

CONVOTHERM®

ALLES FÜR DEN

GAST

NEU!



mini pro Kombidämpfer

Der kleinste und smarteste Kombidämpfer der Welt.

Angetrieben durch KI-gesteuertes Optical Cooking* und Solid-to-Liquid Reinigungssystem – und nur 49,8 cm breit.

Mehr Geschwindigkeit, mehr Leistung, mehr Komfort.

** als Option erhältlich*

Zubehöraktion zur Alles für den Gast 2025

*gültig bis 30.11.2025***

Kaufen Sie jetzt ein beliebiges Modell des mini pro und erhalten Sie ein wertvolles und nützliches Zubehör.

Promo-Code:
AFDG25-miniproEK

gratis!

**** Bestelleingang bis 30.11.2025
Auslieferung bis 31.03.2026**



Untergestell mit
Ablageboden
(Art.-Nr. 3437050,
3437051, 3437052)

oder



Solid-to-Liquid Reiniger-
kartuschen (6x ConvoClean
und 6x ConvoCare)
(Art.-Nr. 3436850, 3436851)



CONVOTHERM®

THE KING OF COMPACT

mini pro Kombidämpfer

Die Königsklasse für Kompaktgeräte. Der mini pro ist die Antwort auf die größten Herausforderungen der modernen Gastronomie: begrenzter Platz, Fachkräftemangel sowie steigende Energie- und Wasserkosten. Nur 49,8 cm breit bietet er maximale Vielseitigkeit und Effizienz für größtmöglichen Durchsatz. 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.

- Nur 49,8 cm breit
- ConvoSense Optical Cooking (optional)
- Solid-to-Liquid Reinigungssystem
- 80% mehr Luftzirkulation
- 25% mehr Durchsatz
- Optimierter Energie- und Wasserverbrauch
- Nahtlose Stapelbarkeit



red dot winner 2025



Welbilt Deutschland GmbH

Talstraße 35, 82436 Eglfing, Germany · +49 8847 67-0