

Four mixte

Convotherm mini
Standard

- 6.10
- Électrique
- 6 gradins GN 1/1
- Asperseur
- Charnière à droite



Caractéristiques essentielles

- Modes de cuisson : Vapeur, Vapeur mixte, Air pulsé, Remise en température
- Fonctions supplémentaires :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 3 niveaux
 - Vitesse du ventilateur réduite et mode inversion automatique
- Commande manuelle - bascule numérique de réglage en toute simplicité de la température, du temps et de la température à cœur.
- ConvoClean system, système de nettoyage automatique (niveau de nettoyage 1 à 4, CareStep) et fonction Safe Cool Down (refroidissement sécurisé) avant nettoyage
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Porte avec charnière à droite et fonction fermeture

Équipement de série

- Modes de cuisson :
 - Vapeur (30-120°C) à saturation de vapeur garantie
 - Vapeur mixte (100-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
 - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
 - Fonction remise en température

Équipement de série

- Interface utilisateur standard :
 - Press&Go – touches de sélection rapide
 - Afficheur numérique
 - Fonction remise en température – le plus haut niveau de la remise en température de produits
 - Liste de programmes pour enregistrer ses propres profils de cuisson
- Capteur multipoint de température à cœur
- Poignée de porte, pivotante à levier, avec fonction fermeture
- Fonction de préchauffage et de Cool down
- Distance variable entre gradins
- Réducteur de buées
- Interface RS232



Convotherm mini
Standard

- 6.10
- Électrique
- 6 gradins GN 1/1
- Asperseur
- Charnière à droite


Caractéristiques essentielles

- Modes de cuisson : Vapeur, Vapeur mixte, Air pulsé, Remise en température
- Fonctions supplémentaires :
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 3 niveaux
 - Vitesse du ventilateur réduite et mode inversion automatique
- Commande manuelle - bascule numérique de réglage en toute simplicité de la température, du temps et de la température à cœur.
- ConvoClean system, système de nettoyage automatique (niveau de nettoyage 1 à 4, CareStep) et fonction Safe Cool Down (refroidissement sécurisé) avant nettoyage
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Porte avec charnière à droite et fonction fermeture

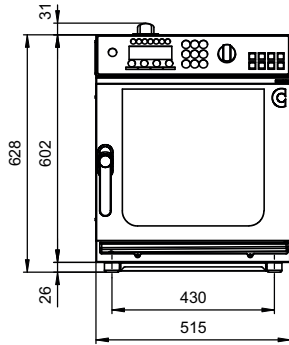
Options

- Disponible en noir laqué
- Porte d'appareil avec charnière à gauche
- Système de nettoyage automatique ConvoClean system, peut être désélectionné
- mini mobil - avec tiroir intégré pour l'eau et les eaux usées, ne nécessitant ainsi aucune prise d'eau fixe (voir fiche technique spécifique)
- Version marine
- Disponible en diverses tensions
- Fermeture de porte de sécurité (avec fonction fermeture et position de ventilation)

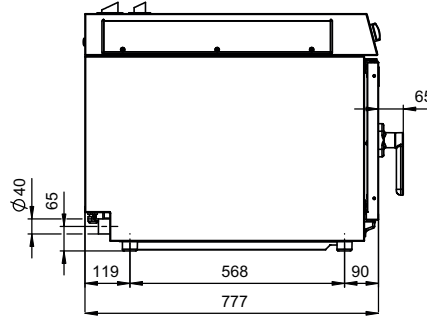
Accessoires

- Douchette à main, à réglage de débit en continu
- ConvoLink – HACCP et logiciels de gestion des profils de cuisson
- Hotte à condensation ConvoVent mini
- Hotte à condensation mini pro (également disponible en noir laqué)
- Supports en différentes tailles et modèles
- Kits de superposition (sur pieds ou sur roulettes avec compartiment pour bidon de nettoyage)
- Produits d'entretien pour système de nettoyage tout automatique ConvoClean system
- Tiroir à nettoyage
- Support mural

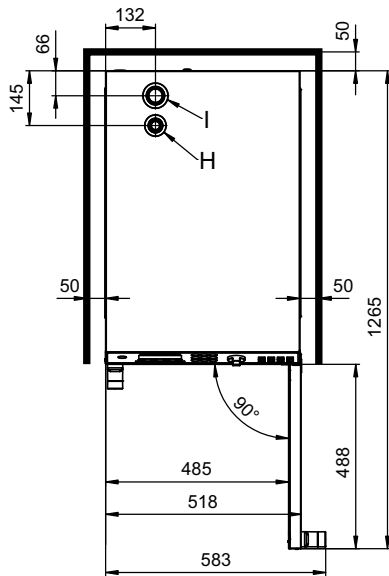
Vue de face



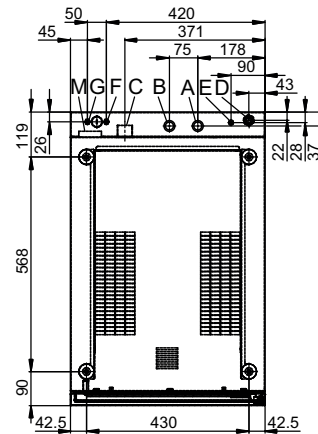
Vue de côté



Vue de dessus avec distances aux murs

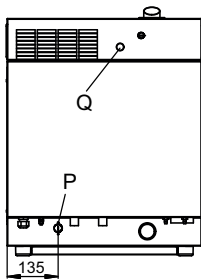


Positions de raccordement fond de l'appareil



- A Raccordement d'eau (pour aspersion d'eau)
- B Raccordement d'eau (pour nettoyage)
- C Sortie eaux usées DN 40
- D Raccordement électrique
- E Équipotentielle
- F Raccord du produit de rinçage
- G Raccord du nettoyeur
- H Manchon d'évacuation Ø 30mm
- I Manchons d'aération Ø 43mm
- M Trep-plein de sécurité 60mmx20mm
- P Hotte à condensation Pro mini - option
- Q Réinitialiser LTS

Vue de dos



Dimensions et poids

| | |
|---|--------------------|
| Dimensions avec emballage | |
| Largeur x Hauteur x Profondeur | 580 x 850 x 910 mm |
| Poids | |
| Poids à vide sans emballage | 55 kg |
| Poids emballage | 13 kg |
| Distances de sécurité* | |
| Derrière | 50 mm |
| A droite | 50 mm |
| A gauche (pour l'entretien, écartement plus important recommandé) | 50 mm |
| En haut** | 500 mm |

* Distance minimale aux sources de chaleur 500 mm.

** Selon le type d'évacuation de l'air et la structure du plafond

Capacité d'enfournement

| | |
|---|-------|
| Nombre max. supports d'aliments à cuire | |
| GN 1/1 profondeur 40 mm | 6 |
| GN 1/1 profondeur 65 mm | 4 |
| Nb d'assiettes max. Ø 26 cm, | 8 |
| Poids de charge max. | |
| GN 1/1, par four mixte | 20 kg |
| GN 1/1, par gradin | 5 kg |

Raccordement électrique

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| 3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE) | |
| Consommation assignée | 7.1 kW |
| Puissance air pulsé | 6.8 kW @ 230V |
| Puissance moteur | 0.25 kW |
| Courant assigné | 14.8 A |
| Calibre | 16A |
| Section du conducteur recommandée | 5G2.5 |
| 3~ 230V 50/60Hz (3/PE) | |
| Consommation assignée | 7.1 kW |
| Puissance air pulsé | 6.8 kW @ 230V |
| Puissance moteur | 0.25 kW |
| Courant assigné | 28.5 A |
| Calibre | 35 A |
| Section du conducteur recommandée | 4G4 |
| 3~ 200V 50/60Hz (3/PE) | |
| Consommation assignée | 7.1 kW |
| Puissance air pulsé | 6.8 kW @ 200V |
| Puissance moteur | 0.25 kW |
| Courant assigné | 21.1 A |
| Calibre | 25 A |
| Section du conducteur recommandée | 4G4 |

Raccordement d'eau

| | |
|---|---|
| Arrivée d'eau | |
| Organe d'arrêt | Avec clapet anti-retour (type EA) et filtre à impuretés |
| Alimentation en eau | 2 x G 3/4", raccordement fixe conseillé |
| Pression d'écoulement, sans ConvoClean system | 200 - 600 kPa (2 - 6 bar) |
| Pression d'écoulement, avec ConvoClean system | 300 - 600 kPa (3 - 6 bar) |
| Vidage de l'appareil | |
| Exécution | Raccordement fixe (conseillé) ou siphon à entonnoir |
| Type | DN 40 |
| Pente conduite d'assainissement | min. 5% (3°) |

Qualité de l'eau

| | |
|--|--|
| Raccordement d'eau A* pour aspersion d'eau | |
| Exigences générales | Eau potable, typiquement de l'eau douce (le cas échéant, installer un système de traitement d'eau) |
| Dureté totale | 4 - 7 °dh / 70 - 125 ppm / 7 - 13 °TH / 5 - 9 °e |
| Raccordement d'eau B* pour nettoyage | |
| Exigences générales | Eau potable, typiquement de l'eau brute |
| Dureté totale | 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e |
| Raccordements d'eau A, B* | |
| Valeur pH | 6.5 - 8.5 |
| Cl ⁻ (chlorure) | max. 60 mg/l |
| Cl ₂ (chlore libre) | max. 0.2 mg/l |
| SO ₄ ²⁻ (sulfate) | max. 150 mg/l |
| Fe (fer) | max. 0.1 mg/l |
| SiO ₂ (silicate) | max. 13 [mg/l] |
| NH ₂ Cl (monochloramine) | max. 0.2 mg/l |
| Température | max. 40 °C |
| Conductivité électrique | min. 20 µS/cm |

* Voir graphique positions de raccordement, p. 3.

Consommation d'eau

| | |
|---|------------|
| Raccordement d'eau A* | |
| Consommation moyenne en cuisson | 0 - 15 l/h |
| Débit d'eau max. | 0.5 l/min |
| Raccordements d'eau A, B avec ConvoClean system | |
| Consommation moyenne en cuisson** | 0 - 20 l/h |
| Débit d'eau max. | 10 l/min |

* Valeurs de dimensionnement d'un système de traitement d'eau.

** Dont les besoins en eau pour refroidir les eaux usées.

AVIS : Voir schéma des positions de raccordement, p. 3.

Émissions

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Dissipation thermique* | |
| Latente | 1330 kJ/h / 0.37 kW |
| Sensible | 1450 kJ/h / 0.40 kW |
| Température des eaux usées | max. 68 °C |
| Bruit de fonctionnement | max. 60 dBA |

* Les valeurs de dissipation thermique ont été mesurées selon la norme DIN 18873-1 « Méthodes de détermination de la consommation énergétique des appareils de cuisine de collectivité — partie 1 ». Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, la nature et la fréquence d'utilisation de l'appareil sont décisives. Ces valeurs peuvent être supérieures aux valeurs indiquées pour la dissipation thermique. Dans la littérature spécialisée, par ex. dans la VDI 2052, les valeurs trouvées sont des valeurs indicatives. Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, veuillez vous adresser à votre bureau d'études.

ACCESSOIRES

(vous trouverez les caractéristiques détaillées dans le prospectus des accessoires)

Hotte condensation ConvoVent mini

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Raccordement électrique | |
| Tension assignée | 1N~ 230V 50/60Hz |
| Consommation assignée | 60 W |
| Courant assigné | 0.26 A |
| Calibre | 16 A |
| Dimensions sans emballage | |
| Largeur x Hauteur x Profondeur | 515 x 135 x 564 mm |
| Poids sans emballage | 15 kg |
| Distance de sécurité vers le haut** | 500 mm |

** En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Hotte condensation mini Pro

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Raccordement électrique | |
| Tension assignée | 1N~ 230V 50/60Hz |
| Consommation assignée | 150 / 190 W |
| Courant assigné | 0.7 / 0.8 A |
| Calibre | 16 A |
| Dimensions sans emballage | |
| Largeur x Hauteur x Profondeur | 520 x 236 x 678 mm |
| Poids sans emballage | 28 kg |
| Distance de sécurité vers le haut** | 500 mm |

** En fonction du type d'évacuation de l'air et de la structure du plafond.

Kits de superposition

| | |
|-----------------------------|--|
| Jeu de kit de superposition | |
| Combinaisons admissibles | mini 6.10 en bas, mini 6.06 en haut mini 6.10 en bas, mini 6.10 en haut mini 10.10 en bas, mini 6.10 en haut |

| | |
|--|-------------------------------------|
| Jeu de kit de superposition avec compartiment pour bidon de nettoyant, sur roulettes | |
| Combinaisons admissibles | mini 6.10 en bas, mini 6.10 en haut |

Veuillez observer :

- Le présent document sert exclusivement à la planification.
- Vous trouverez d'autres détails techniques ainsi que les consignes d'installation et de mise en place dans le manuel d'installation.