

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

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: cmn 6.06 mini pro Black

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 Black – kompaktowy piec GN 2/3 w eleganckim czarnym wykończeniu

Convotherm mini pro Cmn 6.06 Black to kompaktowy piec konwekcyjno-parowy przeznaczony dla lokali, które oczekują nie tylko najwyższej funkcjonalności, ale także nowoczesnego, atrakcyjnego designu. Wersja **BLACK** wyróżnia się matowym, ciemnym wykończeniem idealnym do otwartych kuchni, piekarni, kawiarni i stref frontowych, gdzie urządzenie jest częścią ekspozycji.

Mimo szerokości jedynie **49,8 cm**, piec oferuje **6 poziomów GN 2/3**, pełne możliwości technologiczne serii Mini Pro i wydajność typową dla większych pieców gastronomicznych. To połączenie estetyki, oszczędności miejsca i profesjonalnej funkcjonalności.

Najważniejsze zalety Convotherm mini pro 6.06 Black

- **Stylowe, matowe wykończenie BLACK –** idealne do eleganckich stref front-of-house.
- **Kompaktowa konstrukcja –** tylko 49,8 cm szerokości.
- **6 poziomów GN 2/3 –** efektywne wykorzystanie komory.
- **MaxiCavity + EasyRack –** specjalna konstrukcja komory i prowadnic, 25% większa wydajność.
- **AirFlowPro –** równomierne pieczenie dzięki ulepszonej cyrkulacji powietrza.
- **Oszczędność energii i wody –** do 15% mniej energii i 85% mniej wody.
- **easyTouch 7” –** intuicyjny panel dotykowy HiRes.
- **ConvoClean S2L –** w pełni automatyczne czyszczenie bez kontaktu z chemią.

- **Elegancka obudowa –** idealna do ekspozycji przy kliencie.

Profesjonalne tryby gotowania

Mini Pro 6.06 Black oferuje pełen zakres funkcji potrzebnych zarówno w profesjonalnych kuchniach, jak i punktach szybkiej obsługi.

- **Para 30–130°C –** pełna saturacja pary.
- **Tryb konwekcyjno-parowy 30–250°C –** automatyczna kontrola wilgotności.
- **Gorące powietrze 30–250°C –** szybkie, równomierne pieczenie.
- **Crisp&Tasty –** 5 poziomów odwodnienia.
- **HumidityPro –** precyzyjna regulacja wilgotności.
- **BakePro –** 5 stopni tradycyjnego pieczenia.
- **AirFry –** chrupiące potrawy bez oleju.

Inteligentne funkcje automatyzacji

Piec Black oferuje szereg rozwiązań, które zwiększają powtarzalność i skracają czas pracy.

- **Press&Go –** do 399 gotowych profili.
- **ConvoSense (dodatkowo płatna opcja) –** system AI rozpoznający produkty.
- **TrayTimer –** pieczenie różnych potraw jednocześnie.
- **TrayView –** wizualny podgląd postępu.
- **AutoStart –** automatyczny start o wybranej porze.
- **Delta-T / Cook&Hold –** idealne do długich procesów i przygotowania mięsa.

ConvoClean S2L – automatyczne, bezpieczne czyszczenie

System czyszczenia w wersji BLACK pozostaje tak samo funkcjonalny i ekonomiczny.

- 3 poziomy czyszczenia + Express, QuickRinse, DryingStep.
- **Safe Cool Down –** automatyczne chłodzenie przed myciem.
- Biodegradowalne kartridże – 90% mniej zajmowanego miejsca.
- Automatyczne dozowanie środka – zero kontaktu z chemią.

Higiena, komfort i bezpieczeństwo

- **Potrójna szyba drzwi –** bezpieczna i energooszczędna.
- **Oświetlenie LED** komory.

- **Zintegrowany prysznic** – szybkie płukanie.
- **Wielopunktowa sonda** temperatury.
- Nowoczesne uchwyty i eleganczne czarne wykończenie.

Dane techniczne Convotherm mini pro Cmn 6.06 Black

- **Pojemność:** 6 × GN 2/3.
- **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.
- **Poziom hałasu:** do 70 dBA.
- **Ciśnienie wody:** 1.5–6 bar.

Najczęściej zadawane pytania (FAQ)

1. Czym różni się wersja Black od standardowej?

Funkcjonalnie niczym. Różnica dotyczy wyłącznie eleganckiego, czarnego wykończenia obudowy, które idealnie sprawdza się w strefach widocznych dla klientów.

2. Czy piec nadaje się do ekspozycji?

Tak — wersja BLACK została stworzona właśnie z myślą o otwartych kuchniach, food-to-go, bistrach i strefach frontowych.

3. Czy czarny kolor wpływa na działanie pieca?

Nie — wszystkie parametry i funkcje są identyczne jak w wersji srebrnej.

4. Czy czyszczenie S2L działa tak samo jak w modelu Silver?

Tak — oba warianty mają ten sam system automatycznego czyszczenia.

5. Czy 6 poziomów GN 2/3 wystarcza do pracy w punktach sprzedaży?

Tak — przy intensywnej rotacji produktów ten format jest bardzo wydajny i szybki w obsłudze.

Podsumowanie

Convotherm mini pro Cmn 6.06 Black to kompaktowy piec GN 2/3 o pełnowymiarowych możliwościach, stworzony specjalnie do eleganckich przestrzeni sprzedażowych i otwartych kuchni. Łączy funkcjonalność, nowoczesne technologie i unikalny design.