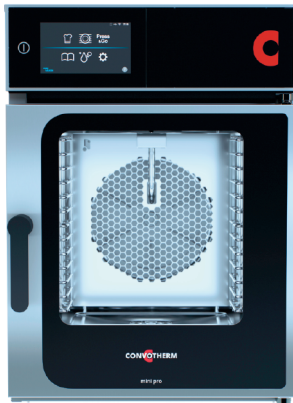


Convotherm mini pro

Стп 6.06 pro
 6 уровней GN 2/3

Электрический
 Инжектор
 Дверь справа

Стп 6.06 pro



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.

Моечная система со встроенными картриджами ConvoClean S2C.

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 улучшения гигиенических свойств. Система направляющих EasyRack.

Стандартные функции

Режимы работы:

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

Интерфейс easyTouch:

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

Управление климатом:

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

Управление качеством:

- BakePro
- AirFry режим
- Функция предварительного разогрева и охлаждения

Управление очисткой:

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

Стандартные функции

Управление производством:

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

HygieneCare:

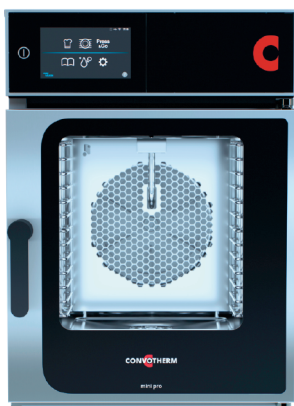
- Гигиенические ручки (двери и ручного душа)
- Функция гигиенической очистки паром

IPX5 CE

Convotherm mini pro

Сти 6.06 pro
6 уровней GN 2/3

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.

Моечная система со встроенными картриджами ConvoClean S2C.

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 гастроемкостей
- 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 Welbit 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

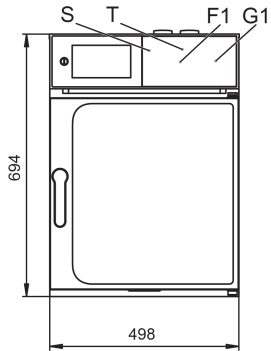
Моющие средства ConvoClean для полностью автоматической системы мойки (S2L)

Противни, решетки, контейнеры

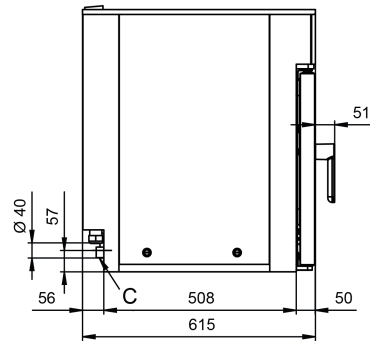
Настенный держатель

WiFi модуль

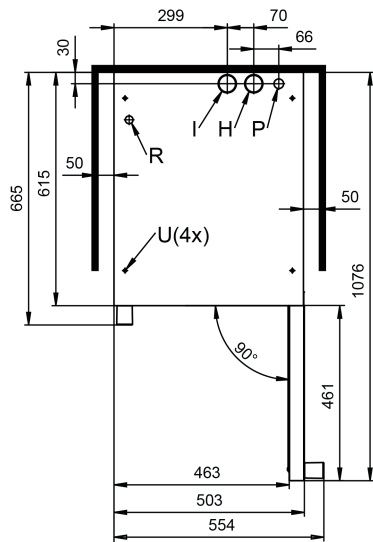
Вид спереди



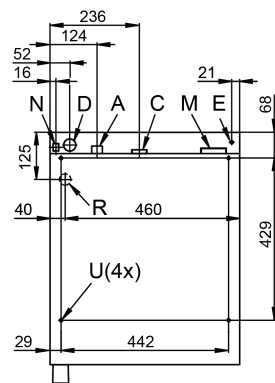
Вид сбоку



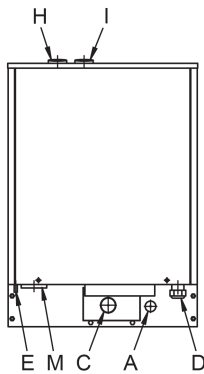
Вид сверху с расстояниями от стен



Точки подключения



Вид сзади



- 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)

Размеры и вес

Размеры с упаковкой	
Ширина x Высота x Глубина	580 x 890 x 730 мм
Вес	
Вес без упаковки	64 кг
Вес упаковки	11 кг
Безопасные расстояния*	
Справа	50 мм
Слева (рекомендуется для сервиса)	50 мм
Сверху**	500 мм

* Минимальная дистанция до источника тепла: 500 мм.

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

Загрузка

Максимальное количество гостроемкостей	
GN 2/3, плоский	6
GN 2/3 глубина 40 мм	5
GN 2/3 глубина 65 мм	5
Тарелки макс. Ø 26 мм	5
Максимальный вес загрузки	
На пароконвектомат	15 кг
На уровень	5 кг

Электрическое подключение

3N~ 380-415 V 50/60 Hz (3/N/PE)	
Расчетное потребление	5.1-6.1 кВт
Расчетный ток	7.8-8.4 А
Предохранительная защита	16 А
Рекоменд. поперечное сечение провода	5G2.5
Устройство защитн. отключ. (реком.)	Type A
3~ 220-240 V 50/60 Hz (3/PE)	
Расчетное потребление	5.2-6.1 кВт
Расчетный ток	13.6-14.7 А
Предохранительная защита	16 А
Рекоменд. поперечное сечение провода	4G2.5
Устройство защитн. отключ. (реком.)	Type A

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
Cl ₂ (свободный хлор)	макс. 0.2 мг/л
SO ₄ ²⁻ (сульфат)	макс. 150 мг/л
Fe (железо)	макс. 0.1 мг/л
SiO ₂ (силикат)	макс. 13 [мг/л]
NH ₂ Cl (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*

Ø Расход, готовка**	0 - 20л/ч
Ø Макс. расход	7 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	1100 кДж/ч / 0.30 кВт
Явная	1600 кДж/ч / 0.50 кВт

Температура отработанной воды макс. 60 °C

Шум при работе макс. 70 дБ

* 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

(Please refer to the Accessories brochure for detailed information)

Стыковочный комплект

Разрешенная комбинация	mini 6.06 pro на mini 6.06 pro
------------------------	--------------------------------

Вытяжной зонт mini Pro FE

Электрическое подключение*

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

Размеры без упаковки

Ширина x Высота x Глубина	504 x 243 x 688 мм
---------------------------	--------------------

Вес без упаковки

25.5 кг

Безопасное расстояние вверху**

500 мм

* Подключение через пароконвектомат

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

Вытяжной зонт mini Pro

Электрическое подключение

Расчетное напряжение	1N-200-240В 50/60Гц
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 вверху**

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.