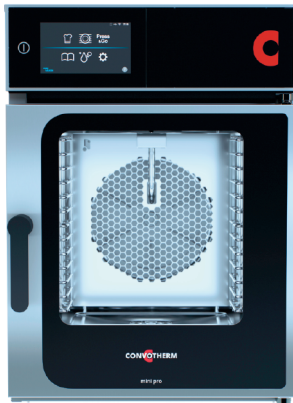


Convotherm mini pro

Стп 6.10 pro
 6 уровней GN 1/1

Электрический
 Инжектор
 Дверь справа

Стп 6.10 pro



Основные особенности

- Режимы приготовления: пар, комбинированный, конвекция

Дополнительные функции:

- o Crisp&Tasty – 5 настроек удаления влаги
- o HumidityPro – 5 уровней влажности
- o BakePro – 5 уровней традиционной выпечки
- o Контроль скорости вентилятора - 5 уровней
- o AirFry режим

- Панель управления easyTouch TFT дисплей 7" (емкостный) высокого разрешения.
- Моечная система со встроенными картриджами ConvoClean S2L.
- Встроенный ручной душ.
- Ethernet интерфейс и модуль Wi-Fi (опция).
- Аппарат готов к установке.
- LED-подсветка.
- Устойчивое к царапинам тройное стекло двери.
- Аппарат устанавливается непосредственно на поверхность для улучшенных гигиенических свойств. Система направляющих EasyRack

Стандартные функции

Режимы работы:

- o Пар (30-130°C) с гарантированным насыщением паром
- o Комбинированный (30-250°C) с автоматическим контролем влажности
- o Конвекция (30-250°C) с оптимизированной теплопередачей.

Интерфейс easyTouch:

- o 7" TFT сенсорный дисплей высокого разрешения (емкостный)
- o Плавная прокрутка
- o Интуитивно-понятное управление
- o Индикаторное кольцо TriColor – отображает текущее рабочее состояние

Управление климатом:

- o Интеллектуальное управление климатом
- o HumidityPro
- o Crisp&Tasty
- o AirFlowPro

Управление качеством:

- o BakePro
- o AirFry режим
- o функция предварительного разогрева и охлаждения

Управление очисткой:

- o ConvoClean S2L - уникальная встроенная система мойки картриджами - бесконтактная, компактная, биоразлагаемая.
- o 3 уровня интенсивности, Экспресс-мойка, быстрое ополаскивание, Сушка, Экорезим
- o Безопасное охлаждение перед мойкой (с закрытой дверью)
- o Быстрый доступ к созданным и сохраненным индивидуальным профилям очистки
- o Планировщик мойки с возможностью активации принудительной мойки.
- o Управляемая по потребности дозировка чистящего средства.

Стандартные функции

Управление производством:

- o Автоматическое приготовление с Press&Go с 399 профилями и оптимизацией времени приготовления в зависимости от загрузки
- o Встроенная книга рецептов по 7 различным категориям продуктов
- o TrayTimer – управление нагрузкой для разных продуктов одновременно
- o TrayView – управление загрузкой для автоматического приготовления различных продуктов с помощью Press&Go
- o Управление избранным
- o HACCP - сохранение данных
- o ecoCooking - функция энергосбережения
- o Низкотемпературное приготовление/приготовление Delta-T
- o Cook&Hold - приготовление блюд и поддержание блюд в горячем состоянии в рамках одного процесса
- o AutoStart - автозапуск
- o Добавление пара
- o Регенерация – гибкая функция регенерирования с выбором предустановок
- o Message Step - отображение инструкций по приготовлению
- o Режимы "Менеджер" и "Команда" с доступом по паролю
- o Отображение экономии воды и энергии

HygieneCare:

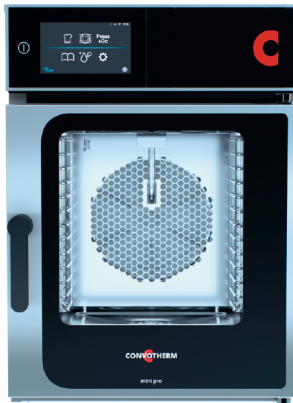
- o Гигиенические ручки (двери и ручного душа)
- o Функция гигиенической очистки паром

IPX5 CE

Convotherm mini pro

Сти 6.10 pro
6 уровней GN 1/1

Электрический
Инжектор
Дверь справа



Основные особенности

- Режимы приготовления: пар, комбинированный, конвекция
- Дополнительные функции:
 - Crisp&Tasty – 5 настроек удаления влаги
 - HumidityPro – 5 уровней влажности
 - BakePro – 5 уровней традиционной выпечки
 - Контроль скорости вентилятора - 5 уровней
 - AirFry режим
- Панель управления easyTouch TFT дисплей 7" (емкостный) высокого разрешения.
- Моющая система со встроенными картриджами ConvoClean S2L.
- Встроенный ручной душ.
- Ethernet интерфейс и модуль Wi-Fi (опция).
- Аппарат готов к установке. LED-подсветка.
- Устойчивое к царапинам тройное стекло двери. Аппарат устанавливается непосредственно на поверхность для улучшенных гигиенических свойств.
- Система направляющих EasyRack

Стандартные функции, продолжение

Конструкция:

- Дверь с тройным стеклом, предохранительной защелкой, функцией надежного закрытия, положение вентиляции, навесом с правой стороны и LED подсветкой.
- Генерация пара путем впрыскиванием воды в камеру.
- Установка без зазоров от стены и других приборов.
- Многоточечный термощуп
- Встроенный ручной душ
- Прибор готов к установке
- Боковые панели и задняя панель полностью снимаются для легкого сервиса.
- USB A и USB C подключения
- Интерфейс Ethernet, мобильный интерфейс (LAN) и WiFi модуль (аксессуар)
- EasyRack направляющие для US и GN габаритов
- EasyStack бесшовное штабелирование двух аппаратов
- MaxiCavity лучшее соотношение габаритов аппарата и объема рабочей камеры.

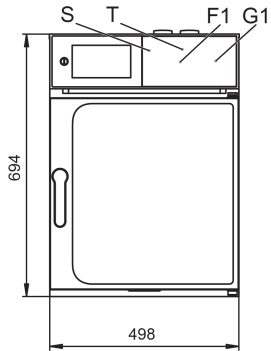
Опции

ConvoSense - оптическое распознавание продуктов с помощью искусственного интеллекта и автоматическое приготовление.
SmartDoor с AutoLock, AutoVent, AutoOpen.
Доступен в черном цвете.
Навес двери с левой стороны.
Морская версия.
Доступно с различными напряжениями

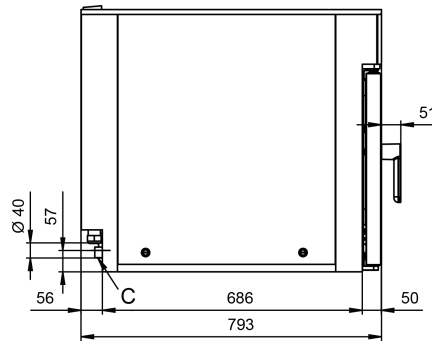
Аксессуары

Управление производством: сетевое решение KitchenConnect® (WiFi/LAN) от Welbilt для обновления и мониторинга из любой точки мира.
mini pro вытяжной зонт FE с жировым фильтром и фронтальной вытяжкой. Также в черном цвете и для стыковочного комплекта.
Подставки различных размеров и конструкций.
Переходник для подставок mini.
EasyStack стыковочный комплект.
Моющие средства ConvoClean для полностью автоматической системы мойки (S2L).
Противни, решетки, контейнеры.
Настенный держатель.
WiFi модуль.

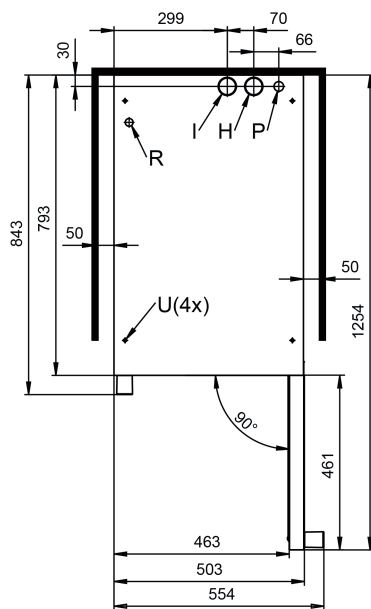
Вид спереди



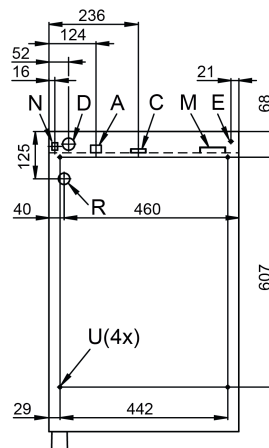
Вид сбоку



Вид сверху с расстояниями от стен

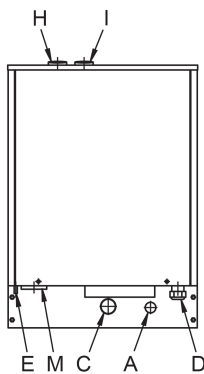


Точки подключения



- A Подключение воды G 3/4"
- C Подключение слива, DN 40 (Ø40 мм)
- D Электроподключение
- E Выравнивание потенциалов
- F1 Разъем для подключения ополаскивателя
- G1 Разъем для подключения чистящего средства
- H Подключение воздухоотвода Ø48мм
- I Вентиляционное отверстие Ø48мм
- M Предохранительный перелив 60ммx20мм
- N Порт Ethernet RJ45
- P Электрическое подключение вытяжного зонта
- R Подключение кабеля контроля вытяжного зонта
- S USB C порт/ USB A порт
- T WiFi модуль - аксессуар
- U Точка крепления аксессуаров (STK/зонт)

Rear view



Размеры и вес

Загрузка

Электроподключение

Размеры и вес

Размеры с упаковкой

Ширина x Высота x Глубина 580 x 860 x 910 mm

Вес

Вес без упаковки 73 kg

Вес упаковки 14 kg

Безопасные расстояния*

Справа 50 mm

Слева (рекомендуется для сервиса) 50 mm

Сверху** 500 mm

*Минимальная дистанция до источника тепла: 500 мм.

** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

Загрузка

Максимальное количество гостроемкостей

GN 1/1, плоский 6

GN 1/1 глубина 40 мм 5

GN 1/1 глубина 65 мм 5

Тарелки макс. Ø 26 см 10

Максимальный вес загрузки

На пароконвектомат 20 кг

На уровень 5 кг

Электрическое подключение

3N~ 380-415 V 50/60 Hz (3/N/PE) Расчетное

потребление 6.4-7.6 кВт

Расчетный ток 9.7-10.5 A

Предохранительная защита 16 A

Рекоменд. поперечное сечение провода 5G2.5

Устройство защитн. отключ. (реком.) Тип А

3~ 220-240 V 50/60 Hz (3/PE)

Расчетное потребление 6.5-7.7 кВт

Расчетный ток 17.0-18.4 A

Предохранительная защита 20 A

Рекоменд. поперечное сечение провода 4G4

Устройство защитн. отключ. (реком.) Тип А

Подключение к линии водоснабжения Расход воды

Подача воды

Запирающее устройство С ЕА (поддающимся проверке обратным клапаном и грязевым фильтром)

Водоподключение G 3/4"

Давление подачи 150 - 600 (1.5 - 6 бар)

Слив

Исполнение Стационарное подклю. (рекоменд.) или воронкообразный сифон

Тип DN 40

Наклон сливного трубопровода мин. 5% (3°)

Качество воды

Штуцер подключения к линии водоснабж. А*

Общие требования Питьевая вода, обычно умягченная вода (при необходимости установить водоподготовку)

Общая жесткость 4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e

Уровень pH 6.5 - 8.5

Cl⁻ (хлорид) макс. 60 мг/л

Cl₂ (свободный хлор) макс. 0.2 мг/л

SO₄²⁻ (сульфат) макс. 150 мг/л

Fe (железо) макс. 0.1 мг/л

SiO₂ (силикат) макс. 13 [мг/л]

NH₂Cl (монохлорамин) макс. 0.2 мг/л

Температура макс. 40 °C

Электропроводимость мин. 20 µS/cm

* См. график позиций подключения, стр. 3

Подключение к линии водоснабжения А*

o Расход, готовка** 0 - 20 л/ч

o Макс. расход 10 л/мин

* Значения для выбора размеров системы подготовки воды

** Вкл. потребность в воде для охлаждения отработанной воды

УВЕДОМЛЕНИЕ: См. график позиций подключения, стр. 3.

Выбросы

Теплоотдача*

Скрытая 1400 кДж/ч / 0.4 кВт

Явная 1700 кДж/ч / 0.50 кВт

Температура отработанной воды макс. 60 °C

Шум при работе макс. 70 dBA

* Тип и частота использования прибора имеют решающее значение для спецификации системы кондиционирования и вентиляции воздуха. Эти значения могут быть выше значений, указанных для рассеиваемого тепла. Ориентировочные значения можно найти в технической литературе, например, в VDI 2052. Пожалуйста, проконсультируйтесь со своим специализированным инженером-проектировщиком для планирования системы кондиционирования и вентиляции воздуха

АКСЕССУАРЫ

(Подробную информацию см. в брошюре «Аксессуары».)

Стыковочный комплект

Разрешенная комбинация	mini 6.10 pro на mini 6.10 pro mini 6.10 pro на mini 10.10 pro
------------------------	---

Вытяжной зонт mini ProFE

Электрическое подключение*

Расчетное напряжение	1N-200-240V 50/60Гц
Расчетное потребление	150-190
Расчетный ток	0.7-0.8

Размеры без упаковки

Ширина x Высота x Глубина	504 x 243 x 866 мм
---------------------------	--------------------

Вес без упаковки	28.5 кг
-------------------------	---------

Безопасное расстояние сверху**	500 мм
---------------------------------------	--------

* Подключение через пароконвектомат

** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка

Вытяжной зонт mini

Электрическое подключение

Расчетное напряжение	1N-200-240V 50/60 Гц
Расчетное потребление	30-32 Вт
Расчетный ток	0.2-0.24 А

Размеры без упаковки

Ширина x Высота x Глубина	500 x 135 x 612 мм
---------------------------	--------------------

Вес без упаковки	11.5 кг
-------------------------	---------

Безопасное расстояние сверху**	500 мм
---------------------------------------	--------

** В зависимости от способа отвода отработанного воздуха и структуры потолка.

Please observe the following points:

This document is to be used solely for planning purposes.

Please refer to the Installation manual for further technical data and guidance on installation and positioning.

9737424_00_ENG_GBR 02/25, © 2025 Welbilt Continuous improvements to the product may mean changes to the specification are made without explicit mention.