

CONVOTHERM®

mini pro



Der kleinste, smarteste Kombidämpfer der Welt

Advancing Your Ambitions

mini pro. Die Revolution in der Kompaktklasse

#kingofcompact



„Intelligenz, Automatisierung, Benutzerfreundlichkeit und gleichbleibende Qualität auf kleinstem Raum, bei gleichzeitig maximaler Produktivität – das ist beeindruckend. Wenn man noch die Energieeffizienz berücksichtigt, ist wirklich alles abgedeckt.“

David Zabrowski, Vice President
Frontier Energy, Energy Star-Zertifizierer

Neues Einschubsystem

Bis zu

25%

mehr Output

Nahtloses Stapeln

17%

weniger Stellfläche

Höhere Leistung trifft höhere Ansprüche



Frontcooking



Kleine Küchenräume



Personalengpässe



Vielfältige Speisekarten mit frischer, gleichbleibender Qualität



Nachhaltigkeit im Fokus



Einfache Bedienung



Mehr Geschwindigkeit



Höchste Hygieneanforderungen



reddot winner 2025



Gewinner des Good Design Award 2025

Kleiner, schneller, einfacher

Der mini pro revolutioniert das kompakte Kochen. Er überwindet die größten Herausforderungen von heute: begrenzter Platz, Personalmangel sowie steigende Energie- und Wasserkosten.

Es ist der erste vollwertige Kombidämpfer mit Solid-to-Liquid-Reinigungstechnologie und vollautomatischem KI-gestütztem Optical Cooking. Dank der höheren Kapazität des Kombidämpfers, der nahtlosen Stapelmöglichkeit und des verbesserten Luftstroms mit hohem Volumen liefert er mehr Leistung bei geringem Platzbedarf, ohne den Energie- oder Wasserverbrauch zu erhöhen.

Zukunftssicheres Design

Der mini pro passt sich individuell an den jeweiligen Betrieb an und lässt sich mit minimalem Aufwand so konfigurieren, dass er maximale Wirtschaftlichkeit und Erfolg unterstützt.

- Nahtlos erweiterbar – zusätzliche Geräte können problemlos ergänzt werden, wenn die Kapazitätsanforderungen steigen.
- Ideal für vielfältigere Speisekarten und wechselnde Produktionsmethoden.
- Höherer Umsatz in Stoßzeiten – durch kürzere Produktions- und Servicezeiten.



Cafés



Kettenfilialen



QSR



Food-to-Go



Restaurant



Einzelhandel

Die mini pro Familie auf einen Blick. Kompakt, intelligent, stapelbar

King of Compact

Als weltweit schmalster GN-Kombidämpfer vereint der mini pro höchste Leistung auf minimaler Stellfläche. Neu entwickelt für maximalen Output bei geringstem Platzbedarf – effizient, smart und platzsparend. Einfach zu installieren, intuitiv zu bedienen und unkompliziert in der Wartung – der mini pro arbeitet mit vier intelligenten Systemen: Klima, Qualität, Produktion und Reinigung. Für konstant herausragende Ergebnisse.

> 49,8 cm <
19,6"



6.06



6.10



10.10

WELTNEUHEIT

Kleinster GN-Kombidämpfer

Überragende Leistungsfähigkeit bei nur 49,8 cm/19,6" Breite

WELTNEUHEIT

Optical Cooking, ConvoSense

Vollautomatisches KI-gesteuertes Garen ohne manuelle Eingaben

WELTNEUHEIT

ConvoClean S2L Solid-to-Liquid-Reinigungstechnologie mit integriertem Kartuschensystem. Automatischer Dosierung. Kapazität für bis zu 30 Reinigungszyklen

98%

Neu entwickelt, um maximale Leistung bei minimalem Platzbedarf zu bieten

THE KING OF COMPACT



6.10 + 6.10 gestapelt

10.10 + 6.10 gestapelt

EasyStack Nahtlos stapelbar – spart Kosten und reduziert den Platzbedarf um bis zu 17 %

WELTNEUHEIT

EasyRack Geniales Einschubsystem für bis zu 25 % mehr Durchsatz und schnelleres Beladen

AirFlowPro Doppelte Luftgeschwindigkeit und 80 % mehr Luftzirkulation für gleichmäßige Garergebnisse

Intelligent Steam Management Präzise Feuchtigkeitsregelung für einen effizienten Energie- und Wasserverbrauch

Integrierte Handbrause Ausziehbar für einfaches, platzsparendes Spülen

Einfache Wartung Abnehmbare Verkleidungen ermöglichen schnellen Zugriff – für minimale Ausfallzeiten und längere Lebensdauer

Erhältlich in mattem Schwarz, Silber sowie verschiedenen Größen und Konfigurationen

#smallspacebigresults

Langfristiger Erfolg. Der Unterschied steckt im Detail

Convotherm Qualität – für dauerhaften Mehrwert

- Deutsche Ingenieurskunst seit 1976 – mit bewährter, robuster Bauweise für anspruchsvolle Profiküchen.
- Qualität, die sich lohnt: Einmal kaufen – dauerhaft profitieren.
- Geringere Gesamtbetriebskosten – nachhaltige Einsparungen über die gesamte Lebensdauer.

Intelligent Simplicity

Kochen und Backen muss nicht kompliziert sein. Mit seinem nutzerzentrierten Design erzielt der mini pro auf minimalem Raum maximale Ergebnisse – dank intuitiver und klar strukturierter Bedienung.

Ausgestattet mit innovativen, intelligenten Features ist der mini pro konsequent auf höchste Effizienz und Leistung bei einfachster Handhabung ausgelegt.



Optical Cooking, ConvoSense: Vollautomatisiertes, KI-gestütztes Garen – reduziert den Bedienungsaufwand aufs reine Be- und Entladen der Bleche



ConvoClean S2L: Solid-to-Liquid-Reinigungstechnologie mit einem integrierten Kartuschensystem. Automatische Dosierung. Kapazität für bis zu 30 Reinigungszyklen



Bündiger Einbau: Kein Abstand zur Rückwand erforderlich – spart bis zu 5 cm/2". Die Geräte können nebeneinander platziert oder vollständig in Standard-Küchenmodule integriert werden



EasyStack: Nahtloses Stapeln spart bis zu 17 % Platz, senkt Kosten und ermöglicht eine schnelle und einfache Installation



MaxiCavity: Optimisiertes Verhältnis von Garraumvolumen zu Gerätegröße – für eine bis zu 25 % höhere Produktion



EasyRack: Neues Einschubsystem. Einfaches und schnelles Beladen – geeignet für GN- und US-Bleche



Integrierte Rollhandbrause: Platzsparend verstaub, jederzeit griffbereit – für unkompliziertes Abspülen und mehr Hygiene



AirFlowPro: 80 % mehr Luftzirkulation für schnelleres Garen – ohne zusätzlichen Energieverbrauch



Einfacher Service für längere Lebensdauer: Abnehmbare Verkleidungen ermöglichen den einfachen Zugang zu allen Komponenten. Weniger Bauteile reduzieren Wartungskosten und Ausfallzeiten



Hygienische, fußlose Basis: Schließt bündig mit der Arbeitsplatte ab und spart 26 mm/1" in der Höhe. Selbstabdichtend, kein Reinigen unter dem Gerät nötig – für höchste Sauberkeit



Integrierter Wasserqualitätsmanager: Analysiert, reguliert und optimiert die Reinigungs- und Entkalkungsprogramme. Bei 4°–20°dH wird keine Wasserenthärtung benötigt



2in1 Control: Zwei gestapelte Geräte lassen sich über nur ein Bedienfeld steuern – für maximale Benutzerfreundlichkeit beim gleichzeitigen Garen

Wenn Platz knapp ist.

Minimale Stellfläche, maximale Leistung und Qualität

Maximale Leistung auf minimaler Stellfläche

Der mini pro vereint die gesamte Vielseitigkeit und Leistungsstärke eines Kombidämpfers – auf einer Fläche, die kaum breiter ist als ein High-Speed-Ofen.

EasyStack – nahtloses Stapeln spart nicht nur Platz, sondern auch Kosten. Das innovative 2in1 Control System ermöglicht die gleichzeitige Steuerung beider Geräte – ganz gleich, welches Bedienfeld genutzt wird. Für unübertroffene Effizienz und höchsten Bedienkomfort.

> 49,8 cm <
19,6"

> 49,8 cm <
19,6"



6.06 in schwarz



6.10 + 10.10 in silber gestapelt

„Das Gerät ist für Restaurants einfach ideal. Der mini pro ist effizient, kompakt und passt wirklich in jede Küche. Er ist einfach perfekt.“

Sara Weisbrich, Inhaberin, Hörnle-Hütte, Deutschland

EasyStack nahtloses Stapeln

17%

weniger Platzbedarf*

- Der kleinste kompakte GN-Kombi-dämpfer: nur 49,8 cm/19,6" breit
- Nahtlos stapelbar mit EasyStack – spart bis zu 17 % Platz*
- Bündiger Einbau – kein Abstand zur Rückwand erforderlich
- Hygienische, fußlose Basis – kein Reinigen unter dem Gerät nötig
- Integrierte, einziehbare Handbrause

* gegenüber Lösungen mit Stapelkits

Solid-to-Liquid Reinigungssystem

platzsparend



ConvoClean S2L Solid-to-Liquid-Kartuschen sind direkt ins Gerät integriert und benötigen 80 % weniger Lagerfläche als herkömmliche 10-Liter-Kanister



ConvoClean S2L Reinigungskartuschen sind platzsparend ins Gerät integriert – für aufgeräumte, hygienische Küchen

Mehr Vielfalt.

Breiteres Angebot. Längere Frische

„Wir nutzen das Gerät durchgängig. Die Temperatur lässt sich blitzschnell anpassen. Wir beginnen mit Dampf, gehen über zum Backen – bis hin zu sehr hoher Hitze – und dann wieder zurück zum Dampf. Crisp&Tasty ist auch ein ein Gamechanger.“

Keith Pears, Bocuse d'Or Silbermedaillengewinner, Team Kanada

Ausgestattet zum Kochen und Backen einer Vielzahl von Gerichten

- BakePro: Spezielle Backfunktion für mehr Volumen und Glanz – kein Auftauen erforderlich
- HumidityPro: Fünfstufige Dampfsteuerung für gleichbleibend saftige Ergebnisse
- Crisp&Tasty: Fünfstufige Entfeuchtung für perfektes Finish und knusprige Texturen
- Delta-T- und Niedertemperaturgaren: Für besonders schonende und präzise Temperaturführung
- Zertifiziert für Nachtgaren: Spart Zeit und Personal, ohne Kompromisse bei der Qualität
- Integrierter Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler: Für stets präzise und konstante Garergebnisse



Zukunftssicher aufgestellt. Einfach skalierbar, um das Wachstum Ihres Unternehmens schnell und flexibel zu unterstützen



Ein Multitalent, das Ihrem Business zum Wachstum verhilft

Der mini pro ersetzt mehrere Geräte – Dämpfen, Braten, Backen, Grillen, Heißluftfrittieren und mehr – und bietet maximale Vielseitigkeit auf minimalem Raum. Ein breites Spektrum fortschrittlicher Garfunktionen ermöglicht ein abwechslungsreiches, qualitativ hochwertiges Menüangebot, das mit Ihrem Unternehmen mitwachsen kann.

Mehr als heiße Luft. Überlegene Garergebnisse mit Dampf

Der mini pro kombiniert Heißluft und Dampf für außergewöhnliche Ergebnisse. Kombidampf erhält Feuchtigkeit, Geschmack sowie Nährstoffe und Farben – für qualitativ hochwertigere Speisen mit geringeren Garverlusten, weniger Fett und deutlich verlängerter Haltbarkeit der Speisen.

Das intelligente Dampfmanagementsystem bietet eine fünfstufige Dampfeinspritzung, optimiert die Dampfsättigung und den Feuchtigkeitsgehalt – und reduziert dabei den Wasserverbrauch um bis zu 85 %.

Die Vielseitigkeit von Heißluft und Dampf



Dampf



Heißluft



Kombi-dampf

> 87 cm <
34,25"



Standard
Kombidämpfer

2 mini pro

> 104,6 cm <
41,2"

Genießen Sie die ultimative Flexibilität zweier kompakter Kombidämpfer, die weniger Platz als ein Standardgerät einnehmen

Kein anderer Kombidämpfer ist **leichter** zu installieren und zu bedienen

Automatisch, manuell oder KI-gestützt mit Optical Cooking

Der mini pro bietet verschiedene Betriebsmodi – für die Anforderungen jeder Küche.

- **Automatisches Kochen mit Press&Go:** Symbolgesteuerte, intuitive Bedienung mit direktem Zugriff auf eigene Rezepte und Favoriten
- **Optical Cooking mit ConvoSense:** KI-gestützte Speisenerkennung, die das Gargut automatisch identifiziert und das passende Programm startet – ganz ohne manuelle Eingaben
- **Manueller Betrieb:** Für volle Kontrolle und beste Möglichkeiten zum Anpassen und Individualisieren



Press&Go: einfaches, symbolbasiertes Starten von Rezepten mit einem Tastendruck



TrayView: Den Status des Garvorgangs immer im Blick

„Dank der einfachen Bedienung lassen sich Mitarbeitende schnell und ohne große Einarbeitung schulen. So gelingt es auch ungelerntem Personal, konstant hervorragende Gar- und Backergebnisse zu erzielen.“

Thomas Weidhaas, REWE

#easytooperate



Einfache Installation

- Strom- und Wasseranschluss genügen – mit integriertem Water Quality Manager
- Wandmontage oder bündiger Einbau möglich – nahtlose Integration in jede Küchenarchitektur
- Nahtloses Stapeln mit EasyStack



Intuitive Bedienung

- Automatisches Kochen mit symbolbasiertem Press&Go
- KI-gestütztes Optical Cooking mit ConvoSense
- Automatische Reinigung mit ConvoClean S2L Solid-to-Liquid Reinigungssystem
- Hochauflösendes, intuitiv bedienbares Touchdisplay
- 2in1 Control – zwei Geräte gleichzeitig über ein Bedienfeld steuerbar
- EasyRack Einschubsystem für einfaches und schnelles Beladen

Smarte Automatisierung.

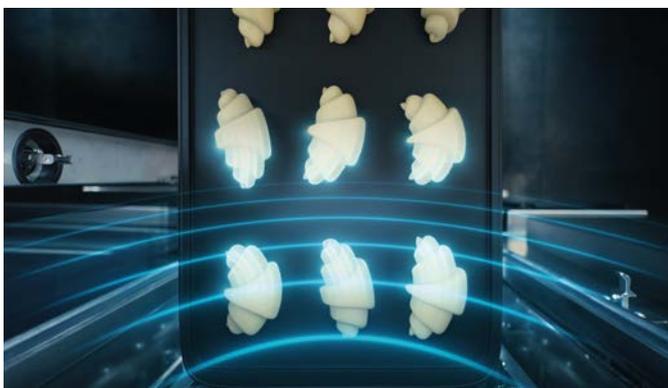
Weltweit führend im Optical Cooking

Mehr Tempo bei gleichbleibend hoher Qualität

Vollautomatisches, KI-gestütztes Garen mit ConvoSense revolutioniert die Speisenzubereitung. Mit tausenden installierten ConvoSense-Geräten weltweit setzt Convotherm neue Maßstäbe.

Automatisierung für höchste Benutzerfreundlichkeit

- Automatische Erkennung, Auswahl und Start des richtigen Garprogramms
- Minimale Schulung, maximale Qualität und Konstanz – ideal bei häufig wechselndem Personal
- Keine manuellen Eingaben notwendig – das beschleunigt Arbeitsabläufe und schafft Zeit für den Kundenservice
- Weniger Lebensmittelverschwendung – datenbasierte Produktion beseitigt Unsicherheiten.



Einfach Blech einschieben, alles weitere läuft automatisch. Der mini pro erkennt das Produkt und wählt automatisch das passende Gar- oder Backprofil.





„Die Vorteile für uns liegen auf der Hand: Enorme Effizienz, schnelle Prozesse, Zeitersparnis, hohe Produktqualität, weniger Ausschuss und sogar eine längere Haltbarkeit der Produkte. Besser geht's nicht.“

Thomas Weidhaas, REWE

ConvoSense bis zu

40%

mehr Gewinn

Bringen Sie Ihr Business aufs nächste Level mit bis zu*:

- 40% mehr Gewinn
- 18 % kürzere Backzeiten
- 28 % geringerer Energieverbrauch dank Standby-Modus
- 11 % kürzere Aufheizzeit
- 17 % weniger Ausschuss

* im Vergleich zu professionellen Konvektionsöfen

Datenbasierte Produktion. Smarter garen. Schneller servieren

KitchenConnect® Datenmanagement

Mit datenbasiertem
Optical Cooking

Bis zu

17%

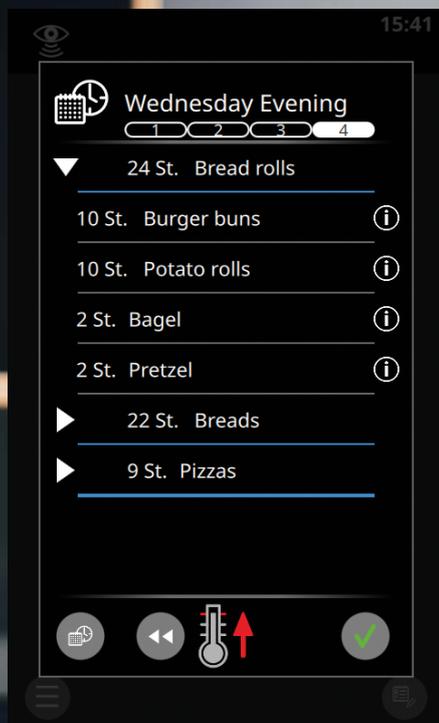
weniger Lebensmittelabfälle*



Anzeige von qualitätsrelevanten Ereignissen, z. B. ausgelassene Reinigungszyklen oder abgebrochene Garvorgänge.

Detaillierte Informationen wie Produkt-Highlights, Zeitplan, Spitzen- und Durchschnittswerte.

* Studie zur Lebensmittelverschwendung: Laut Studie entstehen die höchsten Verluste im Einzelhandel durch nicht verkaufte Backwaren (food-service.de).



Echtzeitdaten werden in Arbeitsschritte übersetzt und direkt an das Gerät übermittelt, einschließlich klarer Anweisungen ans Personal.

Aus Daten wird Gewinn – mehr Verkäufe in kürzerer Zeit

Kein Kunde geht mehr mit leeren Händen – vor allem nicht in den umsatzstarken Stoßzeiten. Dank daten-gestützter Produktion lässt sich exakt planen, was wann in welcher Menge benötigt wird. In Kombination mit der hohen Produktionskapazität und längerer Frische Ihrer Produkte bleibt die Theke stets gefüllt, die Kunden sind zufrieden – und der Gewinn steigt.

Production Manager – Interaktion auf einem neuen Level

Der Production Manager optimiert mit Echtzeitdaten von KitchenConnect® Ihre Küche und sendet präzise Produktionsanweisungen direkt an den mini pro. So sind Snacks und Backwaren stets in der richtigen Menge und genau zur richtigen Zeit fertig.

Zudem erfasst das System Ihre Topseller – so lassen sich Trends frühzeitig erkennen und Kundennachfragen gezielt erfüllen.

Effizienz steigern durch datenbasiertes Management mit KitchenConnect®

Überwachen, steuern und aktualisieren Sie Ihre Geräte mit KitchenConnect®, dem offenen, cloudbasierten Datenmanagementsystem von Convotherm

- Menümanagement und -übermittlung
- Digitales Kochbuch mit bis zu 399 Garprofilen

- Automatisiertes HACCP-Reporting
- Vernetzung von 1 bis 1.000 Geräten
- Datenbasierte Produktion vermeidet Über- oder Unterproduktion
- WLAN-Modul für noch mehr Flexibilität

Mehr Tempo, höherer Durchsatz. Bei gleichem Energieverbrauch!

Mehr Leistung auf kleinerer Fläche

Dank seiner innovativen, grundlegenden Neukonstruktion und dem erweiterten Garraumvolumen erzielt der mini pro höhere Produktionsmengen – ohne zusätzlichen Energieverbrauch.

Ganz gleich, ob Sie frisch kochen, Vorgebackenes fertigstellen oder vorgegarte Speisen regenerieren: Der mini pro garantiert stets gleichbleibend exzellente Ergebnisse.

mehr Durchsatz

25 %

* gegenüber dem Vorgängermodell

Maximaler Durchsatz auf minimaler Fläche

- Der Ofen wurde neu konstruiert, um den Innenraum im Verhältnis zu den Außenmaßen zu maximieren. Ein größerer Garbereich, aber immer noch mit der gleichen kompakten Abmessung.
- 25 % mehr Kapazität dank EasyRack-Regalsystem mit 65 mm Freiraum für effizientes Batch-Cooking.
- Verdoppeln Sie Ihre Produktionskapazität mit EasyStack und nahtlosem Stapeln. Das 2in1 Control System ermöglicht die bequeme Steuerung beider Geräte über ein einziges Bedienfeld.

Schnelle Garzeit sowie große Mengen und eine Vielzahl an Gerichten mit dem mini pro 6.10 + 10.10 gestapelt

	6.10		10.10		6.10 + 10.10 gestapelt	
	Menge	Zeit (Min.)	Menge	Zeit (Min.)	Menge	Zeit (Min.)
Chicken Nuggets	4,5 kg	10:00	7,2 kg	12:00	11,7 kg	12:00
Kartoffelecken	5 kg	11:00	8 kg	15:00	13 kg	15:00
Croissants	30	19:30	48	19:30	78	19:30
Zimtschnecken	75	16:30	120	18:00	195	18:00

AirFlowPro für bis zu*

80% 2x

mehr Luftzirkulation

höhere Luftgeschwindigkeit

„Tempo ist das A und O in einem stark frequentierten Coffeeshop. Der mini pro übernimmt das Kochen schnell und unkompliziert, sodass sich das Personal auf die Getränkezubereitung und den Service konzentrieren kann. Selbst in Stoßzeiten verkürzt das die Wartezeiten und sorgt für zufriedene Kundinnen und Kunden.“

Rich Mathis, Convotherm Culinary Consultant, Key Accounts

Schneller und reaktionstärker garen

- Profitieren Sie von kürzeren Aufheiz- und Abkühlzeiten, vom Standby-Modus zur Maximaltemperatur in nur 6,5 Minuten.
- Mischbeschickungen mit unterschiedlichen Garmodi lassen sich direkt hintereinander ausführen, ohne Wartezeiten – das verbessert den Arbeitsfluss.
- Ein neu entwickeltes Lüfterrad und ein bürstenloser Motor sorgen für 80 % mehr Luftzirkulation und verdoppelte Luftgeschwindigkeit. Das Ergebnis: gleichmäßigere Garprozesse mit konstant zuverlässigen Ergebnissen.

Spezielle Programme für maximale Geschwindigkeit

- BakePro, unsere mehrstufige Backfunktion, macht Auftauzeiten überflüssig und ermöglicht das Backen tiefgefrorener Ware. Die Backzeiten verkürzen sich dadurch um 18 %.
- Crisp&Tasty sorgt für ein perfektes Finish durch schnelle Entfeuchtung des Garraums. In 5 Stufen anwählbar.



10.10 MaxiCavity mit EasyRack bietet Platz für ein zusätzliches Blech.

Eine neue Dimension der Reinigung. **Solid-to-Liquid-Reinigungstechnologie**

Kleine Größe, große Leistung

Convotherm ist der erste Hersteller, der in der Kompakt-Kombidämpfer-Klasse die vielseitige Solid-to-Liquid (S2L)-Reinigungstechnologie einführt. Die beiden innovativen Kartuschen – Reinigungsmittel in fester Form und Klarspüler – sind vollständig integriert. Sie bieten eine leistungsstarke Reinigung mit mehr Komfort, Sicherheit und platzsparender Effizienz.

„Die Reinigungsfunktion ist hervorragend. Die Kartuschen sind in den Ofen integriert, sodass sie keinen Platz einnehmen. Es ist leicht zu erkennen, wann sie ausgetauscht werden müssen.“

Sara Weisbrich, Inhaberin, Hörnle-Hütte, Deutschland

ConvoClean S2L-Kartuschen

Noch leichter, kompakter und platzsparender in der Anwendung und Aufbewahrung.

- Platzsparend und langlebig: 6 x S2L-Kartuschen – ca. 6 Monate Vorrat – nehmen den gleichen Platz wie 1 x 10-L-Kanister ein, der ungefähr einen Monat Vorrat bietet
- Effizienter: Kleiner, leichter und wirtschaftlicher im Transport, der Lagerung und der Verwendung.
- Sichere Handhabung: Keine Gefahr von Verschüttungen oder Kontakt mit gefährlichen Flüssigkeiten.



Die S2L-Kartuschen sind vollständig in den Ofen in Augenhöhe integriert, sodass sie leicht zugänglich sind und ausgetauscht werden können.



Die integrierte einziehbare Handbrause ist ideal für die Zwischenreinigung und punktuelle Reinigung

ConvoClean S2L

80%

Weniger Verpackungs- und
Lagerraum

88%

Geringerer CO₂-Fußabdruck*

*CO₂-Rechner (carboncare.org)

Platzsparend, schnell, leistungsstark
und sicher

- 3 Reinigungsstufen verfügbar im Normal- oder Eco-Modus: leicht, mittel, stark
- 15-minütige Schnellreinigung und 2-minütige QuickRinse-Spülung
- Zertifiziert für unbeaufsichtigte Reinigung
- Integrierte, einziehbare Handbrause

Nachhaltige Reinigung

- Zu 100 % recycelbare, phosphatfreie und biologisch abbaubare Kartuschen
- Dank der automatischen Dosierung wird nur die genau nötige Menge an Reinigungsmitteln verwendet
- Ein geringerer Einsatz von Kunststoff, Verpackungen und Logistik führt zu einem geringeren CO₂-Fußabdruck und zu größeren Kosteneinsparungen

Intelligente Reinigung – Dosierung und Wasserqualitätsmanagement ohne manuellen Aufwand

Dank der automatischen, präzisen Dosierung wird bei jedem Vorgang die richtige Menge an Reinigungsmittel und Klarspüler hinzugegeben, was optimale Reinigungsergebnisse bei minimalem Abfall erlaubt.

Der mini pro verfügt außerdem über einen integrierten Wasserqualitätsmanager, der die Wasserqualität automatisch erkennt und die Reinigungs- und Entkalkungsprogramme entsprechend anpasst. Dies gewährleistet nicht nur eine durchgehend effektive Reinigung, sondern trägt auch zum Schutz der internen Komponenten bei.



Jede Kartusche wiegt nur 1 kg – das sind lediglich 10 % des Gewichts eines herkömmlichen 10l-Kanisters.

Nachhaltigkeit zählt. Minimaler Energie-, Wasser- und Ressourcenverbrauch

Standby-Modus

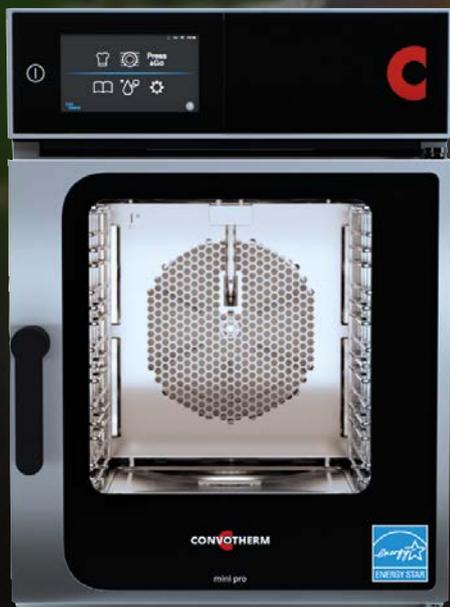
28%

geringerer Energieverbrauch*

Intelligent Steam Management

85%

geringerer Wasserverbrauch



* Basierend auf einem Nutzungsszenario mit 22 Stunden pro Tag im Standby-Modus

✓ **Energiesparend**

- 15 % Energieeinsparung dank „Intelligent Steam Management“
- 25 % mehr Kapazität mit EasyRack, wodurch der Energieverbrauch pro Backblech reduziert wird.
- AirFlowPro steigert die Luftzirkulation um 80 % – ohne zusätzlichen Energieverbrauch

✓ **Wassersparend**

- 85 % Wassereinsparung dank Intelligent Steam Management.
- 3 Reinigungsstufen – verfügbar im Normal- oder Eco-Modus
- Die integrierte, einziehbare Handdusche reduziert die Notwendigkeit schwerer Reinigungsarbeiten

#ecocooking

Maximale Effizienz. Minimale Umweltbelastung

Nachhaltigkeit ist der Kern des Designs, der Konstruktion und der Herstellung des mini pro. Alle Modelle sind Energy Star-zertifiziert.

Nachhaltige Produktion

Der Weg zu einem umweltfreundlicheren Produkt beginnt mit durchdachtem Design und verantwortungsvoller Produktion. Der mini pro wird aus umweltfreundlichen Materialien in einer Anlage gebaut, die vollständig mit erneuerbaren Energien betrieben wird.

Kochen und Reinigen mit reduziertem ökologischen Fußabdruck

- KI-gestütztes Optical Cooking von ConvoSense erhöht die Effizienz, verkürzt die Garzeiten und reduziert Lebensmittelverschwendung
- 88 % geringerer CO₂-Fußabdruck dank des ConvoClean Solid-to-Liquid-Reinigungssystems mit biologisch abbaubaren und phosphatfreien Kartuschen
- Modernste Isoliertechnik sowie eine dreifach verglaste Gerätetür reduzieren Wärmeverluste deutlich und sorgen so für höchste Energieeffizienz

Lange Lebensdauer. Geringe Umweltbelastung.

Der mini pro ist auf dauerhafte Leistung ausgelegt – dank seiner hochwertigen Verarbeitung, einfachen Wartung und gut verfügbaren Ersatzteile. Seine robuste Konstruktion sichert einen längeren Produktlebenszyklus. Das reduziert den Bedarf an Neuproduktion und hilft, Abfall zu vermeiden.

Rundum robust. Für Langlebigkeit – und ein gutes Gefühl

Umfassender Service und kulinarische Unterstützung

Wir stehen dafür ein, dass Ihr mini pro über seine gesamte Lebensdauer hinweg optimale Leistung bringt: mit fachkundigem Service und praxisnaher kulinarischer Begleitung – vor, während und nach der Installation.

Auf Langlebigkeit und kulinarische Exzellenz ausgelegt

- Zuverlässig und wirtschaftlich: Die servicefreundliche, gut zugängliche Konstruktion ermöglicht einen unterbrechungsfreien Betrieb und geringe Wartungskosten
- Geringer Verschleiß: Weniger bewegliche Teile erhöhen die Lebensdauer und senken den Wartungsaufwand
- Robuste Bauweise: Verlängert die Lebensdauer, bietet echten Mehrwert und sorgt für eine hohe Investitionssicherheit.

Kulinarische und technische Expertise

Individuelle Menüentwicklung zur Erweiterung und Verbesserung Ihres Speisenangebots
Kompetente Beratung zur optimalen Nutzung und zur Erzielung erstklassiger Koch- und Backergebnisse

Durchdachtes Design. Minimale Ausfallzeiten

Maximale Verfügbarkeit dank einer Konstruktion, die auf Zuverlässigkeit, Effizienz und einfache Wartung ausgelegt ist.



Einfacher Service

10

Standardwerkzeuge



COFFEE bar				
	8.0Z	12.0Z	16.0Z	16.0Z/25.0Z
DRIP	1.70	2.00	2.30	
POUR OVER		MP		
FRENCH PRESS			4.25	
CAFE AU LAIT	2.25	2.50	2.75	
COLD BREW				4.25

ESPRESSO bar				
DOUBLE SHOT	2.25			
ESPRESSO CON PANNA	2.50			
CORTADO	3.00			
CAPPUCCINO	3.25	3.50	3.75	
LATTE	3.25	3.50	3.75	3.75
HONEYBEE LATTE	3.75	4.00	4.25	4.25
SALTED CARAMEL LATTE	3.75	4.00	4.25	4.25
FRENCH LAVENDER BEEVE	3.75	4.00	4.25	4.25
MOCHA	4.00	4.25	4.50	4.50
AMERICANO	2.50	2.75	3.00	3.00

TEA bar				
HOT TEA	1.50	1.75	2.00	
ICED TEA				3.00
TEA LATTE	2.00	2.25	2.50	
CHAI TEA LATTE	3.25	3.50	3.75	3.75

HOT CHOCOLATE bar				
COCOA / WHITE / TUXEDO / PEPPERMINT / SALTED CARAMEL / CAMPFIRE / P.B. CUP / VANILLA / CUPCAKE / WHITE COCONUT	3.00	3.25	3.50	3.50

I & H STEAMER				
	1.75	3.00	3.25	

Wartungsfreundliches Design

- Ein Wasseranschluss genügt: Geeignet bis 20 °dH, mit oder ohne Siphon
- Smartes Stromsystem: Ein FI-Schalter deckt alle Spannungen ab (UL- und CE-zertifiziert)
- Leichter Zugang: Alle Komponenten sind ohne Demontage des Geräts erreichbar
- Niederspannungssystem: Für sicheren Betrieb und höhere Zuverlässigkeit
- Schnelle Installation: Keine Anpassung am Standfuß erforderlich
- Notfallbetrieb: Das Gerät bleibt bei den meisten Störungen funktionsfähig



Schneller und einfacher Zugang: Abnehmbare Seitenverkleidungen ermöglichen schnelle Wartung und minimieren Ausfallzeiten



Keine Spezialwerkzeuge erforderlich: Die Wartung erfolgt unkompliziert mit nur 10 Standardwerkzeugen



Intelligente Diagnosesysteme: Automatische Systemchecks beim Start und eine hochmoderne Fehleranalyse sorgen für schnelle Problemlösung



Unterstützung durch Experten: Ein eigener Servicedesk und Online-Video-material bieten sofortige Hilfe und Anleitung zur Fehlerbehebung

Zubehör und technische Daten auf einen Blick

Hauben



Kondensationshaube mini pro FE



Kondensationshaube mini pro



Kondensationshaube mini pro FE schwarz

Wandmontage



Wandhalterung – für flexible Wandmontage



EasyStack ermöglicht das nahtlose Stapeln zweier mini pro Kombidämpfer

Untergestelle

Die Untergestelle für den mini pro bestehen aus hochwertigem Edelstahl und erfüllen höchste Hygienestandards. Sie sind auf Wunsch auch als fahrbare Ausführung erhältlich.

Untergestell mit Ablageboden für 6.06, 6.10 und 10.10



6.06, 6.10



10.10

Fahrbares Untergestell mit Ablageboden für 6.06, 6.10 und 10.10



6.06, 6.10



10.10

Untergestell mit EasyRack-Einschubsystem für GN- und US-Bleche



10 Einschübe für 6.06 oder 6.10



7 Einschübe für 10.10

6.06



6.10



10.10



Abmessungen (B x T 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
Ladefähigkeit (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Abstand zwischen den Ebenen	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
Nennleistungsaufnahme	5,1 bis 6,1 kW	6,4 bis 7,6 kW	9,2 bis 10,9 kW

Elektrische Einspritzung

Aufbau

Nahtloses Stapeln mit EasyStack	●
EasyRack Regalsystem für GN- und US-Bleche	●
MaxiCavity – optimiertes Verhältnis von Garraumvolumen zu Gerätegröße	●
Flächenbündiger Einbau	●
Hygienische, fußlose Basis	●
2in1 Control*	●
Keine zusätzliche Wasserenthärtung erforderlich (4°–20°dH)	●
LED-Beleuchtung	●
Dreifach verglaste Tür mit rechtsseitigem Anschlag	●
Integrierte, einziehbare Handbrause	●
Türgriff mit Schließfunktion	●
Sicherheitsverriegelung mit 2-stufiger Entlüftung	●
Mehrpunkt-Kerntempersensor, fest am Gerät angebracht	●
Ethernet (LAN)	●
WLAN-fähig*	●
In das Bedienfeld integrierter USB-A- und -C-Anschluss.	●
Verschiedene Spannungen verfügbar	●

Gararten

Dampf (30–130°C) mit garantierter Dampfsättigung	●
Kombinierter Dampf (30–250°C) mit automatischer Feuchtigkeitseinstellung	●
Konvektion (30–250 °C) mit optimierter Wärmeübertragung	●

Betrieb

7-Zoll-TFT-Glas-Touchdisplay mit hoher Auflösung	●
Fließende und reaktionsschnelle Anzeige mit Scroll-Funktion	●

Klimamanagement

HumidityPro – 5-stufige Befeuchtung	●
Frisch und lecker – 5-stufige Entfeuchtung	●
Manuelle Dampfeinspritzung bei Bedarf	●
AirFlowPro – verbessertes Luftstrommanagement mit neuem Lüfter und Motor, auch im Rückwärtsmodus	●
Intelligent Steam Management	●

Qualitätsmanagement

BakePro – 5-stufige Backfunktion	●
AirFry-Modus	●
Automatische Vorwärme- und Abkühlfunktion	●

Produktionsmanagement

Automatisches Garen mit Press&Go mit bis zu 399 Profilen	●
Manager- und Teammodus	●
Integriertes Kochbuch mit 7 Kategorien	●
TrayTimer – gleichzeitige Verwaltung verschiedener Produkte	●
TrayView – Verwaltung für das automatische Kochen verschiedener Produkte mit Press&Go	●
Verwaltung von Favoriten	●
Autostart	●
Meldungsschritt	●
ecoCooking	●
Delta T	●
Garen bei niedrigen Temperaturen	●
Regenerierung – flexible Regenerierungsfunktion mit Vorauswahl HACCP-Datenspeicher	●

Reinigungsmanagement

Erweiterte Umwälzreinigung	●
Das ConvoClean S2L-Solid-to-Liquid-Reinigungssystem. Vollautomatische Reinigung mit integriertem Kartuschensystem	●
3 Intensitätsstufen, die im Normal- oder Eco-Reinigungsmodus ausgewählt werden können	●
Trocknungsschritt	●
Schnelle Reinigung	●
QuickRinse	●
Präzise Dosierung des Reinigungsmittels für maximale Effizienz	●
Optionale sichere Abkühlfunktion vor der Reinigung (bei geschlossener Tür)	●
Bevorzugte Reinigungseinstellungen und speicherbare Voreinstellungen	●
Reinigungsplaner	●

HygieniCare-Lösungen

Hygienische Kontaktpunkte zur Verringerung der Vermehrung von Mikroorganismen (Türgriff und einziehbare Handbrause)	●
---	---

Service

Notfallprogramm	●
Visuelles Service-Diagnosesystem	●
5 Serviceklappen	●

Optionen

ConvoSense Ai-gesteuertes Optical Cooking	●
SmartDoor mit AutoLock, AutoVent, AutoOpen**	●
Außendesign in Mattschwarz	●
Tür mit linksseitigem Anschlag	●

* Software-Implementierung im 4. Quartal 2025

** WLAN-Modul und Mobilfunkmodul als Zubehör erhältlich.



S2L-Reinigungskartuschen



Weitere Informationen



Serviceanleitungen und
technische Informationen

