Kombiugn Mini Pro 10.10



Kombiugn i litet format och stor kapacitet.

Kompakt, lättanvänd och effektiv kombiugn för matställen med ont om plats och med behov av flera olika tillagningssätt.

10 x GN-1/1, elektrisk, touchdisplay, integrerad handdusch och helautomatiskt rengöringssystem.

Tillagningssätt: Ånga, Kombi, Konvektion

Extra funktioner:

- Crisp&Tasty - 5 val för ångreduktion
- HumidityPro - 5 val för luftfuktighet
- BakePro - 5 nivåer av bakning
- Fläkt - 5 hastigheter
- AirFry-läge
- LED-belysning i ugnen
- 3-glasdörr med säkerhetsspärr

MÅTT OCH VIKTER	
Mått B x D x H	498 x 793 x 894 mm
Mått inkl. emballage B × D × H	580 x 1060 x 910 mm
Vikt brutto/netto	102 / 87 kg

KAPACITET	
GN 1/1, bleck	10 st
GN 1/1 djup 40/65 mm	8 st
Tallrikar max Ø26 cm	16 st

ELEKTRISK ANSLUTNING	3N~ 380-415 V 50/60 Hz	3~ 220-240 V 50/60 Hz
Nominell effektförbrukning	9,2-10,9 kW	9,3-11,0 kW
Märkström	14,0-15,2 A	24,4-26,5 A
Säkring	16 A	32 A
Rekommenderad kabel	5G2.5	4G4
Rekommenderad jordfelsbrytare	Typ A	Typ A

VATTEN / AVLOPP	
Avstängningsanordning	Backventil (EA) och smutsfilter
Vattenförsörjning	G 3/4"
Flödestryck	150 - 600 (1,5-6 bar)
Ø Förbrukning matlagning	0-20 l/h
Max vattenflöde	10 l/min
Version med avlopp	Fast anslutning med vattenlås (rek.) eller trattformat avlopp
Utförande	DN 40
Lutning avloppsrör	min. 5% (3 °C)

EMISSION	
Latent värme	1400 kJ/h / 0.4 kW
Känslig värme	2100 kJ/h / 0.60 kW
Temperatur på avloppsvatten	max. 60 °C
Ljudnivå	max. 70 dBA

Löpande förbättringar av produkten kan medföra ändrad specifikation utan föregående information. 2025-05

www.mkab.eu

© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB

Kombiugn Mini Pro 10.10

Standardutrustning

Tillagningssätt:
- Ångkokning (30-130°C) med garanterad ångmättnad
- Kombidrift (30-250°C) med automatisk fuktkontroll
- Konvektion (30-250°C) med optimerad värmeöverföring

easyTouch-panel:
- 7" TFT HiRes-glaspekskärm (kapacitiv)
- Smidig och snabbreagerande skrollfunktion
- Intuitiv, bildbaserad handedning

Intelligent ånghantering
- HumidityPro
- Crisp&Tasty
- AirFlowPro

Kvalitetsövervakning:
- BakePro
- AirFry-läge
- Funktion för förvärmning och nedkylning

Rengöring:
- ConvoClean S2L - Integrerat Solid2Liquid-rengöringssystem med rengöringspatroner - kontaktlöst, kompakt, biologiskt nedbrytbart, utrymmesbesparande
- 5 nivåer: Expressrengöring, QuickRinse, DryingStep, CareStep och Eco-rengöring
- Säker nedkylningsfunktion före rengöring (vid stängd dörr)
- Rengöringsprofiler kan ställas in individuellt som favoriter
- Rengöringsschema
- Behovsstyrd dosering av rengöringsmedel

Automatisk tillagning
- Press&Go med upp till 399 profiler
- Integrerad kokbok med 7 olika kategorier
- Laddningshantering för olika produkter samtidigt
- TrayView - laddninghantering för automatisk tillagning av olika produkter med hjälp av Press&Go

Hantering av favoriter
- HACCP-datalagring och loggning av händelsedata
- ecoCooking - energisparfunktion
- LT-tillagning (tillagning i låg temperatur)/Delta-T-tillagning
- Cook&Hold - tillagning och förvaring i en process
- AutoStart - förval av starttid
- Regenerate - Regenereringsfunktion med flera lägen
- Message Step - visning av tillagningsinstruktioner
- Manager- och crew-läge med lösenordsskydd
- Visning av energi- och vattenförbrukning

Hygien
- Hygieniska handtag (dörr- och handduschhandtag)
- Hygienisk ångfunktion

Design:
- Dörr med treglasfönster, säkerhetsspärr, stängnings-funktion, ventilationsläge, högerhängd och LED-belysning i ugn
- Ånggenerering via insprutning av vatten /direktånga
- Flerpunktsgivare för kärntemperatur
- Integrerad handdusch med automatisk återföring
- Löstagbara sidopaneler och bakpanel för enkel service
- USB A- och USB C-anslutning
- Ethernet/cellulärt modulgränssnitt (LAN) och WiFi-modul (tillbehör)
- EasyStack: Sömlös stapling av två ugnar
- MaxiCavity: Optimerad volym i ugnskammare

Tillval

- ConvoSense - optisk livsmedelsigenkänning med assistanssystem (artificiell intelligens för automatisk igenkänning av handling).
- SmartDoor med AutoLock - AutoVent - AutoOpen.
- Black - mattsvart finish.
- Vänsterhängd dörr.
- Marin version.
- Andra val av spänning.

© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB

Tillbehör

- mini pro ventilationshuv FE med fettfilter - finns även i svart och för staplingssats
- mini pro ventilationshuv
- Stativ i olika storlekar och utföranden
- Adapterplatta för ministativ
- EasyStack staplingssats
- Care-produkter för ConvoClean helautomatiskt rengöringssystem (S2L)
- Bakplåtar, gallerfäste, behållare
- Väggfäste
- WiFi-modul

Tekniska data - tillbehör - ventilationshuv

Se tillbehörsbroschyr för mer mer detaljerad information.
Tillåtna kombinationer för staplingsbara satser är: mini Pro 6.10 på 10.10

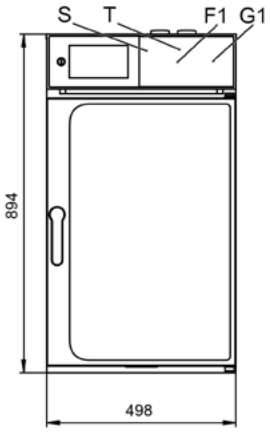
MINI PRO VENTILATIONSHUV	MINI PRO FE	MINI PRO
Märkspänning	1N~ 200-240 V 50/60 Hz	1N~ 220-240 V 50/60 Hz
Nominell effektförbrukning	150-190 W	30-32 W
Nominell ström	0.7-0.8 A	0.2-0.24 A
Mått ex. emballage B × D × H	504 x 243 x 688 mm	500 x 135 x 612 mm
Vikt ex. emballage	25,5 kg	11,5 kg
Säkerhetsavstånd över**	500 mm	500 mm

*** Beror på typ av ventilationssystem och takets beskaffenhet.*

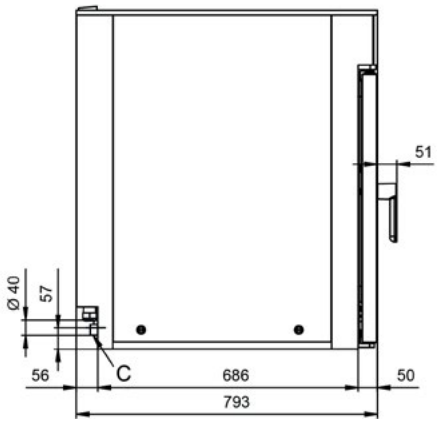
© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB

Måttritning

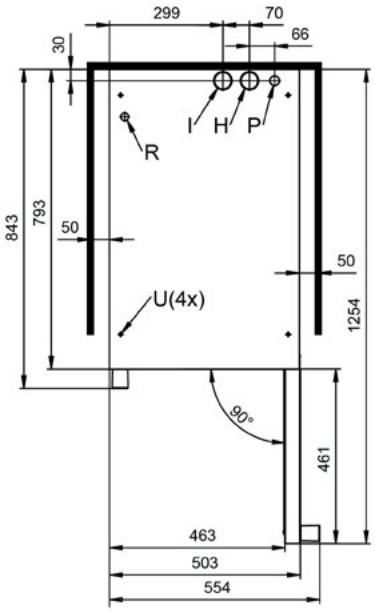
FRAMSIDA



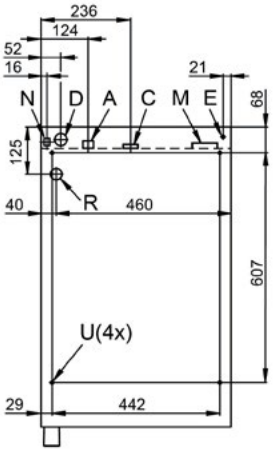
SIDA



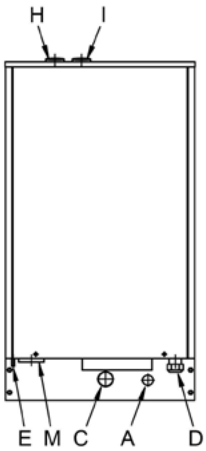
OVANIFRÅN



ANSLUTNINGSPUNKTER



BAKSIDA



A. Vattenanslutning, G 3/4''
C. Avloppsanslutning, DN 40 (Ø40 mm)
D. Elektrisk anslutning
E. Skyddande potentialutjämning
F1. Hylla för sköljmedelspatron
G1. Hylla för rengöringsmedelskassett
H. Luftningsanslutning Ø48 mm
I. Ventilationsöppning Ø48 mm
M. Säkerhetsbräddavlopp 60mmx20mm
N. RJ45 Ethernet-port
P. Elektrisk anslutning för huv
R. Styrkabelanslutning för huv
S. USB C-port / USB A-port
T. WiFi-modul - tillbehör
U. Tillbehör för monteringspunkt (STK/hood)

mkab Storkök

© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB