechte Wachstum Ihres Unternehmens.

Platzsparend

- Nur 49,8 cm bzw. 19,6" breit
- Die ConvoClean S2L-Kartuschen sind direkt ins Gerät integriert: Kein zusätzlicher Platzbedarf im Betrieb und 80 % weniger Lagerfläche nötig.
- Integrierte Handbrause: immer aufgeräumt und griffbereit.
- Betrieb ohne Abluftsystem möglich.

Jederzeit frische, leckere Speisen.

Der mini pro überzeugt dank konkurrenzlos vieler Garverfahren durch unübertroffene Vielseitigkeit – von Frittieren bis Sous-vide-Garen. Damit ersetzt er gleich mehrere herkömmliche Küchengeräte und schafft mehr Platz und Effizienz in der Profiküche.



mini pro 6.10 + 6.10

mini pro 6.10 + 10.10



Erweitern Sie Ihr Speisenangebot mit der enormen Vielseitigkeit eines Kombidämpfers.

Die geniale Kombination aus Heißluft und Dampf sichert besonders saftige und frische Ergebnisse. Intelligent Steam Management optimiert die Feuchtigkeit im Garraum automatisch: Für erstklassige Speisenqualität, reduzierten Wasser- und Energieverbrauch sowie weniger Lebensmittelverschwendung.

Intelligent Steam Management

Bis zu

85%

weniger Wasserverbrauch

Bis zu

15%

weniger Energieverbrauch
und Lebensmittelverschwendung

High-End-Funktionen für erstklassige Ergebnisse

- AirFry Modus: leistungsstarke Heißluft mit schneller Entfeuchtung
- BakePro: spezielles Backprogramm für perfektes Volumen und Glanz
- Crisp&Tasty (5 Stufen): schnelle Entfeuchtung für ultimative Knusprigkeit
- HumidityPro (5 Stufen) & Intelligent Steam Management für saftig-frische Ergebnisse
- Perfektes Regenerieren
- Delta-T- & Sous-vide-Garen

Mehr Tempo und größerer Durchsatz. Ohne zusätz- lichen Energieverbrauch.



Dank fortschrittlichster Technik und einem größeren Garraum ermöglicht der mini pro eine deutlich höhere Produktivität bei gleichbleibendem Energieeinsatz. Das Climate Management System wurde gezielt optimiert, um Garzeiten erheblich zu verkürzen. AirFlowPro bietet 80 % mehr Luftzirkulation und ist um 200 % schneller, bleibt dabei aber besonders schonend für empfindliche Speisen. Erreicht wird dies ganz ohne zusätzlichen Energieverbrauch durch einen neuen bürstenlosen Motor und ein innovatives Design der Lüfterschauflern.

MaxiCavity ermöglicht eine effizientere Nutzung des Garraums und damit einen höheren Durchsatz bei gleichen Außenabmessungen. Der zusätzliche Einschub erhöht den Ausstoß um 25 %.

Das innovative **EasyRack** Einschubsystem erleichtert die Beschickung und ist als erstes seiner Art sowohl für GN- als auch US-Backbleche geeignet.

Bis zu

25%

größerer Ausstoß

- Kurze Aufheizzeit – von 0 °C auf 150 °C in nur 2,33 Minuten
- Doppelter Durchsatz dank nahtlosem Stapeln mit EasyStack
- EasyRack bietet 65 mm Einschubabstand für einfache Mischbeschickung
- Schnelleres und gleichmäßigeres Garen dank AirFlowPro

AirflowPro

Bis zu

200%

schneller

80%

mehr Luftzirkulation



Abmessungen (B x T x H)	498 x 615 x 694 mm 19,6 x 24,2 x 27,3 in	498 x 793 x 694 mm 19,6 x 31,2 x 27,3 in	498 x 793 x 894 mm 19,6 x 31,2 x 35,2 in
Gewicht	64 kg	73 kg	87 kg
Beschickungskapazität (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Einschubabstand	67 mm	67 mm	67 mm
Spannung	3N~ 380-415 V (3/N/PE)	3N~ 380-415 V (3/N/PE)	3N~ 380-415 V (3/N/PE)
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Bemessungsaufnahme	5,1-6,1 kW	6,4-7,6 kW	9,2-10,9 kW

Elektro Spritzer

Konstruktion

EasyStack – nahtloses Stapeln	●
EasyRack-Einhängegestell zur Beschickung von US und GN Blechen	●
MaxiCavity – bestes Verhältnis von Garraumvolumen zu Gerätegröße	●
Flush Mount – Bündiges Aufstellen Rückseite	●
Gerät hygienisch bündig auf Aufstellfläche	●
2in1 Control*	●
Nur 1 Wasseranschluss benötigt (4°dH-20°dH)	●
LED-Garraumbeleuchtung	●
Gerätetür mit Dreifachverglasung	●
Integrierte Rollhandbrause	●
Gerätetür mit Zuschlagfunktion	●
2-stufiger Türverschluss	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	●
Ethernet (LAN)	●
WLAN-fähig	●
Integrierte USB A und C Schnittstelle	●
Sonderspannungen	●

Gararten

Dampf (30-130 °C) mit garantierter Dampfsättigung	●
Kombidampf (30-250 °C) mit automatischer Feuchteanpassung	●
Heißluft (30-250 °C) mit optimierter Wärmeübertragung	●

Bedienung

7" TFT HiRes-Glas-Touchdisplay (kapazitiv)	●
Leichtgängige, reaktionsschnelle Bildlauffunktion	●

Climate Management

HumidityPro – Befeuchtung in 5 Stufen	●
Crisp&Tasty – Entfeuchtung in 5 Stufen	●
Manuelles Beschwadern	●
AirFlowPro – neues Luftleitmanagement reversierend (neue Motor- und Lüfterradtechnologie)	●
Advanced Intelligent Steam Management	●

Quality Management

BakePro – Traditionelle Backfunktion in 5 Stufen	●
AirFry Modus	●
Automatische Vorheiz- und Cool-Down-Funktion	●

Production Management

Automatisches Kochen mit Press&Go mit bis zu 399 Profilen	●
Manager Modus und Crew Modus	●
Integriertes Kochbuch mit 7 Kategorien	●
TrayTimer – Beschickungsmanagement für unterschiedliche Produkte gleichzeitig	●
TrayView – Beschickungsmanagement für das automatische Kochen unterschiedlicher Produkte mit Press&Go	●
Favoriten Management	●
AutoStart	●
Message Step	●
ecoCooking	●
Delta T	●
LT-Garen (Niedertemperaturgaren)	●
Regenerate – flexible Regenerierfunktion mit Vorauswahl	●
HACCP Datenspeicherung	●

Cleaning Management

Umlaufreinigungssystem	●
ConvoClean S2L integriertes Kartuschen-Reinigungssystem	●
3 Intensitätsstufen wählbar zwischen Standard und Eco-Reinigung	●
DryingStep	●
Express Reinigung	●
QuickRinse	●
Bedarfsgesteuerte Reinigungsmitteldosierung für höchste Effizienz	●
Safe Cool Down Funktion vor der Reinigung (bei geschlossener Tür)	●
Reinigungsprofile als Favoriten individuell einstellbar	●
Reinigungskalender mit aktivierbarer Zwangsreinigung	●

HygieneCare Lösungen

HygieneCare - hygienische Kontaktpunkte für Türgriff und Handbrause	●
---	---

Service

Notfallprogramm	●
Visuelles Servicediagnosedisplay	●
5 Serviceöffnungen	●

Optionen

ConvoSense optische Gargutererkennung	●
SmartDoor mit AutoLock, AutoVent, AutoOpen*	●
Verfügbar in schwarz beschichtet	●
Gerätetür mit Linksanschlag	●

* Software-Umsetzung Q4/2025