

Enodis®

Four Mixte

Convotherm mini pro

Cmn10.10pro - 10 gradins GN 1/1

électrique / charnière à droite / injection



Caractéristiques essentielles

- Modes de cuisson : vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- **Fonctions supplémentaires :**
 - Crisp&Tasty - déshumidification en 5 niveaux
 - HumidityPro - humidification en 5 niveaux
 - BakePro - fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - Vitesse du ventilateur - sur 5 niveaux
 - Mode AirFry
- Écran tactile easyTouch 7" TFT à vitre HiRes (capacitif)
- ConvoClean+ S2L système de nettoyage à cartouches intégré
- Douchette à enrouleur intégrée
- Interface Ethernet (LAN) et module WiFi (accessoires)
- Appareil encastrable
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED
- Porte de l'appareil avec triple vitrage et fermeture de sécurité
- Appareil affleurant de manière hygiénique sur la surface de pose
- Glissière EasyRack pour le chargement de plaques US et GN

Equipements 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
- **Manipulation de l'interface utilisateur easyTouch :**
 - Écran tactile 7" TFT à vitre HiRes (capacitif)
 - Fonction de défilement légère et réactive
 - Guidage intuitif de l'utilisateur à l'aide d'images
 - Bague témoin TriColor - indique l'état actuel de fonctionnement
- **Climate Management :**
 - Intelligent Steam Management
 - HumidityPro
 - Crisp&Tasty
 - AirFlowPro
- **Quality Management :**
 - BakePro
 - Mode AirFry
 - Fonction de préchauffage et de Cool down
- **Cleaning Management :**
 - ConvoClean S2L Système de nettoyage intégré unique Solid2Liquid avec cartouches de nettoyage - sans contact, compact, biodégradable, encombrement réduit
 - 3 niveaux d'intensité, Express nettoyage, QuickRinse, DryingStep, CareStep et nettoyage Eco
 - Fonction Safe Cool Down avant nettoyage (porte fermée)
 - Profil de nettoyage paramétrables individuellement dans les favoris
 - Calendrier de nettoyage avec nettoyage forcé activable
 - Dosage du nettoyant en fonction des besoins pour une efficacité maximale

Equipements de série

- **Production Management :**
 - Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils et optimisation du temps de cuisson en fonction du chargement
 - 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 et journal de données des événements
 - ecoCooking - fonction d'économie d'énergie
 - Cuisson LT (cuisson basse température)/cuisson Delta-T
 - Cook&Hold - cuisson et maintien au chaud en un seul processus
 - AutoStart - Présélection heure de démarrage
 - Humidification manuelle
 - Regenerate - fonction souple de remise en température avec présélection
 - Message Step - Affichage des indications de préparation
 - Mode Manager et Crew avec mot de passe
 - Affichage de la consommation d'énergie et d'eau
- **HygieniCare :**
 - Poignées hygiéniques (poignée de porte et de douchette à main)
 - Fonction Hygienic Steam

IPX5 CE

Convotherm mini pro

Cmn10.10pro - 10 gradins GN 1/1

électrique / charnière à droite / asperseur



Caractéristiques essentielles

- Modes de cuisson : vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- **Fonctions supplémentaires :**
 - Crisp&Tasty – déshumidification en 5 niveaux
 - HumidityPro – humidification en 5 niveaux
 - BakePro – fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux
 - Vitesse du ventilateur – sur 5 niveaux
 - Mode AirFry
- Écran tactile easyTouch 7" TFT à vitre HiRes (capacitif)
- ConvoClean+ S2L système de nettoyage à cartouches intégré
- Douchette à enrouleur intégrée
- Interface Ethernet (LAN) et module WiFi (accessoires)
- Appareil encastrable
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED
- Porte de l'appareil avec triple vitrage et fermeture de sécurité
- Appareil affleurant de manière hygiénique sur la surface de pose
- Glissière EasyRack pour le chargement de plaques US et GN

Equipements de série, suite

- **Construction :**
 - Porte de l'appareil avec triple vitrage, fermeture de sécurité, fonction fermeture, position de ventilation, charnière à droite et éclairage de l'enceinte de cuisson à LED
 - Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
 - Appareil affleurant de manière hygiénique sur la surface de pose
 - Capteur multipoint de température à cœur
 - Douchette à enrouleur intégrée
 - Appareil encastrable
 - Éléments latéraux et panneau arrière entièrement démontable facilitant l'accès pour la maintenance
 - Raccordement USB-A et USB-C
 - Interface de module Ethernet/cellulaire (LAN) et module WiFi (accessoires)
 - Glissière EasyRack pour le chargement de plaques US et GN
 - Empilage EasyStack sans raccord de deux appareils
 - MaxiCavity meilleur rapport entre le volume de l'enceinte de cuisson et les dimensions de l'appareil

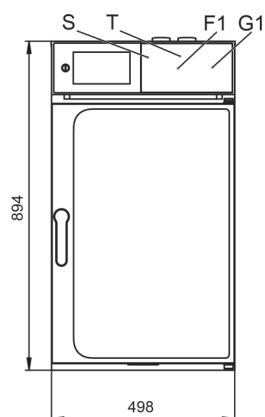
Options

- ConvoSense - détection optique de l'aliment à cuire avec Système d'assistance (intelligence artificielle pour identifier - comprendre - agir automatiquement)
- SmartDoor avec AutoLock, AutoVent, AutoOpen
- Disponible en noir laqué
- Porte de l'appareil avec charnière à gauche
- Version marine
- Disponible en diverses tensions

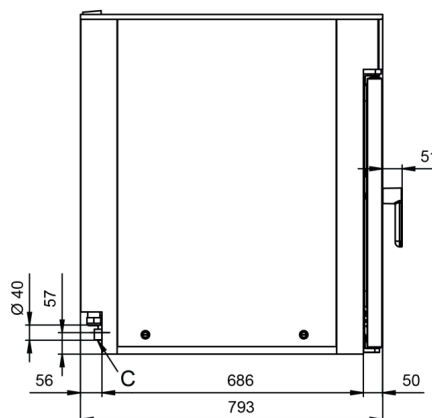
Accessoires

- Production Management: KitchenConnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt pour la mise à jour et la supervision des appareils depuis n'importe quel lieu
- Hotte à condensation mini pro FE innovante à filtre à graisse et aspiration frontale - disponible également en noir et pour kit de superposition
- Supports en différentes tailles et modèles
- Plaque adaptatrice pour mini Support
- Kit de superposition EasyStack
- Produits d'entretien pour système de nettoyage tout automatique ConvoClean (S2L)
- Plaques, grilles, récipients
- Support mural
- Module WiFi

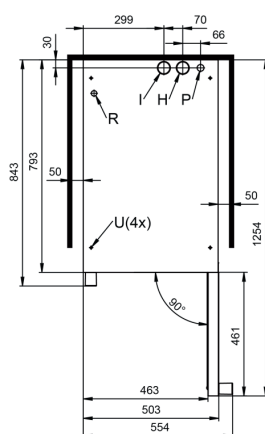
Vue de face



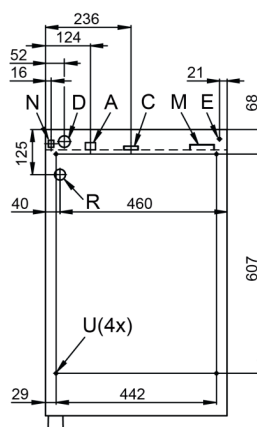
Vue de côté



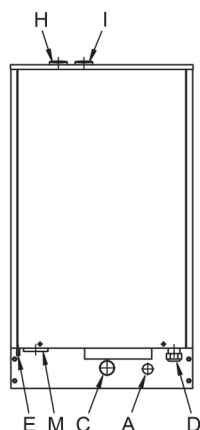
Vue de dessus
avec distances aux murs



Position de raccordement
fond de l'appareil



Vue de dos



- A** Raccordement d'eau G 3/4"
- C** Sortie eaux usées DN 40 (Ø40 mm)
- D** Raccordement électrique
- E** Équipotentielle
- F1** Gradin pour cartouche de produit de rinçage
- G1** Gradin pour cartouche de nettoyant
- H** Manchon d'évacuation Ø 48mm
- I** Manchon d'aération Ø 48mm
- M** Trop-plein de sécurité 60mmx20mm
- N** Prise Ethernet RJ45
- P** Raccordement électrique hotte
- R** Raccordement du câble de commande hotte
- S** Raccordement USB-C / Raccordement USB-A
- T** Module WiFi - Accessoires
- U** Point de montage des accessoires (STK/hotte)

Dimensions & poids

Dimensions sans emballage

Largeur x Hauteur x Longueur 498 x 793 x 894 mm

Dimensions avec emballage

Largeur x Hauteur x Profondeur : 580 x 1060 x 910 mm

Poids

Poids à vide sans emballage : 87 kg

Poids emballage : 15 kg

Distances de sécurité*

A droite 50 mm

A gauche 50 mm

(pour l'entretien, écartement plus important recommandé)

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

Raccordement électrique

3N ~ 380-415V 50/60Hz (3/N/PE)

Consommation assignée 9.2-10.9 kW

Courant assigné 14.0-15.2 A

Calibre 16 A

Section du conducteur recommandée 5G2.5

Disjoncteur différentiel (recommandé) Type A

3N ~ 220-240V 50/60Hz (3/PE)

Consommation assignée 9.3-11.0 kW

Courant assigné 24.4-26.5 A

Calibre 32 A

Section du conducteur recommandée 4G4

Disjoncteur différentiel (recommandé) Type A

Capacité d'enfournement

Nombre max de supports d'aliments à cuire

GN 1/1, plat 10

GN 1/1 profondeur 40 mm 8

GN 1/1 profondeur 65 mm 8

Nombre d'assiettes max Ø26 cm 16

Poids de charge max.

Par four mixte 32 kg

Par gradin 5 kg

Raccordement d'eau

Alimentation en eau

Organe d'arrêt	Avec clapet anti-retour (type EA) et tamis collecteur d'impuretés Pour le Royaume-Unis : Avec double clapet antiretour (type DCV) et tamis collecteur d'impuretés
----------------	--

Alimentation en eau	G 3/4"
Pression d'écoulement	150-600 (1.5 - 6 bar)

Vidage de l'appareil

Exécution	Raccordement fixe à siphon (recommandé) ou siphon à entonnoir
Type	DN40
Pente conduite d'assainissement	min 5% (3°)

Consommation d'eau

Raccordement d'eau A*

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

Qualité de l'eau

Raccordement d'eau A*

Exigences générales	Eau potable, généralement adoucie, installer un système de traitement d'eau
Dureté totale	4-20° dH / 70-360 ppm / 5-36° TH / 5-25°e
Valeur pH	6.5-8.5
Cl (chlorure)	max. 60 mg/l
Cl ₂ (chlorure 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 schéma des positions de raccordement p.3

Emissions

Dissipation thermique*

Latente	1400 kJ/h / 0.40 kW
Sensible	2100 kJ/h / 0.60 kW
Température des eaux usées	max. 60°C
Bruit de fonctionnement	max. 70 dBA

*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 2025, 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 les fiches des accessoires

Kits de superposition

Combinaisons possibles mini 6.10 pro sur mini 10.10 pro

Hotte à condensation mini pro FE

Raccordement électrique*

Tensions assignée	1 N-200-240V 50/60Hz
Consommation assignée	150-190 W
Courant assigné	0.7-0.8

Dimensions sans emballage

Largeur x Hauteur x Profondeur 504 x 243 x 866 mm

Poids sans emballage 28.5 kg

Distance de sécurité vers le haut** 500 mm

* Alimentation électrique depuis le four mixte

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

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.