

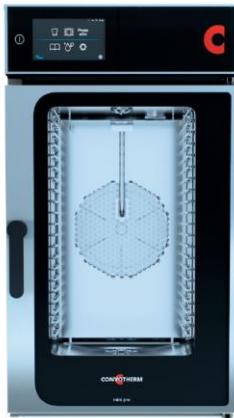
# Enodis

CONVOTHERM®

## Four mixte

### Convotherm mini pro

- Cmn 10.10 pro
- Électrique
- 10 gradins GN 1/1
- Asperleur
- Charnière à droite



### Caractéristiques essentielles

- Modes de cuisson : Vapeur, vapeur mixte, air pulsé
- Fonctions supplémentaires :
  - Crisp&Tasty - déshumidification en 5 niveaux
  - HumidityPro - humidification en 5 niveaux
  - BakePro - fonction de cuisson traditionnelle en 5 niveaux
  - Vitesse du ventilateur - sur 5 niveaux
  - Mode AirFry
- Écran tactile easyTouch 7" TFT à vitre HiRes (capacitif)
- ConvоХlean+ S2L système de nettoyage à cartouches intégré
- Douchette à enrouleur intégrée
- Interface Ethernet (LAN) et module WiFi (accessoires)
- Appareil encastrable
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED
- Porte de l'appareil avec triple vitrage et fermeture de sécurité
- Appareil affleurant de manière hygiénique sur la surface de pose
- Glissière EasyRack pour le chargement de plaques US et GN

### Équipement de série

- Modes de cuisson :
  - Vapeur (30-130°C) à saturation de vapeur garantie
  - Vapeur mixte (30-250°C) avec adaptation automatique de l'humidité
  - Air pulsé (30-250°C) à transmission de chaleur optimisée
- Manipulation de l'interface utilisateur easyTouch :
  - Écran tactile 7" TFT à vitre HiRes (capacitif)
  - Fonction de défilement légère et réactive
  - Guidage intuitif de l'utilisateur à l'aide d'images
  - Bague témoin TriColor - indique l'état actuel de fonctionnement
- Climate Management:
  - Intelligent Steam Management
  - HumidityPro
  - Crisp&Tasty
  - AirFlowPro
- Quality Management:
  - BakePro
  - Mode AirFry
  - Fonction de préchauffage et de Cool down
- Cleaning Management:
  - ConvоХlean S2L Système de nettoyage intégré unique Solid2Liquid avec cartouches de nettoyage - sans contact, compact, biodégradable, encombrement réduit
  - 3 niveaux d'intensité, Express nettoyage, QuickRinse, DryingStep, CareStep et nettoyage Eco
  - Fonction Safe Cool Down avant nettoyage (porte fermée)
  - Profil de nettoyage paramétrables individuellement dans les favoris
  - Calendrier de nettoyage avec nettoyage forcé activable
  - Dosage du nettoyant en fonction des besoins pour une efficacité maximale

### Équipement de série

- Production Management
  - Cuisson automatique avec Press&Go avec jusqu'à 399 profils et optimisation du temps de cuisson en fonction du chargement
  - Livre de cuisine intégré avec 7 catégories
  - TrayTimer - gestion de l'enfournement pour différents produits simultanément
  - TrayView - gestion de l'enfournement pour la cuisson automatique de différents produits avec Press&Go
  - Gestion des favoris
  - Mémorisation des données HACCP et journal de données des événements
  - ecoCooking - fonction d'économie d'énergie
  - Cuisson LT (cuisson basse température)/cuisson Delta-T
  - Cook&Hold - cuisson et maintien au chaud en un seul processus
  - AutoStart - Présélection heure de démarrage
  - Humidification manuelle
  - Regenerate - fonction souple de remise en température avec présélection
  - Message Step - Affichage des indications de préparation
  - Mode Manager et Crew avec mot de passe
  - Affichage de la consommation d'énergie et d'eau
- HygieniCare:
  - Poignées hygiéniques (poignée de porte et de douchette à main)
  - Fonction Hygienic Steam

IPX5 CE

ENODIS

23 rue Condorcet, ZAC des radars  
91700, Fleury-Mérogis

Tél. : +33 (0)1 69 02 25 25

Fax. : +33 (0)1 69 02 25 30  
contact@enodis.fr

www.enodis.fr

Convotherm Cmn10.10 mini pro  
11/2021

Cmn 10.10 pro

## Convotherm mini pro

- Cmn 10.10 pro
- Électrique
- 10 gradins GN 1/1
- Aspergeur
- Charnière à droite



## Équipement de série, suite

- Construction :
  - Porte de l'appareil avec triple vitrage, fermeture de sécurité, fonction fermeture, position de ventilation, charnière à droite et éclairage de l'enceinte de cuisson à LED
  - Génération de vapeur par aspersion d'eau dans l'enceinte de cuisson
  - Appareil affleurant de manière hygiénique sur la surface de pose
  - Capteur multipoint de température à cœur
  - Douchette à enrouleur intégrée
  - Appareil encastrable
  - Éléments latéraux et panneau arrière entièrement démontable facilitant l'accès pour la maintenance
  - Raccordement USB-A et USB-C
  - Interface de module Ethernet/cellulaire (LAN) et module WiFi (accessoires)
  - Glissière EasyRack pour le chargement de plaques US et GN
  - Empilage EasyStack sans raccord de deux appareils
  - MaxiCavity meilleur rapport entre le volume de l'enceinte de cuisson et les dimensions de l'appareil

## Options

- ConvоСense - détection optique de l'aliment à cuire avec Système d'assistance (intelligence artificielle pour identifier - comprendre - agir automatiquement)
- SmartDoor avec AutoLock, AutoVent, AutoOpen
- Disponible en noir laqué
- Porte de l'appareil avec charnière à gauche
- Version marine
- Disponible en diverses tensions

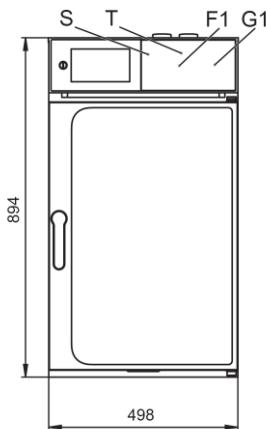
## Accessoires

- Production Management: KitchenConnect® (WiFi/LAN), solution réseau de Welbilt pour la mise à jour et la supervision des appareils depuis n'importe quel lieu
- hotte à condensation mini pro FE innovante à filtre à graisse et aspiration frontale - disponible également en noir et pour kit de superposition
- Hotte à condensation mini Pro
- Supports en différentes tailles et modèles
- Plaque adaptatrice pour mini Support
- Kit de superposition EasyStack
- Produits d'entretien pour système de nettoyage tout automatique ConvоСlean (S2L)
- Plaques, grilles, récipients
- Support mural
- Module WiFi

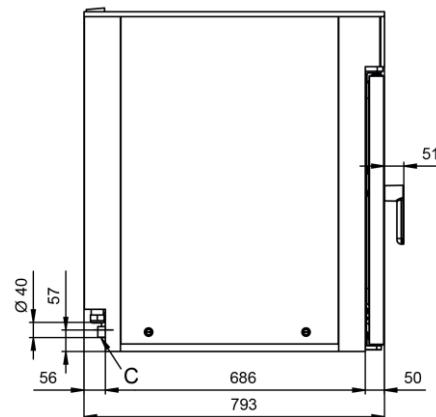
Cmn 10.10 pro

## Convotherm mini pro

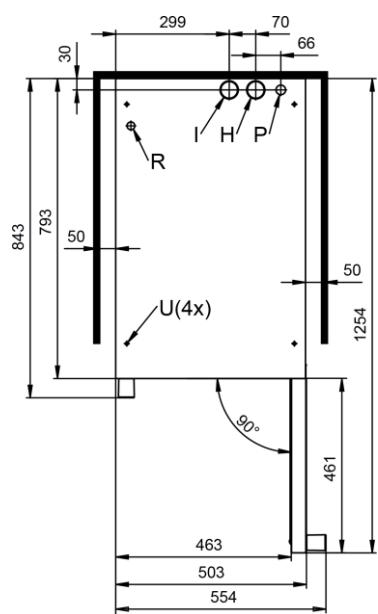
### Vue de face



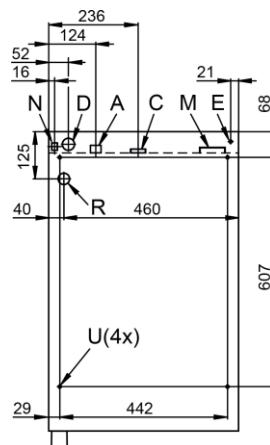
### Vue de côté



### Vue de dessus avec distances aux murs

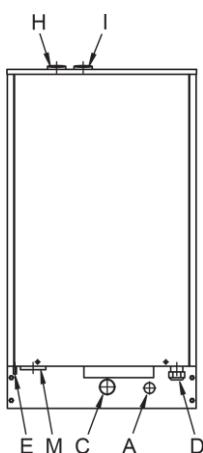


### Positions de raccordement fond de l'appareil



- A** Raccordement d'eau G 3/4"
- C** Sortie eaux usées DN 40 (Ø40 mm)
- D** Raccordement électrique
- E** Équipotentielle
- F1** Gradin pour cartouche de produit de rinçage
- G1** Gradin pour cartouche de nettoyant
- H** Manchon d'évacuation Ø 48mm
- I** Manchon d'aération Ø 48mm
- M** Trop-plein de sécurité 60mmx20mm
- N** Prise Ethernet RJ45
- P** Raccordement électrique haute
- R** Raccordement du câble de commande hotte
- S** Raccordement USB-C / Raccordement USB-A
- T** Module WiFi - Accessoires
- U** Point de montage des accessoires (STK/hotte)

### Vue de dos



## Convotherm mini pro

### Dimensions et poids

#### Dimensions hors emballage

Largeur x Profondeur x Hauteur 498 x 794 x 895 mm

#### Dimensions avec emballage

Largeur x Profondeur x Hauteur 580 x 910 x 1060 mm

#### Poids

Poids à vide sans emballage 87 kg

Poids de l'emballage 15 kg

#### Distances de sécurité\*

recommandé)

A droite 50 mm

A gauche (pour l'entretien, écartement plus important 50 mm

En haut\*\* 500 mm

\* Distance minimale aux sources de chaleur 500 mm.

\*\* Selon le type d'évacuation de l'air et la structure du plafond.

### Raccordement électrique

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

Consommation assignée 9.2-10.9 kW

Courant assigné 14.0-15.2 A

Calibre 16 A

Section du conducteur recommandée 5G2.5

Disjoncteur différentiel (recommandé) Type A

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

Consommation assignée 9.3-11.0 kW

Courant assigné 24.4-26.5 A

Calibre 32 A

Section du conducteur recommandée 4G4

Disjoncteur différentiel (recommandé) Type A

### Capacité d'enfournement

#### Nombre max. de supports d'aliments à cuire

GN 1/1, plat 10

GN 1/1 profondeur 40 mm 8

GN 1/1 profondeur 65 mm 8

Nb d'assiettes max. Ø 26 cm 16

#### Poids de charge max.

Par four mixte 32 kg

Par gradin 5 kg

## Convotherm mini pro

### Raccordement d'eau

#### Alimentation en eau

Organe d'arrêt	Avec clapet anti-retour (type EA) et tamis collecteur d'impuretés <b>Pour le Royaume-Uni :</b> Avec double clapet antiretour (type DCV) et tamis collecteur d'impuretés
Alimentation en eau	G 3/4"
Pression d'écoulement	150 - 600 (1,5 - 6 bar)

#### Vidage de l'appareil

Exécution	Raccordement fixe à siphon (recommandé) ou siphon à entonnoir
Type	DN 40
Pente conduite d'assainissement	min. 5% (3°)

### Qualité de l'eau

#### Raccordement d'eau A\*

Exigences générales	Eau potable, généralement adoucie, installer un système de traitement d'eau
Dureté totale	4 - 20 °dh / 70 - 360 ppm / 7 - 35 °TH / 5 - 25 °e
Valeur pH	6.5 - 8.5
Cl <sup>-</sup> (chlorure)	max. 60 mg/l
Cl <sub>2</sub> (chlore libre)	max. 0.2 mg/l
SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> (sulfate)	max. 150 mg/l
Fe (fer)	max. 0.1 mg/l
SiO <sub>2</sub> (silicate)	max. 13 [mg/l]
NH <sub>2</sub> Cl (monochloramine)	max. 0.2 mg/l
Température	max. 40 °C
Conductivité électrique	min. 20 µS/cm

\* Voir graphique positions de raccordement, p. 3.

### Consommation d'eau

#### Raccordement d'eau A\*

Consommation moyenne en cuisson**	0 - 20 l/h
Débit d'eau max.	10 l/min

\* Valeurs de dimensionnement d'un système de traitement d'eau.

\*\* Dont les besoins en eau pour refroidir les eaux usées.

AVIS : Voir schéma des positions de raccordement, p. 3.

### Émissions

#### Dissipation thermique\*

Latente	1400 kJ/h / 0.40 kW
Sensible	2100 kJ/h / 0.60 kW

#### Température des eaux usées

max. 60 °C

#### Bruit de fonctionnement

max. 70 dBA

\* Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, la nature et la fréquence d'utilisation de l'appareil sont décisives. Ces valeurs peuvent être supérieures aux valeurs indiquées pour la dissipation thermique. Dans la littérature spécialisée, par ex. dans la VDI 2052, les valeurs trouvées sont des valeurs indicatives.

Pour dimensionner une installation technique de traitement d'air, veuillez vous adresser à votre bureau d'études.

Cmn 10.10 pro

## Convotherm mini pro

### ACCESSOIRES

(vous trouverez les caractéristiques détaillées dans le prospectus des accessoires)

### Kits de superposition

Combinaisons admissibles	mini 6.10 pro sur mini 10.10 pro
--------------------------	----------------------------------

### Hotte à condensation mini Pro FE

#### Raccordement électrique\*

Tension assignée	1N-200-240V 50/60Hz
Consommation assignée	150-190
Courant assigné	0.7-0.8

#### Dimensions sans emballage

Largeur x Hauteur x Profondeur	504 x 243 x 866 mm
--------------------------------	--------------------

#### Poids sans emballage

Poids sans emballage	28.5 kg
----------------------	---------

#### Distance de sécurité vers le haut\*\*

Distance de sécurité vers le haut**	500 mm
-------------------------------------	--------

\* Alimentation électrique depuis le four mixte

\*\* Selon le type d'évacuation de l'air et la structure du plafond.

### Hotte à condensation mini Pro

#### Raccordement électrique

Tension assignée	1N-200-240V 50/60Hz
Consommation assignée	30-32 W
Courant assigné	0.2-0.24 A

#### Dimensions sans emballage

Largeur x Hauteur x Profondeur	500 x 135 x 612 mm
--------------------------------	--------------------

#### Poids sans emballage

Poids sans emballage	11.5 kg
----------------------	---------

#### Distance de sécurité vers le haut\*\*

Distance de sécurité vers le haut**	500 mm
-------------------------------------	--------

\*\* Selon le type d'évacuation de l'air et la structure du plafond.

#### Veuillez observer :

- Le présent document sert exclusivement à la planification.
- Vous trouverez d'autres détails techniques ainsi que les consignes d'installation et de mise en place dans le manuel d'installation.