

CONVOTHERM®

THE KING OF
COMPACT

mini pro four mixte



Une révolution pour les cuisines compactes

mini pro, le roi du compact : plus de vitesse et de meilleurs résultats dans moins d'espace

Le four mini pro a été conçu pour relever les plus grands défis d'aujourd'hui : petits espaces, manque de personnel qualifié et coûts élevés en énergie et en eau. Un four mixte entièrement équipé, polyvalent et efficace : pour produire des volumes élevés en un temps limité, dans un espace réduit et à moindre effort, pour produire des plats de haute qualité qui restent frais plus longtemps.

Conçu pour une utilisation en service direct et sans effort, même avec une formation minimale. Les opérateurs de tous niveaux seront en mesure de produire des aliments d'une qualité exceptionnelle et constante.



Disponible en couleur inox ou en noir mat

EasyStack : superposez deux fours pour doubler la production avec le même encombrement

Caractéristiques clés

- Seulement 49,8 cm de large
- ConvoSense : cuisson optique basée sur l'IA
- Système de nettoyage ConvoClean S2L Solid-to-Liquid
- 80 % de flux d'air en plus
- Superposition facile
- Optimisé pour réduire la consommation d'eau et d'énergie
- Fonctionnement sans extraction possible

Gagnez de l'espace
Mesure seulement

49,8 cm

Augmentez votre production
jusqu'à

25 %



reddot winner 2025

Système de nettoyage Solid-to-Liquid : sécurité, hygiène et gain d'espace

Cartouches ConvoClean S2L

Réduction de l'espace de stockage et d'emballage
jusqu'à

90 %

Empreinte carbone réduite

Coûts d'emballage et d'expédition réduits

88 %*

* CO₂-CALCULATOR (carboncare.org)

Les cartouches ConvoClean S2L Solid-to-Liquid révolutionnent le nettoyage des fours mixtes compacts. Ces cartouches sans contact sont intégrées dans le four, offrant un gain d'espace, de stockage précieux, plus de commodité et plus de sécurité.

Elles permettent également une utilisation plus durable. Grâce à la technologie de dosage automatique, seule la quantité nécessaire de produits chimiques est utilisée. Cela permet ainsi de réduire la consommation et les déchets. En outre, la réduction des coûts d'emballage, d'expédition et de stockage réduit l'empreinte carbone d'environ 88 %.

Un système intégré de gestion de la qualité de l'eau surveille et optimise automatiquement les programmes de nettoyage et de détartrage pour protéger les composants, minimiser les temps d'arrêt et prolonger la durée de vie du four.

Nettoyage automatique ConvoClean

- 100 % recyclable, sans phosphate et biodégradable
- 3 niveaux de nettoyage : normal, éco et entretien en profondeur
- Cycle de nettoyage ≈ 19 litres d'eau
- Douchette intégrée
- Possibilité de programmer le nettoyage automatiquement
- Certifié pour un nettoyage sans surveillance



Cuisson optique basée sur l'IA pour faciliter l'utilisation et garantir des résultats constants

ConvoSense
Temps gagné chaque jour

60 min

Augmentez vos bénéfices jusqu'à

40%

Gestion des données
KitchenConnect®

ConvoSense

Le premier four mixte compact équipé de la cuisson optique basée sur l'IA. La technologie de pointe ConvoSense de Convotherm détecte automatiquement les aliments pour sélectionner le bon profil de cuisson. Vous n'avez qu'à charger la plaque, et c'est parti ! L'absence de saisie manuelle minimise les besoins de formation : le personnel a donc plus de temps pour se concentrer sur le service aux clients.

Passez au niveau supérieur avec ConvoSense*

- 28 % de réduction de la consommation d'énergie
- Temps de cuisson réduits de 18 %
- 17 % de déchets alimentaires en moins

* Par rapport aux fours à air pulsé professionnels

Gestionnaire de production : une interactivité inédite

Les données en temps réel sont capturées et analysées à l'aide de KitchenConnect®, le système de gestion de données basé sur un cloud ouvert de Convotherm. Il fournit des informations et des actions pour la planification de la production et les diagnostics d'entretien, et peut déclencher directement des menus vers 1000 fours maximum.



Avec ConvoSense, des capteurs optiques reconnaissent les produits et lancent automatiquement le bon profil de cuisson



La cuisson automatique avec Press&Go permet aux opérateurs de sélectionner facilement des recettes et des favoris.

Pour les petits espaces. Encombrement minimisé. Rendement et qualité maximisés.

Le plus petit four mixte GN au monde

Le mini pro offre toute la puissance et la polyvalence de la cuisson combinée dans un espace à peine plus large qu'un four grande vitesse.

Les mini pro peuvent être encastrés. Les fours peuvent être placés directement contre un mur ou être facilement intégrés dans des meubles de cuisine standard.

La superposition facile EasyStack permet d'économiser de l'espace et de l'argent. Le Contrôle 2 en 1 permet de régler les deux fours simultanément en utilisant l'un ou l'autre des panneaux de commande, pour une facilité d'utilisation optimale.



mini pro 6.06



mini pro 6.10



mini pro 10.10



mini pro 10.10



Grâce à la superposition facile, développez facilement votre entreprise en fonction de la demande.

Gain d'espace

- Seulement 49,8 cm de large
- Les cartouches intégrées ConvoClean S2L n'occupent aucun espace lorsqu'elles sont utilisées et permettent de réduire l'espace de stockage de 80 %
- Installation encastrée
- Douchette intégrée pour un accès pratique et sans encombrement
- Fonctionnement sans extraction possible

S'adapte aux plus petits espaces

49,8 cm

Gains d'espace avec la superposition facile

EasyStack

17%

Des plats toujours délicieux et frais

Le mini pro offre une polyvalence inégalée avec la plus large gamme de modes de cuisson. De la friture à la cuisson sous-vide, il constitue un substitut précieux pour de nombreux équipements de cuisine.



mini pro 6.10 + 6.10



mini pro 6.10 + 10.10



Cartouche de nettoyage Solid-to-Liquid

En associant chaleur par air pulsé et vapeur, il garantit que les aliments restent moelleux et frais plus longtemps. Grâce à la gestion intelligente de la vapeur, il optimise les niveaux d'humidité pour proposer des menus exceptionnels tout en réduisant la consommation d'eau et d'énergie, ainsi que les déchets alimentaires.

Gestion intelligente de la vapeur

Économies d'eau jusqu'à

85%

Économies d'énergie jusqu'à

15%

Des fonctions haut de gamme pour des résultats exceptionnels

- Mode AirFry : air pulsé haute puissance avec déshumidification rapide
- BakePro : programme de cuisson spécialisé pour un volume importante et une colloration parfaite
- Crisp&Tasty (5 niveaux) : déshumidification rapide pour un résultat superbement croustillant
- HumidityPro avec 5 niveaux et gestion intelligente de la vapeur pour des résultats frais et succulents
- Remise en température parfaite
- Cuisson sous vide et Delta-T

Produisez plus, plus vite, sans augmenter votre consommation d'énergie

Grâce à une technologie de pointe et à EasyRack, le mini pro permet de produire nettement plus avec la même consommation d'énergie. Le système de gestion du climat a été optimisé avec AirFlowPro et la gestion intelligente de la vapeur pour offrir des résultats de cuisson parfaits avec 25 % de capacité en plus.

La fonction AirFlowPro fournit 80 % de flux d'air en plus, tout en restant adaptée aux produits délicats. Le tout sans consommation d'énergie supplémentaire, grâce au nouveau moteur sans balais et au système de lame d'air.

MaxiCavity optimise l'efficacité du volume de la cavité, pour améliorer la production sans augmenter l'espace. L'étagère supplémentaire augmente le rendement de 25 %.

Profitez d'un chargement plus rapide et plus facile grâce au système d'étagère innovant EasyRack, le premier à accueillir à la fois les plaques GN et US.



Augmentation du rendement jusqu'à

25%

AirFlowPro
Flux d'air augmenté

jusqu'à

80%

- Réactivité : de 0 °C à 150 °C en seulement 2 minutes et 30 secondes
- Doublez votre production grâce à la superposition facile EasyStack
- Système EasyRack pour un chargement facile et rapide et un niveau de plaque supplémentaire
- Cuisson plus uniforme grâce à AirFlowPro



Dimensions (l x P x H)	498 x 615 x 694 mm	498 x 793 x 694 mm	498 x 793 x 894 mm
Poids	64 kg	73 kg	87 kg
Capacité de charge (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Espacement des étagères	67 mm	67 mm	67 mm
Tension	3N~ 380-415 V (3/N/PE)	3N~ 380-415 V (3/N/PE)	3N~ 380-415 V (3/N/PE)
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Puissance nominale absorbée	5,1-6,1 kW	6,4-7,6 kW	9,2-10,9 kW

Injection électrique

Construction

EasyStack : superposition facile	●
Système d'étagères EasyRack pour plaques GN et US	●
MaxiCavity : volume de la cavité optimisé par rapport à la taille du four	●
Encastrement possible	●
Base sans pieds hygiénique	●
Contrôle 2 en 1*	●
Une seule alimentation en eau requise (4°dH-20 dH)	●
Éclairage LED	●
Porte du four triple vitrage avec charnière à droite	●
Douchette intégrée	●
Poignée de porte avec fonction fermeture	●
Verrouillage sécurisé de la porte avec 2 crans	●
Capteur de température central multipoint fixé à l'unité	●
Ethernet (réseau local)	●
Compatible Wi-Fi**	●
Ports USB A et C intégrés sur le panneau	●
Différentes tensions disponibles	●

Types de cuisson

Vapeur (30-130 °C) à saturation de vapeur garantie	●
Vapeur combinée (30-250 °C) avec réglage automatique de l'humidité	●
Air pulsé (30-250 °C) à transfert de chaleur optimisé	●

Utilisation

Écran tactile TFT haute résolution de 7 pouces	●
Affichage fluide et réactif avec fonction de défilement	●

Gestion du climat

HumidityPro : 5 niveaux d'humidification	●
Crisp&Tasty : 5 niveaux de déshumidification	●
Injection manuelle de vapeur à la demande	●
AirFlowPro : gestion du débit d'air améliorée avec nouveau ventilateur et nouveau moteur, également en mode inversé	●
Gestion intelligente de la vapeur	●

Gestion de la qualité

BakePro : fonction de cuisson à 5 niveaux	●
Mode AirFry	●
Fonction de préchauffage et de refroidissement automatique	●

Gestion de la production

Press&Go : jusqu'à 399 profils de cuisson automatique	●
Mode manager et mode équipe	●
Livre de recettes intégré avec 7 catégories	●
TrayTimer : gestion simultanée de différents produits	●
TrayView : gestion de la cuisson automatique de différents produits avec Press&Go	●
Gestion des favoris	●
Démarrage automatique	●
Étape message	●
ecoCooking	●
Delta-T	●
Cuisson à basse température	●
Fonction de régénération flexible avec présélection	●
Stockage des données HACCP	●

Gestion du nettoyage

Nettoyage par recirculation avancé	●
Système de nettoyage ConvoClean S2L Solid-to-Liquid	●
Nettoyage entièrement automatique avec système de cartouche intégré	●
3 niveaux d'intensité : nettoyage normal ou éco	●
Étape de séchage	●
Nettoyage express	●
Rinçage rapide	●
Dosage précis du détergent pour une efficacité maximale	●
Fonction de refroidissement sécurisé en option avant le nettoyage (porte fermée)	●
Enregistrement individuel et nettoyage des favoris	●
Planificateur de nettoyage	●

Solutions HygieniCare

Points de contact hygiéniques pour réduire la multiplication des micro-organismes (poignée de porte et douchette)	●
---	---

Entretien

Programme d'urgence	●
Système de diagnostic avec entretien visuel	●
5 trappes d'entretien	●

Options

Cuisson optique ConvoSense basée sur l'IA	●
SmartDoor avec verrouillage, ventilation et ouverture automatiques*	●
Design extérieur noir mat	●
Inversion de charnière de porte possible	●

* Déploiement du logiciel : T4/2025

** Module Wi-Fi et module cellulaire disponibles en tant qu'accessoires



Produit
info portal