



## Piec konwekcyjno-parowy Convothem MINI 6.06 easyTouch

Producent: Convothem

Nr referencyjny: 6.06 MINI easyTouch

### Cechy produktu

Typ: elektryczny

Szerokość (mm): 515

Głębokość (mm): 599

Wysokość (mm): 665

Pojemność: 6 x 2/3 GN

Moc (kW): 3,0 kW dla 230V / 5,7 kW dla 400V

Zasilanie: 230/400V

Piec konwekcyjno-parowy **Convothem serii mini** jest doskonałym urządzeniem kuchennym do pieczenia, grillowania, gotowania na parze, zapiekania, smażenia i odgrzewania potraw. Niewielkie wymiary mówią same za siebie – szerokość 51,5 cm sprawia, że urządzenie zmieści się w każdej kuchni. Poprzez dużą szybę doskonale widać co znajduje się w środku. Dzięki wysokiej jakości wykończenia w kolorze srebrnym urządzenie bardzo dobrze prezentuje się w czasie gotowania na oczach gości w restauracjach i sklepach.

#### Urządzenie serii mini jest idealnym rozwiązaniem dla:

- Punktów gastronomicznych i hoteli
- Firm świadczących usługi cateringowe
- Kuchni w przedszkolach, szkołach, domach spokojnej starości itp.
- Sieci restauracji
- Restauracji szybkiej obsługi
- Sklepów w centrach handlowych
- Barów serwujących potrawy na wynos
- Barów w supermarketach
- Punktów obsługi podróżnych
- Stacji benzynowych
- Sklepów mięsnych i piekarni

### Cechy

- Rodzaje przyrządzenia: Para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze, regenerowanie
- Funkcje dodatkowe:
  - Crisp&Tasty – 3-stopniowe odwilżanie
  - HumidityPro – nawilżanie 3-stopniowe
  - BakePro – tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia
  - Zmniejszona prędkość wentylatora i praca w trybie autorewers
- Szklany wyświetlacz dotykowy easyTouch 7” o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)

- 
- ConvoClean+ system – w pełni zautomatyzowany system czyszczenia z trzema stopniami intensywności i trybem Express
  - Funkcja Safe Cool Down przed czyszczeniem
  - HygieniCare
  - Złącze Wi-Fi i Ethernet (LAN)
  - Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi
  - Wskaźnik pierścieniowy TriColor wskazuje aktualny stan pracy
  - Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
  - Drzwi urządzenia prawostronne i funkcja domykania

## Wyposażenie

- Rodzaje przyrządzenia:
  - Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary
  - Tryb konwekcyjno-parowy (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci
  - Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła
  - Funkcja regenerowania
- Obsługa interfejsu easyTouch:
  - Szklany ekran dotykowy 7" o wysokiej rozdzielczości (pojemnościowy)
  - Płynne, szybkie przewijanie
- Climate Management
  - HumidityPro
  - Crisp&Tasty
- Quality Management
  - Airflow Management
  - BakePro
  - Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia
  - Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool down
- Cleaning Management
  - ConvoClean+ - w pełni zautomatyzowany system czyszczenia z 3 stopniami intensywności z Clean i Care Booster
  - 10 minut - czyszczenie w trybie Express
  - 2 minuty - QuickRinse (płukanie wodą)
  - Funkcja Safe Cool Down przed czyszczeniem (przy zamkniętych drzwiach)
  - Możliwość indywidualnych ustawień profili czyszczenia jako Ulubionych
  - Kalendarz czyszczenia
- HygieniCare
  - Higieniczne uchwyty (uchwyt drzwiowy i uchwyt na ręczny spryskiwacz)
  - Funkcja Hygienic Steam
  - Higieniczny panel obsługowy
- Production Management
  - Automatyczne gotowanie z Press&Go z wykorzystaniem nawet 399 profilów
  - Zintegrowana książka kucharska z 7 kategoriami
  - TrayTimer – jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych produktów
  - TrayView – zarządzanie załadunkiem na potrzeby automatycznego gotowania różnych produktów z Press&Go
  - Zarządzanie ulubionymi
  - Zapis danych HACCP
  - Złącze Wi-Fi i Ethernet (LAN)
  - ecoCooking – funkcja oszczędności energii

- 
- Garowanie NT (garowanie w niskiej temperaturze) / garowanie Delta-T
  - Cook&Hold – gotowanie i podtrzymywanie temperatury w jednym procesie
  - Autostart
  - Naparowanie ręczne
  - Regenerowanie – elastyczna funkcja regeneracji z preselekcją
  - Elastyczna odległość półek
  - Automatyczne odwilżanie (aktywacja opcjonalna)
  - Automatyczne schładzanie podczas gotowania i pieczenia (aktywacja opcjonalna)