



Des performances maximales dans un espace minimal.

Le four mixte compact qui répond à tous vos besoins.

La combinaison parfaite qu'il vous faut.

Tous les chefs avisés le savent : cuisiner efficacement est promesse de succès ! L'univers du mini de CONVOTHERM vous offre l'occasion d'installer un four mixte professionnel dans les espaces les plus exigus – le tout combiné à une consommation d'énergie minimale et une capacité maximale ; à vous maintenant de préparer des plats aussi délicieux que rentables.



Plus convivial que jamais.

Les fours combinés mini sont les parfaits dispositifs polyvalents pour rôtir, griller, étuver, gratiner, frire, cuire au four et régénérer. Leurs dimensions compactes parlent d'elles-mêmes – avec une largeur de 51,5 cm, ils s'intégreront dans n'importe quelle cuisine. La grande vitre vous permet de voir exactement tout ce qui est à l'intérieur.

La finition argentée de haute qualité est idéale pour les espaces de cuisson aménagés à l'avant des restaurants et des épiceries.

Les fours mixtes de la série mini sont parfaits pour :

- Traiteurs et Hôtels
- Restauration extérieure
- Restauration dans les nurseries, écoles, établissement pour personnes âgées, etc.
- Chaînes de restaurants
- Restauration rapide
- Concepts d'espace-boutique
- Plats à emporter
- Libre-service / Détaillants de produits alimentaires
- Stations-service
- Stations-essence
- Boucheries & Charcuteries
- Boulangeries

Four mixte compact : n'importe quoi, n'importe quand, n'importe où.

Tout compris :

- Four mixte complet dans une large gamme de dimensions
- Largeur minimale de 51,5 cm
- Types de cuisson : vapeur, air pulsé, mixte
- Fonctions : cuisson de nuit, cuisson Δ -T, régénération et livre de recettes
- Dispositifs CONVOTHERM robustes, de haute qualité pour une durée de vie imbattable
- Branchement à alimentation basse tension

Très grande facilité d'emploi :

- Concepts de commande intuitive – disponibles avec easyTOUCH™ et manuellement avec des boutons et des interrupteurs de réglage
- Press&Go : Des symboles qui ne nécessitent aucune explication – Des résultats parfaits sur simple effleurement d'un bouton
- TrayTimer pour chargement par quart/roulement
- Enregistrez et échangez des recettes, manuellement ou à l'aide d'une clé USB avec les appareils easyTOUCH™



Économique et écologique :

- L'économie énergétique optimale se fonde sur la taille de l'appareil adaptable à la capacité
- La technologie brevetée système clos Avancé produit de la vapeur très efficacement, directement dans le compartiment cuisson
- Le branchement à alimentation basse tension permet de réaliser des économies lors de l'installation, mais aussi aux heures pleines
- ecoCooking sur les appareils easyTOUCH™
- Entièrement compatible avec les bacs et accessoires 1/1 GN (6.06 mini 2/3 GN)

Polyvalence :

- Flexible grâce au changement rapide de méthodes de cuisson
- Conçu pour différents styles de clientèle
- Poids léger et, par conséquent, plus grande flexibilité, par ex. espace cuisson à l'avant ou traiteur
- Plug & Play offre une mobilité illimitée dans les versions mobiles
- Fixation murale aisée offrant des options d'installation sans limite
- La largeur de 51,5 cm permet d'intégrer l'appareil dans pratiquement tous les espaces de cuisine, même les plus exigus
- Idéal également pour la cuisson au four

Léger ou riche, croustillant ou juteux – toujours délicieux avec un mini.



Légumes frais & croustillants

Des légumes frais à la cuisson parfaite. La cuisson saine à la vapeur préserve les vitamines, les substances nutritives et la couleur des aliments.

Gratins, pizzas et snacks

Cuire 6 pizzas en seulement quelques secondes ne pose aucun problème, même avec le plus petit des minis. Ces préparations seront délicieuses et croustillantes à chaque fois, grâce à la fonction de température Crisp&Tasty !



Pain et pâtisserie artisanale

Jusqu'à 24 baguettes peuvent être mises à cuire en même temps dans le mini. Des viennoiseries fraîches cuites ou congelées en qualité artisanale.





Poissons et fruits de mer

L'ingénieux programme de cuisson CONVOTHERMbiosteam vous permet de cuire des filets de poisson et, en même temps, du poisson et des légumes dans le même compartiment, sans transfert d'odeurs.



Viande et produits grillés

Des côtelettes grillées en seulement quelques minutes ! Avec le CONVOGrillrost spécial, vous cuirez des steaks juteux avec l'aspect appétissant et authentique des grillades. Le mini vous propose également une fonction cuisson de nuit – il travaille 24h/24 pour vous !



Desserts et gâteaux

Le CONVOTHERM mini est incroyablement polyvalent en matière de desserts. Préparez des gâteaux ou des poires pochées au vin rouge. Et le plus intéressant : avec le mini 2in1, vous pouvez en même temps cuire le gâteau dans l'enceinte du bas et pocher l'enceinte du haut.

Un mini pour chacun.

Notre série mini propose quatre fours mixtes en différentes dimensions :



6.06 mini
(6 x 2/3 GN) – également mobile
6.10 mini
(6 x 1/1 GN) – également mobile



10.10 mini (10 x 1/1 GN)



6.10 mini 2en1
(2 x 6 x 1/1 GN)

Nos appareils robustes à la durée de vie imbattable offrent toutes les fonctions dont vous avez besoin dans une cuisine moderne :

- Press&Go – Résultats parfaits sur simple effleurement d'un bouton
- Écran tactile easyToUCH™ ultra convivial*
- ecoCooking*
- Support d'accrochage flexible
- Verrouillage de porte résistant par levier rotatif
- Poignée de porte anti-bactérie : encore plus hygiénique
- Porte en double vitrage de sécurité
- Sonde de température à cœur multipoints
- Montage à encombrement réduit



Hotte de condensation CONVOent mini idéale pour les cuisines ouvertespaces



6.06 mini mobile 6 x 2/3 GN
6.10 mini mobile 6 x 1/1 GN



Support adapté à chaque four



Fixation murale flexible

Accessoires adaptés à vos besoins :

- Système de nettoyage entièrement automatique CONVOCleansystem
- Douchette à réglage continu
- Logiciel CONVOControl
- Divers modèles de supports de fours
- Fixation murale flexible
- Hotte de condensation CONVOent mini
- Mini mobile avec tiroirs de réserve d'eau et de collecte des condensats intégrés (pas de raccordement au réseau d'eau). Pour une utilisation en mode vapeur et vapeur chaude.
- Pieds d'appareil réglables en hauteur (10.10 mini)
- Large choix de plats, grilles et bacs

Trois combinaisons – encombrement minimum

Envie d'utiliser deux procédés de cuisson différents en même temps ? Pas de problème – nous avons la bonne solution pour tous les espaces :

- Duo : Deux minis avec ouverture à droite et à gauche pour une utilisation pratique côte-à-côte
- Kit empilable : deux minis superposés pour former un ensemble pratique – pour doubler le volume sur la même surface
- 2en1 : deux espaces de cuisson séparés superposés commandés par un même bandeau de commande

Des performances maximales avec un minimum d'effort.

Encombrement



table de travail standard 6 X 1/1 GN : 99,7 cm de largeur

6.10 mini : 51,5 cm de largeur **-48%**

Poids



table de travail standard 6 X 1/1 GN : 155 kg

6.10 mini: 54 kg **-65%**

Connexion électrique



table de travail standard 6 X 1/1 GN : 11,4 kW

6.10 mini : 7,1 kW **-38%**

Consommation électrique (lt. DIN 18873-1)



table de travail standard 6 X 1/1 GN : 1,26 kW/h

6.10 mini: 0,5 kW/h **-60%**

Caractéristiques techniques du mini

Type d'unité	6.06 mini*/ 6.06 mini mobile*	6.10 mini*/ 6.10 mini mobile*	10.10 mini*	6.10 mini 2in1**
Dimensions (l x p x H) (mm)	515 x 599 x 627 515 x 599 x 732	515 x 777 x 627 515 x 777 x 732	515 x 777 x 857	515 x 802 x 1552
Poids (kg)	45 / 54	54 / 67	69	99
Dimensions de plateau	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Capacité bacs GN 20/40 mm de profondeur	6	6	10	12
Capacité bacs GN 65 mm de profondeur	4	4	6	8
Nombre d'assiettes	4 (Ø 28 cm)	8 (Ø 26 cm)	12 (Ø 26 cm)	16 (Ø 26 cm)
Puissance connectée 1N~ 230V 50/60Hz	3 kW / 13,1 A	-	-	-
Puissance connectée 3N~ 400V 50/60Hz	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A	14,5 kW / 21,8 A

* Toutes les indications s'appliquent aux versions standard sans easyToUCH™ et CONVOClean system

** Pied de support standard et easyToUCH™

Chez Enodis, nous concevons, fabriquons et fournissons des équipements de pointe à forte valeur ajoutée pour la restauration. Leader dans l'équipement de cuisines professionnelles, avec des usines en Europe, en Amérique et en Asie, et des marques aussi prestigieuses que : Convothem®, Cleveland, Desmon®, Frymaster®, Garland®, Guyon®, Induc®, Lincoln, Manitowoc®, Merrychef®, Technyform®, Tecnomac® ..., notre objectif est d'apporter des solutions performantes et innovantes aux professionnels de la cuisine.

