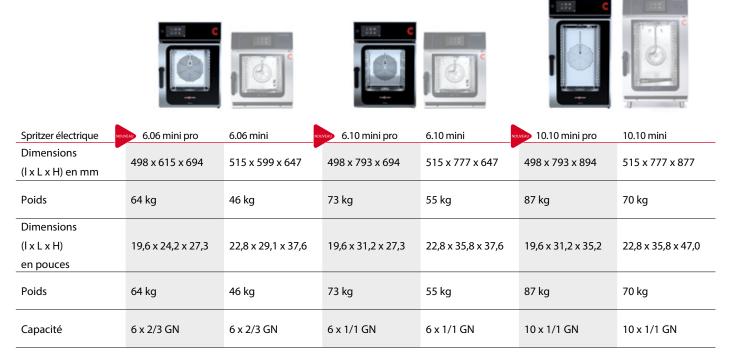
inclus O en option

Encdis

Comparaison des produits mini pro et mini



Construction	mini pro	mini
EasyStack : empilage facile	•	-
Système d'étagères EasyRack pour plaques GN et US	•	-
maxiCavity : volume optimisé par rapport à la taille du produit	•	-
Montage encastré	•	-
Base sans pieds hygiénique	•	Pieds de 26 mm
Contrôle 2 en 1*	•	-
Une seule alimentation en eau requise (4 dH–20 dH)	•	-
Éclairage LED	•	Xelogen
Porte du four triple vitrage	•	Double vitrage
Douchette intégrée	•	Accessoire
Poignée de porte avec fonction fermeture	•	•
Verrouillage sécurisé de la porte avec 2 crans	•	0
Capteur de température central multipoint	•	•
Ethernet (réseau local)	•	•
Compatible Wi-Fi	•	•
Ports USB A et C intégrés sur le panneau	•	USB A uniquement
Diverses tensions	•	•

* Déploiement du logiciel : T4/2025



Types de cuisson	mini pro	mini
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: gestion manuelle de la vapeur sur 5 niveaux	•	3 niveaux uniquement
Crisp&Tasty: 5 niveaux de déshumidification	•	3 niveaux uniquement
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 de vapeur intelligente avancée	•	-
Gestion de la qualité		
BakePro: fonction de cuisson à 5 niveaux	•	3 niveaux uniquement
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	•	•
Enregistrement des données HACCP		•
Gestion du nettoyage		
Système de nettoyage avec recirculation	•	-
Technologie de nettoyage robuste ConvoClean S2L avec système de cartouche intégré	•	-
3 niveaux d'intensité entre nettoyage normal ou éco	•	-
Étape de séchage	•	-
Nettoyage express	•	
Rinçage rapide Dosage précis du détergent pour une efficacité maximale	•	•
Fonction de refroidissement sécurisé 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 à enrouleur)	•	•
Entretien Programme d'urgence	•	•
Système de diagnostic avec entretien visuel	•	
Systeme de diagnostic avec entretien visuei		4 notitos trannos
5 trappes d'entretien	•	4 petites trappes d'entretien
Options		
Cuisson optique ConvoSense	0	-
SmartDoor avec verrouillage, ventilation et ouverture automatiques*	0	-
Design extérieur noir mat	0	0
Unité avec charnière de porte à gauche	0	0
Version bleu marine	lancée ultérieurement	0
Accessoires	mini pro	mini
Différents supports avec ou sans rails d'étagère	o nouveau	0
Fiche d'adaptation pour utilisation sur les supports mini (fabriqués avant 2025)	0	-
EasyStack : empilage facile	0	-
Hotte de condensation ConvoVent mini / mini pro	o nouveau	0
Hotte de condensation mini pro / Hotte de condensation mini pro avec FE	o nouveau	0
Support mural	nouveau	0
Module Wi-Fi	0	-
Module cellulaire (LTE-SIM)*	0	-
Agents de nettoyage et d'entretien ConvoClean S2L en cartouches	0	-
Divers accessoires (plaques, supports, paniers, etc.)	0	0
Compatible KitchenConnect®	0	0
•		