

Four mixte

Convotherm mini
easyTouch mobil

- 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
 - HumidityPro – humidification en 3 niveaux
 - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 3 niveaux
 - Vitesse du ventilateur réduite et mode inversion automatique
- Écran tactile easyTouch 7" TFT à verre HiRes (capacitif)
- Tiroir intégré d'eau et des eaux usées (ne nécessitant aucune prise d'eau fixe)
- Système de nettoyage semi-automatique
- HygieniCare
- WiFi et interface Ethernet (LAN)
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- 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 (30-130°C) à saturation de vapeur garantie
 - Vapeur mixte (30-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
 - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
 - Fonction remise en température
- Manipulation de l'interface utilisateur easyTouch :
 - Écran tactile 7" TFT à verre HiRes (capacitif)
 - Fonction de défilement légère et réactive
- Climate Management
 - HumidityPro
 - Crisp&Tasty
- Quality Management
 - Airflow Management
 - BakePro
 - Capteur multipoint de température à cœur
 - Fonction de préchauffage et de Cool down
- Cleaning Management
 - Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec 3 niveaux d'intensité, avec un Clean et Care Booster
 - Nettoyage express 10 minutes
 - Fonction Safe Cool Down avant nettoyage (porte fermée)
 - Profil de nettoyage paramétrables individuellement dans les favoris
 - Calendrier de nettoyage
- HygieniCare
 - Poignées hygiéniques (poignée de porte et de douchette à main)
 - Fonction Hygienic Steam
 - Films de service hygiéniques

Équipement de série

- Production Management
 - Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils
 - Livre de cuisine intégré avec 7 catégories
 - TrayTimer – gestion de l'enfournement pour différents produits simultanément
 - TrayView – Gestion de l'enfournement pour la cuisson automatique de différents produits avec Press&Go
 - Gestion des favoris
 - Mémorisation des données HACCP
 - WiFi et interface Ethernet (LAN)
 - ecoCooking – fonction d'économie d'énergie
 - Cuisson BT (cuisson basse température) / cuisson Delta-T
 - Cook&Hold – cuisson et maintien au chaud en un seul processus
 - Départ automatique
 - Humidification manuelle
 - Regenerate – fonction souple de remise en température avec présélection
 - Distance variable entre gradins
 - Déshumidification automatique (activable en option)*
 - Refroidissement automatique en cours de cuisson et de cuisson au four (peut s'activer en option)

* Nécessite un remplissage plus fréquent du tiroir d'eau potable



**Convotherm mini
easyTouch mobil**

- 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
 - HumidityPro – humidification en 3 niveaux
 - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 3 niveaux
 - Vitesse du ventilateur réduite et mode inversion automatique
- Écran tactile easyTouch 7" TFT à vitre HiRes (capacitif)
- Tiroir intégré d'eau et des eaux usées (ne nécessitant aucune prise d'eau fixe)
- Système de nettoyage semi-automatique
- HygieniCare
- WiFi et interface Ethernet (LAN)
- Interface USB intégrée dans le panneau de service
- Bague témoin « TriColor » indique l'état actuel de fonctionnement
- Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
- Porte avec charnière à droite et fonction fermeture

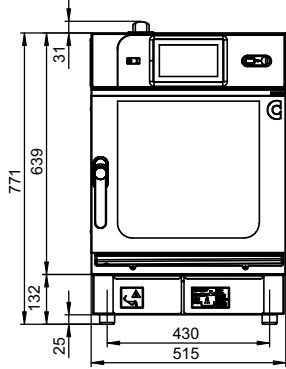
Options

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

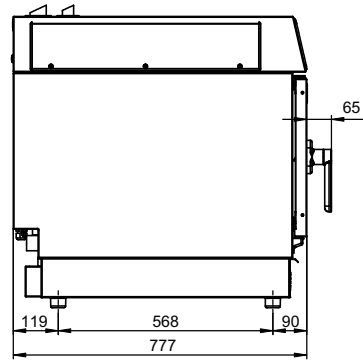
Accessoires

- KitchenConnect®
- Supports en différentes tailles et modèles
- Produits d'entretien pour système de nettoyage ConvoClean
- Support mural

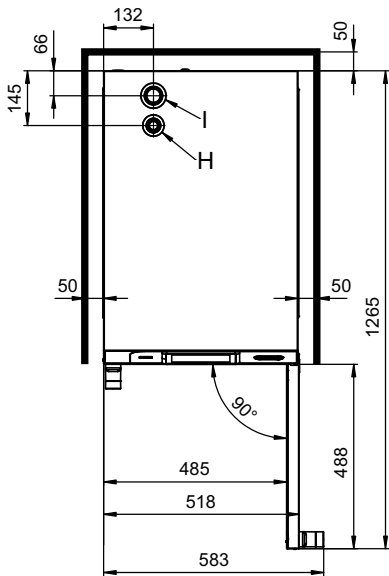
Vue de face



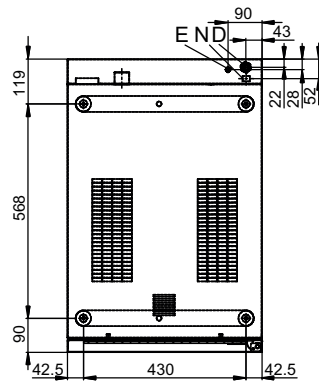
Vue de côté



Vue de dessus avec distances aux murs

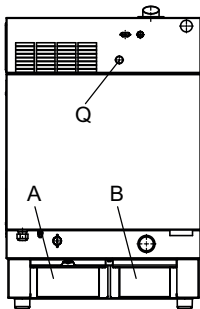


Positions de raccordement fond de l'appareil



- A Tiroir d'eau potable
- B Tiroir d'eaux usées
- D Raccordement électrique
- E Équipotentielle
- H Manchon d'évacuation Ø 30mm
- I Manchons d'aération Ø 43mm
- N Prise Ethernet RJ45
- 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.