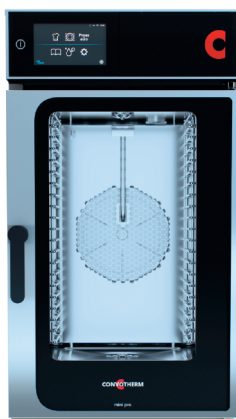


Convotherm mini pro

Стн 10.10 pro
 10 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.
- 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:

- 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

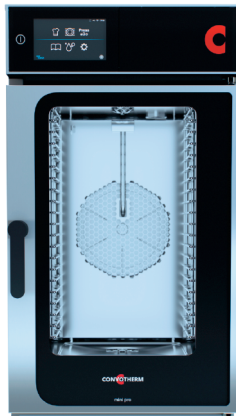
IPX5 CE

Стн 10.10 pro

Convotherm mini pro

Сти 10.10 pro
10 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.
- 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, 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.

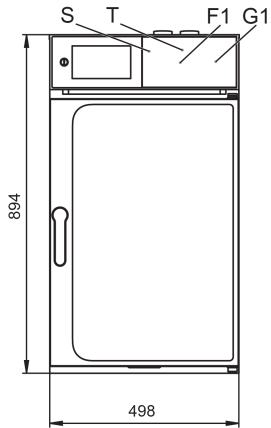
Опции

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.

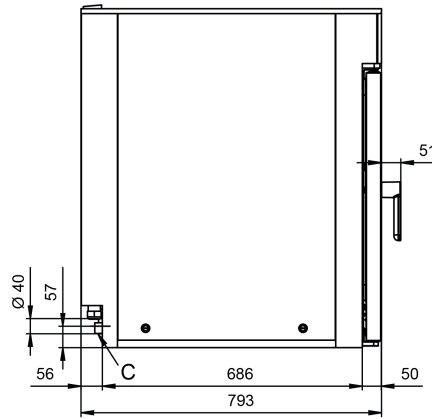
Аксессуары

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.

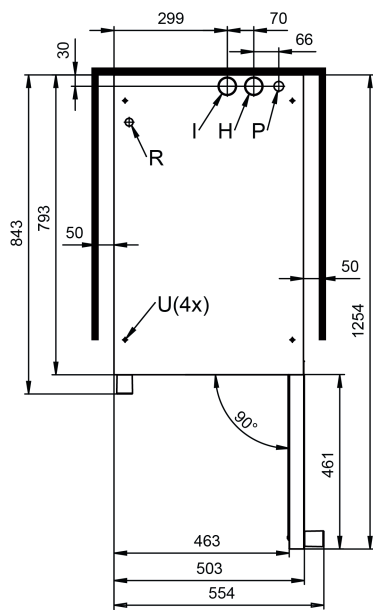
Вид спереди



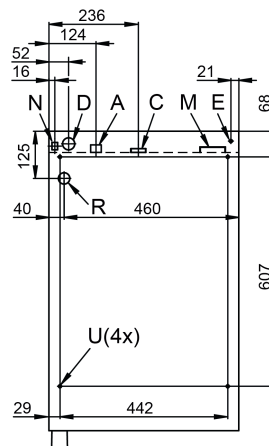
Вид сбоку



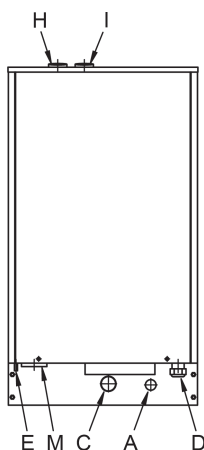
Вид сверху с расстояниями от стен



Точки подключения



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 1060 x 910 мм

Вес

Вес без упаковки 87 кг
 Вес упаковки 15 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 gastronorm-емкостей

GN 1/1, плоский 10
 GN 1/1 глубина 40 мм 8
 GN 1/1 глубина 65 мм 8
 Тарелки макс. Ø 26 см 16

Максимальный вес загрузки

На пароконвектомат 32 кг
 На уровень 5 кг

Электрическое подключение

3N~ 380-415 В 50/60 Гц (3/N/PE)

Расчетное потребление 9.2-10.9 кВт

Расчетный ток 14.0-15.2 А

Предохранительная защита 16 А

Рекоменд. поперечное сечение провода 5G2.5

Устройство защитн. отключ. (реком.) Тип А

3~ 220-240 В 50/60 Гц (3/PE)

Расчетное потребление 9.3-11.0 кВт

Расчетный ток 24.4-26.5 А

Предохранительная защита 32 А

Рекоменд. поперечное сечение провода 4G4

Устройство защитн. отключ. (реком.) Тип А

Подключение к линии водоснабжения Расход воды

Подача воды

Запирающее устройство	C EA (поддающимся проверке) обратным клапаном и грязевым фильтром
Водоподключение	G 3/4"
Давление подачи	150 - 600 (1.5 - 6 бар)
Слив	
Исполнение	Стационарное подключ.(рекоменд.) или воронкообразный сифон
Тип	DN 40
Наклон сливного трубопровода	min. 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 - 20 л/ч
Ø 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 / 0.40 кВт
Явная	2100 кДж/ч / 0.60 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

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

Стыковочный комплект

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

Вытяжной зонт mini Pro FE

Электрическое подключение*

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

9737425_00_ENG_GBR 02/25, © 2025 Welbilt Continuous improvements to the product may mean changes to the specification are made without explicit mention.