

Enedis®

CONVOTHERM®

mini pro



Le four combiné le plus petit
et le plus intelligent au monde

mini pro. Une révolution pour la cuisine compacte

#kingofcompact



« Intelligence, automatisation, simplicité d'utilisation et constance, le tout dans un format compact qui booste votre productivité. Ajoutez une efficacité énergétique optimisée, et vous avez tout ce qu'il faut. »

David Zabrowski, vice-président
Frontier Energy, organisme certificateur Energy Star

Nouveau système de grilles
jusqu'à

25%

de rendement supplémentaire

Empilage facile

17%

d'espace en moins

Des performances
supérieures pour répondre
à des attentes plus élevées



Cuisine exposée



Petits espaces



Problèmes de
ressources humaines



Menus variés avec des
produits frais de qualité
constante



Respectueux de
l'environnement



Facilité d'utilisation



Plus de vitesse



Niveaux d'hygiène élevés



red dot winner 2025



Lauréat du
prix Good Design
Award 2025

Plus petit, plus rapide,
plus simple

Le mini pro révolutionne la cuisine dans les petits espaces. Il répond aux défis les plus complexes d'aujourd'hui : petites cuisines, pénurie de personnel et augmentation des coûts énergétiques et de l'eau.

Il s'agit du premier four combiné entièrement équipé doté d'un système de nettoyage Solid-to-Liquid et d'une cuisson à reconnaissance optique basée sur l'IA. Grâce à sa grande capacité, son empilage facile et son flux d'air élevé amélioré, ce four offre un meilleur rendement dans un encombrement minimal, sans augmenter la consommation d'énergie ou d'eau.

Conception évolutive

Le mini pro est conçu pour s'adapter parfaitement à votre activité, grâce à une configuration simple qui garantit efficacité et rentabilité maximales.

- Ajoutez facilement d'autres unités à mesure que vos besoins en capacité évoluent.
- Évoluez avec des menus plus variés et des méthodes de production alternatives.
- Augmentez vos ventes pendant les périodes de pointe avec des temps de production et d'entretien plus courts.



Salon de thé



Chaîne de
magasins



Restaurant
rapide



Nourriture
à emporter



Restaurant



Vente
au détail

Aperçu de la gamme mini pro. Petit, intelligent et empilable

Le roi du compact

En tant que four combiné GN le plus étroit au monde, le mini pro allie compacité et puissance. Repensé pour offrir un rendement maximal avec un encombrement minimal, il est efficace, intelligent et peu encombrant. Facile à installer, à utiliser et à entretenir, le mini pro est doté de quatre systèmes intelligents : Climat, Qualité, Production et Nettoyage, pour des résultats toujours supérieurs.

> 49,8 cm
19,6"



6,06



6,10



10,10

98%

Nouvelle conception pour offrir des résultats optimaux avec un encombrement minimal

PREMIÈRE MONDIALE

GN compact de la plus petite taille Le meilleur de sa catégorie avec seulement 49,8 cm/19,6" de large

PREMIÈRE MONDIALE

Cuisson à reconnaissance optique, ConvoSense

Cuisson entièrement automatisée à l'aide de l'IA, aucune saisie manuelle requise

PREMIÈRE MONDIALE

ConvoClean S2L Technologie de nettoyage efficace avec système de cartouche intégré. Dosage automatique. Capacité de 30 cycles de nettoyage

THE KING OF
COMPACT



6,10 + 6,10 superposés



10,10 + 6,10 superposés

EasyStack Empilage facile, pour une réduction des coûts et un gain d'espace jusqu'à 17 %

PREMIÈRE MONDIALE

EasyRack Système d'étagères ingénieux pour un rendement 25 % supérieur et un chargement plus rapide

AirFlowPro Doublez la vitesse du flux d'air et augmentez son volume de 80 % pour des résultats plus uniformes

Gestion intelligente de la vapeur Contrôle précis pour une humidité optimale et une efficacité accrue

Douchette intégrée Rétractable, pour un rinçage facile avec un encombrement réduit

Entretien facile Les panneaux amovibles facilitent l'accès, réduisent les temps d'arrêt et prolongent la durée de vie du four.

Disponible en noir mat, argent et plusieurs tailles et configurations d'enceintes

#smallspacebigresults

Un succès durable.

La différence réside dans les détails

La qualité Convotherm, un investissement durable

- Ingénierie allemande depuis 1976, avec une conception robuste éprouvée, conçue pour fonctionner dans les cuisines commerciales exigeantes.
- La qualité est gage de rentabilité : achetez une fois, en toute sérénité.
- Réduction du coût total de possession : économies à long terme.

Intelligence et simplicité

Nous simplifions la cuisine et la pâtisserie. Grâce à une conception centrée sur l'utilisateur, le mini pro offre des résultats optimaux dans un espace réduit, avec un fonctionnement simple et intuitif.

Doté de fonctionnalités innovantes et intelligentes, il est conçu pour offrir une efficacité opérationnelle et des performances aussi simples et efficaces que possible.



Cuisson à reconnaissance optique, ConvoSense : grâce à l'IA, la cuisson est entièrement automatisée, il ne reste plus qu'à charger et décharger les plateaux



ConvoClean S2L : technologie de nettoyage Solid-to-Liquid, utilisant un système de cartouche intégré. Dosage automatique. Capacité de 30 cycles de nettoyage



Montage encastré : aucun espace requis derrière l'appareil, permettant ainsi de gagner 5 cm (2 pouces). Les fours se posent côte à côte ou peuvent être entièrement intégrés dans des meubles de cuisine standard



EasyStack : l'empilage facile libère 17 % d'espace, réduit les coûts et s'installe rapidement, sans effort



Douchette rétractable intégrée : un rangement pratique pour un rinçage simple, sans effort, même dans un espace restreint, pour une hygiène optimale



Base sans pied hygiénique : s'installe à fleur du plan de travail, libérant 26 mm (1") d'espace vertical. Grâce à son design affleurant qui empêche les infiltrations, aucun nettoyage n'est nécessaire sous le four, assurant une hygiène optimale.



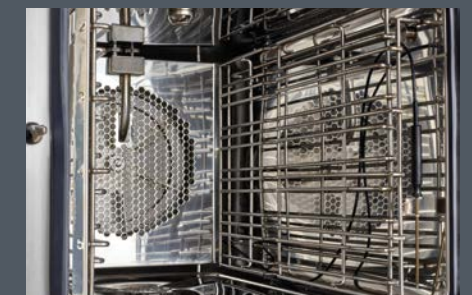
MaxiCavity : un design compact avec un volume d'enceinte optimisé, pour une augmentation de la productivité jusqu'à 25 %



AirFlowPro : 80 % de volume de flux d'air en plus pour une cuisson plus rapide, sans consommation d'énergie supplémentaire



Gestionnaire de qualité de l'eau intégré : analyse, ajuste et optimise les programmes de nettoyage et de détartrage. Aucun adoucissement n'est nécessaire pour une dureté de l'eau comprise entre 4° et 20°dH



EasyRack : nouveau système d'étagères. Insertion plus facile et chargement plus rapide, compatible avec les plateaux GN et US



Entretien facile pour une plus longue durée de vie : les panneaux amovibles offrent un accès complet aux pièces, ce qui réduit les coûts d'entretien et les temps d'arrêt



Contrôle 2 en 1 : deux fours empilés peuvent être commandés depuis l'un ou l'autre des contrôleurs, pour une utilisation simplifiée en cuisson simultanée

Pour les petits espaces.

Puissance maximale, encombrement minimal

Des résultats impressionnants avec un encombrement minimal

Le mini pro offre toute la puissance et la polyvalence de la cuisson combinée dans un espace à peine plus large qu'un four grande vitesse.

L'empilage facile EasyStack permet d'économiser de l'espace et de l'argent. Le contrôle 2 en 1 innovant permet de régler les deux fours simultanément en utilisant l'un ou l'autre des panneaux de commande, pour une efficacité et une facilité d'utilisation inégalées.



« Je recommanderais sans hésiter le mini pro aux restaurants, car il est efficace, compact et s'intègre idéalement à toutes les cuisines. Il est tout simplement parfait. »

Sara Weisbrich, propriétaire, Hörnle Hut Restaurant, Allemagne

Empilage facile EasyStack

17%

d'espace en moins*

- Le four combiné GN le plus compact avec une largeur de 49,8 cm/19,6"
- Le système d'empilage facile EasyStack permet de gagner jusqu'à 17 % d'espace*
- Le montage encastré ne nécessite aucun espace libre à l'arrière
- La base hygiénique sans pied évite d'avoir à nettoyer sous le four
- Douchette rétractable intégrée

Système de nettoyage Solid-to-Liquid

Gain d'espace

Les cartouches de nettoyage Solid-to-Liquid ConvoClean S2L sont intégrées au four, et les cartouches de rechange nécessitent 80 % moins d'espace de stockage que les bidons traditionnels de 10 litres.

Les cartouches S2L compactes sont entièrement intégrées, pour des cuisines moins encombrées

* Par rapport à une solution nécessitant l'empilement de kits

Plus grande polyvalence Offre de menus plus variée Fraîcheur prolongée

« Nous utilisons le four en continu. La température se règle très rapidement. On commence par la cuisson vapeur, puis on passe à la cuisson au four, ensuite à une cuisson à très haute température, avant de revenir à la vapeur. La fonction Crisp&Tasty change complètement la donne. »

Keith Pears, médaillé d'argent au Bocuse d'Or, sélection régionale Amériques, équipe du Canada

Parfait pour cuisiner et pâtisser une grande diversité de recettes

- BakePro : fonction de cuisson spéciale qui optimise le volume et le brillant, sans décongélation préalable.
- HumidityPro : gestion réglable de la vapeur sur 5 niveaux pour des résultats toujours succulents
- Crisp&Tasty : 5 niveaux de déshumidification rapide pour une finition parfaite et des textures croustillantes.
- Cuisson basse température / Delta-T : un contrôle doux et précis de la température.
- Certifié pour la cuisson de nuit : gagnez du temps et réduisez la main-d'œuvre sans jamais compromettre la qualité.
- Sonde de température à cœur intégrée : précision et constance, à chaque fois

Assurez la pérennité de votre activité. Conception évolutive qui accompagne facilement la croissance de votre activité

La polyvalence de l'air chaud et de la vapeur



Vapeur



Air chaud



Combi-vapeur

Polyvalent et prêt à aider votre entreprise à se développer

Le mini pro remplace plusieurs appareils (cuisson à la vapeur, rôissage, cuisson au four, grill, friture à l'air chaud, etc.) et offre une polyvalence maximale tout en occupant un espace réduit. Ses fonctions avancées prennent en charge un menu évolutif de haute qualité.

Plus que du simple air chaud : une cuisson à la vapeur de qualité supérieure

Le mini pro combine chaleur et vapeur pour des résultats exceptionnels. La vapeur mixte préserve l'humidité, les saveurs, les nutriments et les couleurs, pour des aliments de meilleure qualité, avec moins de rétrécissement, moins de matières grasses et une durée de conservation prolongée.

Son système de gestion intelligente de la vapeur offre cinq niveaux de vapeur, optimisant ainsi la rétention d'humidité tout en utilisant jusqu'à 85 % d'eau en moins.



Bénéficiez de la flexibilité de deux fours combinés compacts, occupant à peine plus d'espace qu'un four standard

Aucun four n'est **plus facile** à installer et à utiliser

« La simplicité d'utilisation des fours permet une formation rapide du personnel, favorise l'intégration d'employés non spécialisés et garantit des résultats constants en cuisson traditionnelle comme en pâtisserie. »

Thomas Weidhaas, REWE

Cuisson à reconnaissance optique automatique, manuelle ou pilotée par l'IA

Le mini pro offre plusieurs modes de fonctionnement pour s'adapter aux besoins de chaque cuisine

- **Cuisson à reconnaissance optique**
 - **Press&Go** : intuitif et basé sur des icônes, avec un accès facile à vos propres recettes et à vos favoris.
- **Cuisson à reconnaissance optique**
 - **ConvoSense** : reconnaissance des aliments basée sur l'IA qui détecte automatiquement les ingrédients et sélectionne le programme de cuisson approprié, sans aucune intervention manuelle.
- **Fonctionnement manuel** : pour un contrôle total et le plus haut niveau d'individualité et de personnalisation.

#easytooperate

Facilité d'installation

- Source d'alimentation unique et tuyau d'eau : détecteur de qualité de l'eau intégré
- Montage mural ou encastré pour une intégration facile dans n'importe quelle cuisine
- EasyStack : empilage facile

Facilité d'utilisation

- Cuisson automatique avec la fonction Press&Go à icônes
- Cuisson optique basée sur l'IA avec ConvoSense
- Nettoyage automatique grâce à la technologie de nettoyage Solid-to-Liquid ConvoClean S2L
- Interface haute résolution à icônes
- Contrôle 2 en 1 : faites fonctionner deux fours simultanément à partir du panneau de commande supérieur ou inférieur
- Le système d'étagères EasyRack permet un chargement plus rapide et plus facile



Press&Go : lancement des recettes avec des icônes claires et une touche unique



TrayView : état de progression de la cuisson en un coup d'œil

Automatisation intelligente.

Leaders mondiaux de la cuisine à reconnaissance optique

Plus de rapidité avec des résultats homogènes de qualité supérieure

ConvoSense, la cuisson entièrement automatique basée sur l'IA, révolutionne la production alimentaire. Convotherm est un leader du secteur, avec des milliers de fours ConvoSense déjà en service.

Automatisation pour une facilité d'utilisation optimale

- Détection, sélection et lancement automatiques du profil de cuisson adéquat
- Formation minimale requise pour obtenir des résultats homogènes de qualité optimale, idéale pour le personnel qui change fréquemment
- L'absence de saisie manuelle simplifie les étapes et laisse plus de temps pour se concentrer sur le service client
- Réduction du gaspillage alimentaire. La production basée sur les données élimine les approximations.



Il suffit de charger le plateau et le mini pro s'occupe du reste, en reconnaissant le produit et en sélectionnant le profil de cuisson adapté.



« Les avantages sont évidents pour nous : efficacité exceptionnelle, processus rapides, gain de temps, qualité des produits, réduction des déchets alimentaires, une meilleure qualité des produits, voire une amélioration de la durée de conservation. On ne peut pas demander mieux. »

Thomas Weidhaas, REWE

ConvoSense jusqu'à

40%

de bénéfices en plus

Passez au niveau supérieur avec jusqu'à* :

- 40 % de bénéfices en plus
- 18 % de réduction du temps de cuisson
- 28 % d'économie d'énergie grâce au mode veille
- 11 % de réduction du temps de préchauffage
- 17 % de déchets alimentaires en moins

* par rapport aux fours à air pulsé professionnels

Production axée sur les données. Une cuisine plus intelligente. Un service plus rapide.

KitchenConnect® Gestion des données

Cuisson optique axée sur les données

Jusqu'à

17%

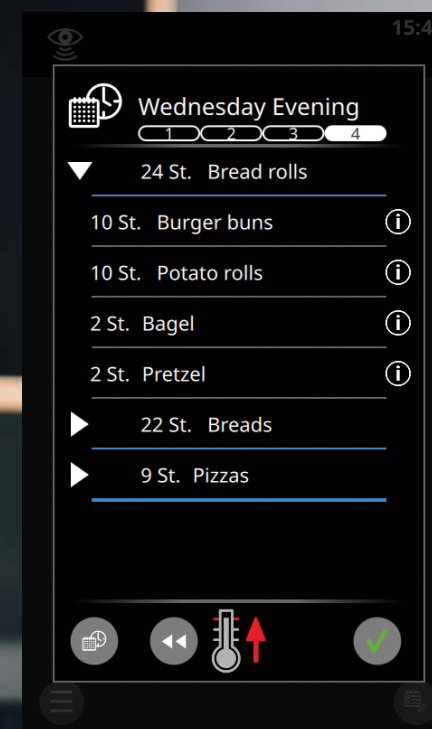
de gaspillage alimentaire en moins*



Affichage d'événements pertinents en matière de qualité, comme les cycles de nettoyage omis ou les procédés de cuisson annulés.

Informations détaillées sur les mises en valeur de produit, les temps, valeurs de pointe et moyennes.

* Étude sur le gaspillage alimentaire : les produits cuits entraînent les pertes les plus importantes pour les distributeurs alimentaires (food-service.de)



Les données en temps réel sont traduites en étapes de flux de travail et sont communiquées directement au four, fournissant aux opérateurs des instructions de travail claires

Transformez vos données en bénéfices : servez plus de clients, plus rapidement.

Ne manquez aucune vente durant les pics d'activité, qui représentent la plus grande partie de votre chiffre d'affaires. Grâce à la production basée sur les données, vous pouvez planifier avec précision, en vous assurant que vos étagères sont approvisionnées avec les bons produits au bon moment. Ajoutez à cela la grande capacité de production et la fraîcheur longue durée du mini pro, et vous obtenez des compotirs bien garnis, des clients satisfaits et des bénéfices en hausse.

Production Manager, une interactivité inédite

Production Manager optimise votre cuisine grâce aux données en temps réel fournies par KitchenConnect®. Il envoie des instructions précises au mini pro, garantissant ainsi la production de la quantité adéquate d'encas et de produits de boulangerie, au moment voulu.

Il suit également les articles les plus vendus, pour vous aider à anticiper les tendances et à répondre à la demande des clients en toute confiance.

Améliorez votre efficacité grâce à la gestion intelligente des données avec KitchenConnect®

Surveillez, contrôlez et mettez à jour vos fours facilement via KitchenConnect®, notre système de gestion des données basé sur un cloud ouvert.

- Gestion et transmission des menus
- Livre de cuisine numérique : 399 profils de cuisson

- Rapports HACCP automatiques
- Connectez 1 à 1 000 fours
- La production basée sur les données évite la sous-production ou la surproduction
- Module Wi-Fi, pour plus de flexibilité

Vitesse et rendement accrus. Aucune augmentation de la consommation d'énergie !

Optimisez vos performances dans un espace réduit

Grâce à une conception innovante et à une capacité interne optimisée, le mini pro produit des volumes plus importants sans consommer davantage d'énergie.

Que vous prépariez des plats maison, utilisiez des produits précuits ou réchauffiez des plats préparés, le mini pro garantit des résultats excellents et constants.

Augmentation du rendement jusqu'à*

25 %

Puissance maximale, encombrement minimal

- Le four a été repensé pour optimiser l'enceinte de cuisson, tout en conservant une empreinte compacte à l'extérieur. Plus grande capacité de cuisson, même format compact.
- Rendement augmenté de 25 % grâce au système d'étagères EasyRack, qui offre un espace libre de 65 mm pour une cuisson en grandes quantités optimisée.
- Doublez votre production sur la même surface avec le système d'empilage facile EasyStack. Le contrôle 2 en 1 permet de gérer les deux fours sans effort à partir d'une seule interface.

Rapidité, quantité et variété avec le mini pro 6.10 + 10.0 empilés

	6.10		10.10		6.10 + 6.10 empilés	
	Quantité	Durée (min)	Quantité	Durée (min)	Quantité	Durée (min)
Nuggets de poulet	4,5 kg	10:00	7,2 kg	12:00	11,7 kg	12:00
Quartiers de pommes de terre	5 kg	11:00	8 kg	15:00	13 kg	15:00
Croissants	30	19:30	48	19:30	78	19:30
Petits pains à la cannelle	75	16:30	120	18:00	195	18:00

AirFlowPro jusqu'à*

80 %

de flux d'air en plus

Flux d'air

2 fois

plus rapide

« La rapidité est essentielle dans un café très fréquenté. Le mini pro cuit rapidement et simplement, permettant au personnel de se concentrer sur la préparation des boissons et le service aux clients. Même pendant les heures de pointe, les files d'attente diminuent et les clients restent satisfaits. »

Rich Mathis, consultant culinaire Convotharm, Comptes principaux

Cuisson plus rapide et plus réactive

- Chauffe en seulement 6,5 minutes, du mode veille à la température maximale.
- Cuissez plusieurs préparations à la suite sans attente, pour optimiser votre flux de travail.
- Système de gestion du flux d'air repensé : nouvelle conception de la lame d'air et moteur sans balais, pour un volume d'air accru et une vitesse doublée, garantissant des résultats constants.

Programmes spécialisés pour la rapidité

- BakePro, notre fonction de cuisson en plusieurs étapes, élimine les temps d'attente en permettant de cuire les produits surgelés, réduisant ainsi les temps de cuisson de 18 %.
- Crisp&Tasty assure une cuisson parfaite grâce à une déshumidification rapide de l'enceinte du four, avec 5 niveaux réglables.



Le MaxiCavity 10.10 avec EasyRack accueille un plateau de plus

* Par rapport au modèle précédent

Une nouvelle donne en matière de nettoyage.

Technologie de nettoyage Solid-to-Liquid

Petit format, grandes performances

Convotherm est le premier à introduire la technologie de nettoyage multi-usage Solid-to-Liquid (S2L) pour les fours combinés compacts. Les deux cartouches innovantes, le détergent solide et le produit de rinçage, sont entièrement intégrés. Cette technologie allie puissance de nettoyage, facilité d'utilisation, sécurité et gain d'espace.

« La fonction de nettoyage est excellente.

Les cartouches ne prennent pas de place, car elles sont intégrées dans le four. Il est facile de voir quand elles doivent être remplacées. »

Sara Weisbrich, propriétaire, Hörnle Hut Restaurant, Allemagne



Les cartouches S2L sont entièrement intégrées dans le four à hauteur des yeux, ce qui facilite leur accès et leur remplacement

Cartouches ConvoClean S2L

Plus légères et plus compactes, elles permettent de gagner de l'espace dans la cuisine pendant l'utilisation et le rangement.

- Gain de place et longue durée de vie : 6 cartouches de S2L (environ 6 mois d'approvisionnement) occupent le même espace qu'un bidon de 10 litres, qui dure environ un mois
- Plus efficace : plus petit, plus léger et plus économique pour le transport, le stockage et l'utilisation
- Maniement plus sécurisé : aucun risque de déversement ou d'exposition à des liquides dangereux.



La douchette rétractable intégrée est idéale pour les nettoyages intermédiaires et ponctuels

ConvoClean S2L

80 %

Réduction de l'espace de stockage et d'emballage

88 %

de réduction de l'empreinte carbone*

* CO₂ Calculator (carboncare.org)



Chaque cartouche pèse 1 kg, soit seulement 10 % du poids d'un bidon traditionnel de 10 kg.

Gain de place, rapidité, puissance et sécurité

- 3 niveaux de nettoyage disponibles en mode Normal ou Éco : léger, moyen, intensif
- Nettoyage express en 15 minutes et rinçage rapide en 2 min
- Certifié pour un nettoyage sans surveillance
- Douchette rétractable intégrée

Nettoyage durable

- Cartouches 100 % recyclables, sans phosphate et biodégradables
- Le dosage automatique garantit que seule la quantité précise de produits de nettoyage est utilisée
- La réduction du plastique, de l'emballage et de la logistique signifie moins d'empreinte carbone et des économies plus importantes

Nettoyage intelligent : dosage automatique et gestion de la qualité de l'eau

Le dosage automatique de précision garantit que la quantité correcte de détergent et de produit de rinçage est dissoute et distribuée à chaque fois, pour des résultats de nettoyage optimaux avec un minimum de gaspillage.

Le mini pro est également équipé d'un gestionnaire de qualité de l'eau intégré, qui détecte automatiquement la qualité de celle-ci et ajuste les programmes de nettoyage et de détartrage en fonction. Cela garantit non seulement un nettoyage efficace et constant, mais contribue également à protéger les composants internes.

La durabilité avant tout. Faible consommation d'énergie, d'eau et de ressources

Mode veille

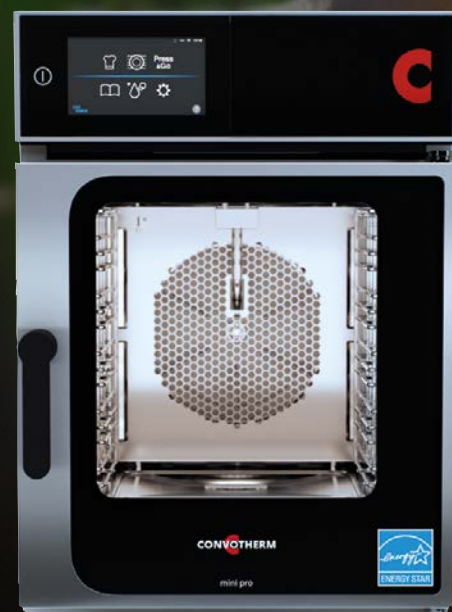
28 %

d'énergie en moins*

Gestion intelligente
de la vapeur

85 %

de consommation d'eau
en moins



✓ Économies d'énergie

- 15 % d'économies d'énergie grâce à la gestion intelligente de la vapeur
- 25 % de rendement en plus avec EasyRack, ce qui réduit la consommation d'énergie par plateau
- 80 % de flux d'air en plus et une vitesse doublée avec AirFlowPro, sans consommer plus d'énergie.

✓ Économies d'eau

- 85 % d'économie d'eau grâce à la gestion intelligente de la vapeur
- 3 niveaux de nettoyage disponibles en mode Normal ou Éco
- La douchette rétractable intégrée réduit le besoin de nettoyage intensif

Efficacité maximale. Impact minimal sur l'environnement

La durabilité est au cœur de la conception, de l'ingénierie et de la fabrication du mini pro. Tous les modèles sont certifiés Energy Star.

Production durable

La transition vers un produit plus écologique commence par une conception méticuleuse et une fabrication responsable. Le mini pro est fabriqué à partir de matériaux respectueux de l'environnement dans une usine entièrement alimentée par des énergies renouvelables.

Cuisiner et nettoyer en réduisant son empreinte écologique

- La cuisson à reconnaissance optique pilotée par l'IA ConvoSense augmente l'efficacité et réduit les temps de cuisson et les déchets alimentaires
- Réduction de 88 % de l'empreinte carbone liée au nettoyage grâce à la technologie ConvoClean Solid-to-Liquid, qui utilise des cartouches biodégradables et sans phosphates
- L'isolation avancée et la porte triple vitrage conservent l'efficacité thermique, réduisant ainsi considérablement les pertes d'énergie

Longue durée de vie. Faible impact.

Le mini pro est conçu pour garantir des performances durables grâce à une fabrication de haute qualité, un entretien simplifié et des pièces facilement accessibles. Sa construction durable réduit la nécessité de remplacements fréquents, prolongeant ainsi le cycle de vie du produit, diminuant la demande de fabrication et contribuant à limiter les déchets en décharge.

#ecocooking

* Sur la base d'un four inutilisé 22 heures par jour

Conçu pour durer.

Durée de vie prolongée et tranquillité d'esprit

Service après-vente complet et assistance culinaire

Nous veillons à ce que votre mini pro fonctionne de manière optimale tout au long de sa durée de vie, grâce à un service expert et à des conseils culinaires pratiques avant, pendant et bien après son installation.

Conçu pour durer et pour l'excellence culinaire

- Fiable et économique : les pièces de rechange facilement accessibles garantissent un fonctionnement ininterrompu et un entretien à prix abordable
- Usure minimale : la réduction du nombre de pièces mobiles améliore la durabilité et réduit les besoins d'entretien
- Conçu pour durer : la construction robuste prolonge la durée de vie, offrant une valeur exceptionnelle et un excellent retour sur investissement

Assistance technique et culinaire experte

Développement de menus sur mesure pour créer et affiner des recettes afin d'élargir votre offre culinaire. Des conseils d'experts pour optimiser la performance et obtenir des résultats de cuisson et de pâtisserie exceptionnels.

Conception intelligente. Temps d'arrêt minimal

Optimisez la disponibilité avec un système conçu pour garantir fiabilité, efficacité et facilité d'entretien.

Entretien facile

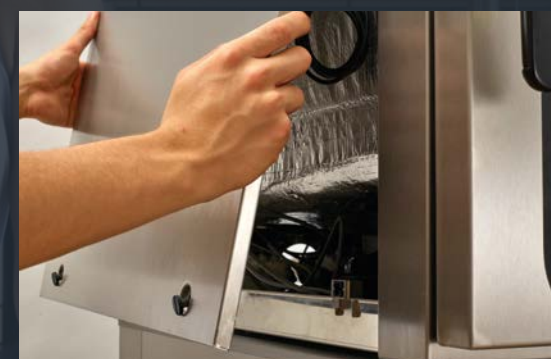
10

outils standard



Un entretien sans effort grâce à sa conception

- Raccordement unique à l'eau : compatible jusqu'à 20 °dH, avec ou sans siphon.
- Système d'alimentation intelligent : un seul disjoncteur différentiel gère toutes les tensions (certifié UL et CE).
- Accès facile : pas besoin de retirer les pièces pour atteindre les composants internes.
- Sécurité basse tension : fonctionnement plus sûr et fiabilité améliorée.
- Installation rapide : aucun réglage de base nécessaire.
- Mode d'urgence : continue à fonctionner pendant la plupart des pannes.



Accès rapide et facile : les panneaux latéraux amovibles permettent un entretien rapide et réduisent les temps d'arrêt



Aucun outil spécialisé : l'entretien est simple avec seulement 10 outils standard



Diagnostics intelligents : les vérifications de démarrage automatiques et la gestion avancée des erreurs garantissent une résolution rapide des problèmes



Assistance d'experts : centre d'assistance dédié et ressources vidéo en ligne pour une assistance et un dépannage instantanés

Aperçu des accessoires et des données techniques

Hottes



Hotte de condensation mini pro FE



Hotte de condensation mini pro



Hotte de condensation mini pro FE, noire



Support mural : pour un montage mural polyvalent

Supports

Les supports conçus pour le mini pro sont réalisés en acier inoxydable de grande qualité et garantissent les plus hauts niveaux d'hygiène. Également disponible avec roulettes pour plus de mobilité.

Support avec étagère de stockage pour modèles 6.06, 6.10 et 10.10



6.06, 6.10



10.10

Support avec étagère de stockage sur roulettes pour modèles 6.06, 6.10 et 10.10



6.06, 6.10



10.10



EasyStack permet l'empilement facile de deux mini pros

Support avec système d'étagère Easyrack pour les plaques GN et bacs US



10 étagères pour modèles 6.06 ou 6.10



7 étagères pour modèle 10.10



Dimensions (l x P 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"
Poids	64 kg	73 kg	87 kg
Capacité de charge (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Espacement des étagères	67 mm	67 mm	67 mm
Tension	3N~ 380–415 V (3/N/PE)	3N~ 380–415 V (3/N/PE)	3N~ 380–415 V (3/N/PE)
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance nominale absorbée	5,1–6,1 kW	6,4–7,6 kW	9,2–10,9 kW

Injection électrique

Construction	
EasyStack : empilage facile	●
Système d'étagères EasyRack pour plaques GN et US	●
MaxiCavity : volume de la cavité optimisé par rapport à la taille du four	●
Montage encastré	●
Base sans pieds hygiénique	●
Contrôle 2 en 1*	●
Aucun adoucissement de l'eau n'est nécessaire pour une dureté comprise entre 4° et 20°dH	●
Éclairage LED	●
Porte du four triple vitrage avec charnière à droite	●
Douchette rétractable intégrée	●
Poignée de porte avec fonction fermeture	●
Verrouillage de porte sécurisé avec position entrouverte à 2 crans	●
Capteur de température central multipoint fixé à l'unité	●
Ethernet (réseau local)	●
Compatible Wi-Fi*	●
Ports USB A et C intégrés sur le panneau	●
Différentes tensions disponibles	●
Types de cuisson	
Vapeur (30–130 °C) à saturation de vapeur garantie	●
Vapeur combinée (30–250 °C) avec réglage automatique de l'humidité	●
Air pulsé (30–250 °C) à transfert de chaleur optimisé	●
Utilisation	
Écran tactile TFT haute résolution de 7 pouces	●
Affichage fluide et réactif avec fonction de défilement	●
Gestion du climat	
HumidityPro : 5 niveaux d'humidification	●
Crisp&Tasty : 5 niveaux de déshumidification	●
Injection manuelle de vapeur à la demande	●
AirFlowPro : gestion du débit d'air améliorée avec nouveau ventilateur et nouveau moteur, également en mode inversé	●
Gestion intelligente de la vapeur	●
Gestion de la qualité	
BakePro : fonction de cuisson à 5 niveaux	●
Mode AirFry	●
Fonction de préchauffage et de refroidissement automatique	●

Gestion de la production

Press&Go : jusqu'à 399 profils de cuisson automatique	●
Mode manager et mode équipe	●
Livre de recettes intégré avec 7 catégories	●
TrayTimer : gestion simultanée de différents produits	●
TrayView : gestion de la cuisson automatique de différents produits avec Press&Go	●
Gestion des favoris	●
Démarrage automatique	●
Étape message	●
ecoCooking	●
Delta-T	●
Cuisson à basse température	●
Fonction de régénération flexible avec présélection	●
Stockage des données HACCP	●

Gestion du nettoyage

Nettoyage par recirculation avancé	●
Système de nettoyage ConvoClean S2L Solid-to-Liquid	●
Nettoyage entièrement automatique avec système de cartouche intégré	●
3 niveaux d'intensité : nettoyage normal ou éco	●
Étape de séchage	●
Nettoyage express	●
Rinçage rapide	●
Dosage précis du détergent pour une efficacité maximale	●
Fonction de refroidissement sécurisé en option avant le nettoyage (porte fermée)	●
Enregistrement individuel et nettoyage des favoris	●
Planificateur de nettoyage	●

Solutions HygieniCare

Points de contact hygiéniques pour réduire la multiplication des micro-organismes (poignée de porte et douchette rétractable)	●
---	---

Entretien

Programme d'urgence	●
Système de diagnostic avec entretien visuel	●
5 trappes d'entretien	●

Options

Cuisson optique ConvoSense basée sur l'IA	●
SmartDoor avec verrouillage, ventilation et ouverture automatiques**	●
Design extérieur noir mat	●
Unité avec charnière de porte à gauche	●

* Déploiement du logiciel : T4/2025
** Module Wi-Fi et module cellulaire disponibles en tant qu'accessoires.



Cartouches de nettoyage S2L

