

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 - 10×GN1/1, elektryczny, drzwi prawe

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: cmn 10.10 mini pro

Cechy produktu
Szerokość (mm): 580
Głębokość (mm): 910
Wysokość (mm): 1060
Waga (kg): 87
Moc (kW): 9.2-10.9 kW
Zasilanie: 3N~380-415V 50/60 Hz
Pojemność: 10 x 1/1 GN
Typ: elektryczny

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 – maksymalna wydajność GN 1/1 w kompaktowym formacie

Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 to piec konwekcyjno-parowy, który oferuje wyjątkowo dużą pojemność przy minimalnych wymaganiach przestrzennych. Mimo szerokości zaledwie **49,8 cm** urządzenie mieści aż **10 poziomów GN 1/1**, co czyni go jednym z najbardziej wydajnych pieców kompaktowych na rynku.

Wersja srebrna, wykonana ze **stali nierdzewnej**, została zaprojektowana dla intensywnie pracujących kuchni: restauracji, cateringu, dietetyki pudełkowej, stacji benzynowych i punktów food-to-go. Trwała stalowa konstrukcja zapewnia łatwą higienę i odporność na codzienne użytkowanie.

Najważniejsze zalety Convotherm Mini Pro Cmn 10.10

- **10 poziomów GN 1/1 –** ogromna pojemność w urządzeniu o szerokości poniżej 50 cm.
- **MaxiCavity + EasyRack –** do 25% większa efektywność komory.
- **AirFlowPro –** nawet 80% lepsza cyrkulacja powietrza i równomierne pieczenie.
- **Intelligent Steam Management –** oszczędność energii do 15% i wody do 85%.
- **ConvoClean S2L –** automatyczne czyszczenie biodegradowalnymi kartridżami.
- **easyTouch 7'' –** przejrzysty panel dla szybkiej i łatwej obsługi.
- **Press&Go –** 399 automatycznych profili z optymalizacją czasu.
- **Obudowa ze stali nierdzewnej –** higieniczna, trwała i łatwa w czyszczeniu.

Profesjonalne tryby gotowania

Piec Mini Pro 10.10 zapewnia wszechstronność, jakiej oczekuje profesjonalna gastronomia – od delikatnej pary po intensywne pieczenie konwekcyjne i AirFry.

- **Para 30–130°C**
- **Tryb konwekcyjno-parowy 30–250°C**
- **Gorące powietrze 30–250°C** (0–150°C w ok. 2,5 min)
- **Crisp&Tasty –** 5 poziomów odwodnienia
- **HumidityPro –** regulacja wilgotności
- **BakePro –** 5 poziomów tradycyjnego pieczenia
- **AirFry Mode**
- **5 prędkości wentylatora**

Inteligentna automatyzacja pracy

- **Press&Go –** automatyczne programy z optymalizacją czasu.
- **ConvoSense (opcja) –** AI rozpoznające potrawy.
- **TrayTimer –** obsługa wielu potraw jednocześnie.
- **TrayView –** wizualny podgląd procesu na wszystkich poziomach.
- **AutoStart –** zaprogramowane włączenie pieca.
- **Regeneracja –** przywracanie świeżości potrawom gotowym.
- **Cook&Hold / Delta-T –** idealne do długich procesów i nocnego gotowania.

ConvoClean S2L – automatyczne czyszczenie bez kontaktu z chemią

- 3 poziomy czyszczenia + Express Cleaning + QuickRinse.
- **Biodegradowalne kartridże –** brak dozowania ręcznego.
- **DryingStep –** szybkie osuszenie komory.
- **Eco Cleaning –** tryb oszczędny.
- **Safe Cool Down –** automatyczne chłodzenie przed myciem.
- Do 90% mniej miejsca na detergenty i do 88% mniejszy ślad CO_2.

Higiena, bezpieczeństwo i ergonomia

- **Potrójna szyba drzwi –** bezpieczeństwo i lepsza izolacja.
- **LED-owe oświetlenie komory**.

- **Wielopunktowa sonda temperatury**.
- **Zintegrowany hand-shower –** szybkie płukanie.
- Higieniczna konstrukcja z elementami ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne Convotherm Mini Pro Cmn 10.10

- **Pojemność:** 10 × GN 1/1.
- **Maksymalny załadunek:** 32 kg (5 kg na poziom).
- **Wymiary:** 498 × 793 × 894 mm.
- **Waga:** 87 kg.
- **Moc:** 9.2–10.9 kW.
- **Zasilanie:** 3N~ 380–415 V lub 3~ 220–240 V.
- **Poziom hałasu:** 70 dBA.
- **Ciśnienie wody:** 1.5–6 bar.

FAQ – Najczęściej zadawane pytania

1. Dla kogo najlepiej sprawdzi się model 10.10?

Dla lokali o dużej rotacji produkcji: restauracji, cateringu, piekarni, sklepów convenience i punktów food-to-go.

2. Czy piec nadaje się do pracy na froncie (FOH)?

Tak – dzięki kompaktowym wymiarom i cichej pracy, choć najczęściej wybierany jest do kuchni zapleczowych.

3. Czy 10 poziomów nie wydłuża czyszczenia?

Nie – system S2L dobiera ilość środka automatycznie.

4. Czy piec poradzi sobie z intensywną produkcją?

Tak – moc do 10,9 kW gwarantuje stabilną pracę przy dużym obciążeniu.

5. Czy urządzenie jest łatwe w obsłudze?

Tak – easyTouch i Press&Go znacząco zmniejszają ryzyko błędów.

Podsumowanie

Convotherm Mini Pro Cmn 10.10 Silver to piec o bardzo dużej pojemności GN 1/1, który łączy kompaktowe wymiary, wysoką wydajność i inteligentną automatyzację. Idealny wszędzie tam, gdzie liczy się przestrzeń, powtarzalność i ekonomia pracy.