

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm mini pro Cmn 6.10 Black – 6× GN 1/1, elektryczny, drzwi prawe

Producent: Convotherm

Nr referencyjny: cmn 6.10 mini pro Black

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 Black – kompaktowy piec GN 1/1 w eleganckim czarnym wykończeniu

Convotherm mini pro Cmn 6.10 Black to piec konwekcyjno-parowy stworzony dla lokali, które szukają urządzenia o wysokiej wydajności, ale jednocześnie prezentującego się atrakcyjnie w strefach front-of-house. Matowe, czarne wykończenie sprawia, że piec idealnie wpisuje się w nowoczesne kuchnie otwarte, bistro, piekarnie i punkty food-to-go.

Mimo kompaktowej szerokości **49,8 cm**, piec oferuje **6 poziomów GN 1/1**, pełny zakres funkcji i technologie znane z dużych pieców konwekcyjno-parowych.

Kluczowe zalety wersji Black

- **Stylowe, matowe wykończenie BLACK –** idealne do pracy przy kliencie.
- **Pełen format GN 1/1** w kompaktowej obudowie.
- **MaxiCavity + EasyRack –** nawet 25% większa wydajność komory.
- **AirFlowPro –** równomierne pieczenie dzięki zoptymalizowanej cyrkulacji powietrza.
- **Oszczędność energii i wody –** do 15% mniej energii i 85% mniej wody.
- **easyTouch 7” –** nowoczesny panel dotykowy.
- **ConvoClean S2L –** automatyczne czyszczenie bez kontaktu z chemią.

Tryby i technologie gotowania

- **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.

Automatyzacja i inteligentne funkcje

- **Press&Go –** gotowe profile gotowania.
- **ConvoSense (dodatkowo płatna opcja) –** AI rozpoznająca produkty.
- **TrayTimer –** pełna kontrola nad kilkoma potrawami.
- **TrayView –** wizualizacja procesu.
- **Cook&Hold / Delta-T -** idealne do długich procesów i przygotowania mięsa.

ConvoClean S2L – automatyczne czyszczenie

- 3 tryby + Express, Eco, QuickRinse.
- **Biodegradowalne kartridże**.
- **Safe Cool Down**.
- Do 88% mniej CO_2 i 90% mniej odpadów.

Higiena, bezpieczeństwo i komfort

- **Potrójna szyba drzwi**
- **LED-owe oświetlenie**
- **Sonda wielopunktowa**
- **Zintegrowany prysznic**
- Eleganckie uchwyty i estetyczne czarne wykończenie

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.
- **Maksymalny załadunek:** 20 kg.
- **Hałas:** do 70 dBA.

FAQ – pytania o wersję Black

1. Czym różni się wersja Black od Silver?

Funkcjonalnie niczym — różnica dotyczy wyłącznie czarnego, designerskiego wykończenia, idealnego do FOH.

2. Czy wersja Black nadaje się do otwartej kuchni?

Tak, została zaprojektowana właśnie do ekspozycji przy kliencie.

3. Czy czyszczenie działa tak samo jak w srebrnym modelu?

Tak — oba modele korzystają z systemu ConvoClean S2L.

4. Czy piec jest łatwy w obsłudze?

Panel easyTouch oraz Press&Go maksymalnie upraszczają pracę.

5. Czy piec jest energooszczędny?

Tak — AirFlowPro i Intelligent Steam Management redukują zużycie mediów.

Podsumowanie

Convotherm mini pro Cmn 6.10 Black to elegancki i uniwersalny piec GN 1/1, idealny zarówno do profesjonalnych kuchni, jak i do ekspozycji w lokalach premium. Łączy kompaktowość, dużą wydajność i stylowe wykończenie.