

Fours à convection Minibake PRO

La solution révolutionnaire pour les supérettes, les stations-service, les cafés et les points de vente

Developpé pour une meilleure cuisson

Minibake Pro: Petit par la taille, immense par les performances

Découvrez le MONO Minibake PRO-Des performances exceptionnelles dans un format compact.

Le nouveau four à convection MONO Minibake PRO est la solution idéale pour les entreprises souhaitant proposer des plats cuisinés ou fraîchement préparés sans nécessiter d'espace supplémentaire ni d'alimentation électrique particulière. Conçu pour fonctionner sur une prise standard de 13 ampères, il est parfait pour les cafés, les stations-service, les supérettes, les marchés de producteurs, les associations et les salons de thé.

Malgré sa taille compacte, le Minibake PRO offre une polyvalence et des performances impressionnantes. Son panneau de commande numérique intuitif permet un accès rapide aux fonctions essentielles et d'enregistrer jusqu'à 10 programmes de cuisson personnalisés, pour des résultats toujours réussis, que ce soit pour des croissants, des pains au chocolat, quiches etc.



Le four est également doté d'une fonction vapeur intégrée et d'un ventilateur bidirectionnel, garantissant des croûtes parfaites sur les pains, les demi-baguettes et les petits pains - à chaque cuisson.

Disponible en deux tailles - un modèle à 3 plaques et un modèle à 4 plaques - les deux versions accueillent des plateaux de 455 mm x 325 mm (18" x 12¾"), offrant la flexibilité nécessaire pour répondre à vos besoins de production.

9 Fonctionnalités

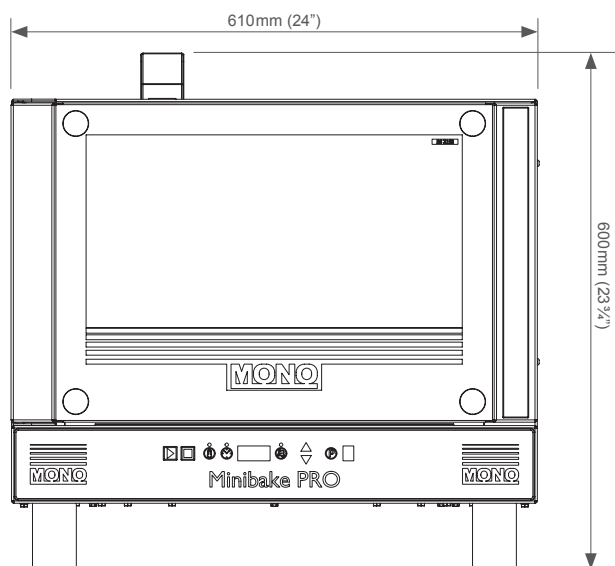
- 13A monophasé Plug-and-Play
- Conception compacte et peu encombrante
- Panneau de commande numérique simple
- Ventilateur bidirectionnel pour une cuisson uniforme
- Porte vitrée à double paroi
- Poignée froide au toucher pour une utilisation en toute sécurité
- Système de vapeur intégré pour les petits pains croustillants, etc.
- Convient aux plaques de dimensions 455mm x 325mm (18" x 12¾").
- Disponible en modèles à 3 ou 4 plaques

9 Avantages Clés

- Aucune alimentation électrique spéciale n'est nécessaire.
- Peut être installé presque partout où cela convient
- Son faible encombrement occupe très peu d'espace sur le comptoir.
- Mémorise jusqu'à 10 programmes pour un rappel instantané
- Cuisine une grande variété de plats préparés.
- Éclairage intérieur du four à LED écoénergétique
- Cuire en petites quantités pour minimiser le gaspillage
- Il n'est pas nécessaire de retourner les plaques pendant la cuisson.
- Porte disponible pour ouverture à droite ou à gauche

Spécifications du Minibake PRO

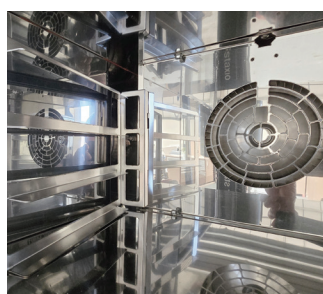
Spécifications	3 Plaques	4 Plaques
Nombre de plaques	3	4
Taille du plateau	455mm x 325mm (18" x 12¾")	455mm x 325mm (18" x 12¾")
Hauteur incluant le déflecteur de buée	600mm (23¾")	600mm (23¾")
Largeur	610mm (24")	610mm (24")
Profondeur - Porte fermée, poignée comprise	720mm (28¾")	720mm (28¾")
Profondeur - Porte ouverte	1,244mm (49")	1,244mm (49")
Espace entre les plateaux	80mm (3¼")	67mm (2½")
Poids	45Kg (99lbs)	45Kg (99lbs)
Contrôleur	Numérique	Numérique
Plage de température	50-260(°C) 122-500 (°F)	50-260(°C) 122-500 (°F)
Capacité de stockage du programme	10	10
Éclairage du four	LED intérieure	LED intérieure
Alarme de fin de cuisson.	Oui	Oui
Ventilateur bidirectionnel	Oui	Oui
Fonction vapeur intégrée	Oui	Oui
Porte vitrée à double paroi	Oui	Oui
Poignée de porte froide au toucher	Oui	Oui
Micro-interrupteur de porte	Oui	Oui
Oura	Oui	Oui
Niveau de bruit	Moins de 85dB	Moins de 85dB
Électricité	Monophasé, 230V, 13A. Puissance nominale: 2,9kW	
Raccordement à L'eau (pour une utilisation avec la fonction vapeur)	¾" BSP	
Pression de L'eau	2 à 4 bars (l'alimentation en eau domestique normale se situe généralement dans ces limites)	



Four à convection MONO Minibake Pro



Contrôleur



Système de ventilation et glissières



Panneau intérieur articulé pour un nettoyage facile

Comme présenté dans l'espace boulangerie - de MONO - L'unité autonome de boulangerie et de merchandising



V:1 (Jan 2026)