

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm mini pro Cmn 6.06 – 6× GN 2/3, elektryczny, drzwi prawe

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: cmn 6.06 mini pro

Cechy produktu

Szerokość (mm): 580
Głębokość (mm): 730
Wysokość (mm): 890
Waga (kg): 64
Moc (kW): 5.1-6.1 kW
Zasilanie: 3N~380-415V 50/60 Hz
Pojemność: 6 x 2/3 GN
Typ: elektryczny

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm mini pro Cmn 6.06 - kompaktowy piec GN 2/3 w klasycznym srebrnym wykończeniu

Convotherm mini pro Cmn 6.06 to kompaktowy piec konwekcyjno-parowy zaprojektowany z myślą o kuchniach, w których liczy się maksymalne wykorzystanie przestrzeni. Oferuje **6 poziomów GN 2/3**, szeroki zakres funkcji i wydajność porównywalną z dużymi piecami gastronomicznymi.

Wersja srebrna wykonana ze **stali nierdzewnej** to idealny wybór dla kuchni zapleczowych, produkcyjnych i miejsc, gdzie liczy się higiena oraz trwałość. Stalowa obudowa jest odporna na zarysowania, łatwa do utrzymania w czystości i zaprojektowana do intensywnej pracy.

Najważniejsze zalety Convotherm mini pro 6.06

- **Kompaktowa konstrukcja –** szerokość tylko 49,8 cm; idealny do małych kuchni.
- **6 poziomów GN 2/3 –** świetne wykorzystanie przestrzeni roboczej.
- **MaxiCavity + EasyRack –** nawet 25% większa efektywność załadunku.
- **AirFlowPro –** do 80% lepsza cyrkulacja powietrza.
- **Ekonomia –** do 15% mniej energii i 85% mniej wody.
- **easyTouch 7” –** nowoczesny panel dotykowy.
- **ConvoClean S2L –** w pełni automatyczne czyszczenie biodegradowalnymi kartridżami.
- **Obudowa ze stali nierdzewnej –** trwała, higieniczna i odporna na intensywną eksploatację.

Profesjonalne tryby gotowania w kompaktowym formacie

Piec zapewnia pełną wszechstronność pracy, dzięki której przygotujesz wszystko — od wypieków, przez regenerację, po dania smażone gorącym powietrzem.

- **Para 30–130°C –** pełna saturacja pary.
- **Tryb konwekcyjno-parowy 30–250°C –** automatyczne zarządzanie wilgotnością.
- **Gorące powietrze 30–250°C –** szybkie, równomierne pieczenie.
- **Crisp&Tasty –** 5 poziomów odwodnienia.
- **HumidityPro –** dokładna kontrola wilgotności.
- **BakePro –** 5 stopni pieczenia.
- **AirFry Mode –** zdrowa alternatywa dla smażenia.

Inteligentna automatyzacja – łatwa, szybka, powtarzalna praca

- **Press&Go –** do 399 automatycznych programów.
- **ConvoSense (opcja) –** AI rozpoznające potrawy.
- **TrayTimer –** obsługa wielu potraw jednocześnie.
- **TrayView –** wizualny podgląd procesu.
- **AutoStart –** automatyczne włączenie o wybranej godzinie.
- **Delta-T / Cook&Hold –** idealne do gotowania nocnego.

ConvoClean S2L – automatyczne czyszczenie bez kontaktu z chemią

- 3 poziomy czyszczenia + Express, QuickRinse i DryingStep.
- **Safe Cool Down –** automatyczne chłodzenie przed myciem.
- Kartridże biodegradowalne – 90% mniej miejsca, 88% mniejszy ślad CO_2.
- W pełni automatyczne dozowanie środka.

Higiena i bezpieczeństwo

- **Potrójna szyba drzwi –** bezpieczeństwo i oszczędność energii.
- **Oświetlenie LED** komory.
- **Zintegrowany hand shower –** szybkie płukanie.
- **Wielopunktowa sonda temperatury**.
- Higieniczne uchwyty i łatwa w czyszczeniu stalowa obudowa.

Dane techniczne Convotherm mini pro Cmn 6.06

- **Pojemność:** 6 × GN 2/3, do 5 talerzy Ø26 cm.
- **Maks. załadunek:** 15 kg.
- **Wymiary:** 498 × 615 × 694 mm.
- **Waga:** 64 kg.
- **Moc:** 5.1–6.1 kW.
- **Zasilanie:** 3N~ 380–415 V lub 3~ 220–240 V.
- **Hałas:** do 70 dBA.
- **Ciśnienie wody:** 1.5–6 bar.

Najczęściej zadawane pytania (FAQ)

1. Do jakich lokali najlepiej pasuje model 6.06?

Do małych restauracji, kawiarni, bistro, food trucków i punktów convenience.

2. Czy wersja srebrna nadaje się do ekspozycji?

Może być montowana we flush, ale najczęściej wybierana jest do kuchni zapleczowych ze względu na stalowe wykończenie.

3. Czy czyszczenie S2L jest bezobsługowe?

Tak — kartridże wkładasz raz, a piec sam dobiera i prowadzi cały proces.

4. Czy 6 poziomów GN 2/3 wystarcza?

Tak — dzięki EasyRack i AirFlowPro piec jest bardzo wydajny jak na swoje wymiary.

5. Czy piec jest prosty w obsłudze?

Tak — easyTouch oraz Press&Go gwarantują powtarzalne rezultaty nawet w rękach nowego personelu.

Podsumowanie

Convotherm mini pro Cmn 6.06 – wersja srebrna to kompaktowy, trwały i bardzo ekonomiczny piec GN 2/3 dla profesjonalnych kuchni. Stal nierdzewna zapewnia długowieczność, a zaawansowane funkcje sprawiają, że praca jest szyb