

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm mini pro Cmn 6.10 - 6xGN1/1, elektryczny, drzwi prawe

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: cmn 6.10 mini pro

Cechy produktu
Szerokość (mm): 580
Głębokość (mm): 910
Wysokość (mm): 860
Waga (kg): 73
Moc (kW): 6.4–7.6 kW
Zasilanie: 3N~380–415V 50/60 Hz
Pojemność: 6 x 1/1 GN
Typ: elektryczny

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm mini pro Cmn 6.10 – pełna moc GN 1/1 w kompaktowej formie

Convotherm mini pro Cmn 6.10 to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy, który oferuje pełne możliwości formatu **GN 1/1**, mimo że zajmuje zaledwie **49,8 cm szerokości**. Dzięki 6 poziomom załadunku i zaawansowanym technologiom Mini Pro, urządzenie idealnie sprawdza się w kuchniach, gdzie liczy się wydajność, powtarzalność i oszczędność miejsca.

Wersja **silver** wykonana jest ze stali nierdzewnej, dzięki czemu świetnie sprawdza się w intensywnie pracujących kuchniach zapleczowych – jest trwała, higieniczna i łatwa do utrzymania w czystości.

Dlaczego warto wybrać Convotherm mini pro 6.10?

- **Kompaktowy piec GN 1/1 –** pełna wydajność przy szerokości jedynie 49,8 cm.
- **MaxiCavity + EasyRack –** do 25% większa efektywność komory.
- **AirFlowPro –** do 80% lepsza cyrkulacja powietrza, równomierne rezultaty.
- **Intelligent Steam Management –** do 15% mniej energii i 85% mniej wody.
- **ConvoClean S2L –** automatyczne czyszczenie z biodegradowalnymi kartridżami.
- **Press&Go –** nawet 399 gotowych programów.
- **easyTouch 7” –** intuicyjny panel dotykowy.
- **Trwała obudowa ze stali nierdzewnej –** idealna do profesjonalnych kuchni.

Zaawansowane tryby gotowania

- **Para 30–130°C –** idealna do warzyw i delikatnych potraw.
- **Konwekcyjno-parowy 30–250°C –** automatyczna kontrola wilgotności.
- **Gorące powietrze 30–250°C –** mocna, równomierna konwekcja.
- **Crisp&Tasty –** 5 poziomów odwodnienia.
- **HumidityPro –** precyzyjna wilgotność komory.
- **BakePro –** 5 stopni pieczenia.
- **AirFry Mode –** zdrowa alternatywa dla smażenia.

Inteligentne funkcje automatyzacji

- **Press&Go –** automatyczny dobór parametrów.
- **ConvoSense (opcja) –** system AI rozpoznający potrawy.
- **TrayTimer –** obsługa kilku potraw jednocześnie.
- **TrayView –** wizualna kontrola procesu.
- **Cook&Hold / Delta-T –** idealne do nocnego gotowania i mięs.

ConvoClean S2L – pełna automatyzacja czyszczenia

- 3 poziomy czyszczenia + Express, Eco, QuickRinse.
- **Biodegradowalne kartridże –** brak kontaktu z chemią.
- Do 90% mniej odpadów i do 88% mniej CO_2.
- **Safe Cool Down –** automatyczne chłodzenie przed myciem.

Higiena, bezpieczeństwo i wygoda

- **Potrójna szyba drzwi –** większa izolacja i bezpieczeństwo.
- **Oświetlenie LED** komory.
- **Wielopunktowa sonda temperatury**.
- **Zintegrowany hand-shower –** szybkie płukanie.
- Higieniczne uchwyty i prosta konstrukcja do utrzymania czystości.

Dane techniczne

- **Zasilanie:** 3N~ 380–415 V lub 3~ 220–240 V.

- **Moc:** 6.4–7.7 kW.
- **Wymiary:** 498 × 793 × 694 mm.
- **Waga:** 73 kg.
- **Pojemność:** 6 × GN 1/1, do 10 talerzy Ø26 cm.
- **Maks. załadunek:** 20 kg.
- **Poziom hałasu:** do 70 dBA.

Najczęstsze pytania (FAQ)

1. Czy piec sprawdzi się w małej kuchni?

Tak — to jeden z najmniejszych pieców GN 1/1 na rynku.

2. Czy wersja silver nadaje się do ekspozycji?

Może pracować w FOH, ale najczęściej wybierana jest do kuchni zapleczowych ze względu na stalowe wykończenie.

3. Czy automatyczne czyszczenie jest bezobsługowe?

Tak — użytkownik wkłada kartridż, a piec wykonuje cały proces sam.

4. Czy piec naprawdę oszczędza wodę i energię?

Tak — AirFlowPro i Intelligent Steam Management znacząco redukują zużycie.

5. Czy piec jest odpowiedni dla mniej doświadczonego personelu?

Tak — easyTouch i Press&Go znacząco ułatwiają pracę.

Podsumowanie

Convotherm mini pro Cmn 6.10 Silver to kompaktowy piec GN 1/1 o dużej wydajności, trwałej stalowej konstrukcji i inteligentnych funkcjach, które podnoszą jakość i powtarzalność pracy w profesjonalnej kuchni.