

Four mixte

Convotherm mini
Standard mobile

- 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.
- Tiroir intégré d'eau et des eaux usées (ne nécessitant aucune prise d'eau fixe)
- Système de nettoyage semi-automatique
- 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 mobile

- 6.10
- 6 gradins GN 1/1
- Électrique
- 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.
- Tiroir intégré d'eau et des eaux usées (ne nécessitant aucune prise d'eau fixe)
- Système de nettoyage semi-automatique
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Porte avec charnière à droite et fonction fermeture

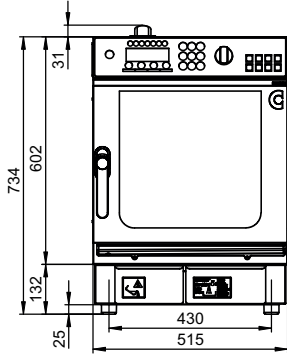
Options

- Porte d'appareil avec charnière à gauche
- Disponible en diverses tensions
- Fermeture de porte de sécurité (avec fonction fermeture et position de ventilation)

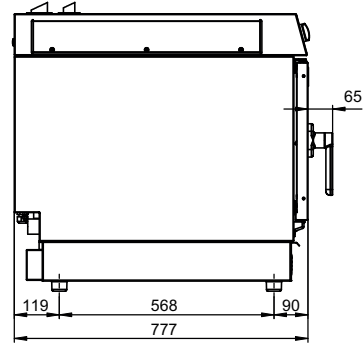
Accessoires

- ConvoLink – HACCP et logiciels de gestion des profils de cuisson
- Supports en différentes tailles et modèles
- Produits d'entretien pour système de nettoyage ConvoClean
- Support mural

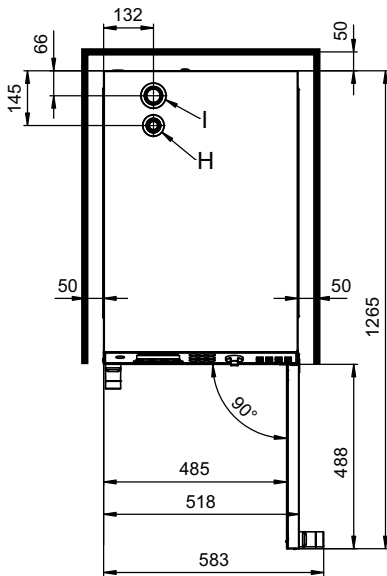
Vue de face



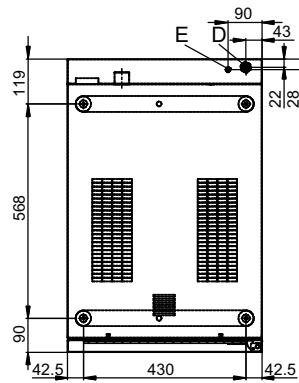
Vue de côté



Vue de dessus avec distances aux murs

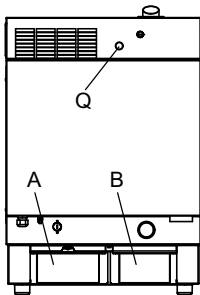


Positions de raccordement fond de l'appareil



- A Tiroir d'eau potable
- B Tiroir d'eaux usées
- D Raccordement électrique
- E Équipotentielle
- H Manchon d'évacuation \varnothing 30mm
- I Manchons d'aération \varnothing 43mm
- Q Réinitialiser LTS

Vue de dos



Dimensions et poids

Dimensions avec emballage	
Largeur x Hauteur x Profondeur	580 x 955 x 910 mm
Poids	
Poids à vide sans emballage	67 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

Raccordement d'eau

Capacité des tiroirs d'eau	
Tiroir d'eau potable	7.5 l
Tiroir d'eaux usées	6.0 l

Qualité de l'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
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

Émissions

Dissipation thermique*	
Latente	1330 kJ/h / 0.37 kW
Sensible	1450 kJ/h / 0.40 kW
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)

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.