

Combi

Kombidämpfer: kompakt und flexibel




moduline

Combi



Kombi kombiniert das Beste aus mehreren Garphilosophien in einem Produkt mit kompakten Abmessungen.

Konvektionsgaren mit Zwangsbelüftung, Dampf sowie gemischte, direkte Dampfzuführung (Konvektionsdampf) sind die Grundlagen der täglichen Arbeit in einer professionellen Küche. Der Kombidämpfer von Moduline bietet all dies mit reduzierten Abmessungen, zwischen 550 mm Breite und 680 mm Tiefe (je nach Modell). Der Kombidämpfer ist nicht nur kompakt, sondern er ist auch intelligent.

Dank der Moduline Technologie und der benutzerfreundlichen Schnittstelle, können Sie angeben, welches Gericht Sie mit dem Kombidämpfer garen möchten. Er wird dann automatisch der passendsten Modalität zwischen Konvektions- oder Dampf garen oder einem gemischtem Garzyklus wählen. Der Kombidämpfer kontrolliert dann den Garverlauf und hält automatisch das richtige Feuchtigkeits- und Temperaturniveau bei, ohne jeglichen Eingriff von außen. Die Vorteile dieses Ansatzes sieht man nicht nur bei den Energieeinsparungen, aufgrund des schnelleren Garens, sondern auch in der Qualität der erzielten Ergebnisse und der Fähigkeit, die organoleptischen Eigenschaften der gekochten Lebensmittel zu bewahren.



Funktionseigenschaften

Direkter Dampfmodalität von +30°C bis +130°C.

Konvektionsmodalität von +30°C bis + 280°C.

Gemischter Dampf-Konvektionsmodalität von +30°C bis+ 280°C.

Die automatischen Garprogramme, die in 6 Produktkategorien unterteilt sind, stellen den perfekten Anfangspunkt für Ihr Erlebnis mit einem Kombidämpfer dar.

Manuelle Kocheinstellung und die Speicherung von Rezepten bieten dem Chef die traditionellen Bequemlichkeiten.

Abschnitt für Favorite Programme, Alltag und Erfahrung immer direkt abrufbar.

Die Rezepte sind immer persönlich gestaltbar und einfach zu durchsuchen und können mit Bildern des Benutzers integriert werden.

Die Garprogramme können in unterschiedlichen Phasen unterteilt werden (10 bei T-Version, 4 in bei D-Version), dass ermöglicht hohe Leistungen in der Lebensmittelverarbeitung.

Delta-T Funktion: Die Fähigkeit, den Temperaturunterschied zwischen Garraum und Lebensmittelkern einzustellen, somit kann man zartes Fleisch garen und gleichzeitig den Gewichtsverlust reduzieren (nur bei T-Version).

Direkte Verbrauchsanalysefunktion. (Nur bei T-Version)

Das Türschloss verhindert Türöffnung während des Betriebes; die Türöffnung würde empfindliche Zyklen unterbrechen und die Ergebnisse beeinträchtigen.

Die automatische Feuchtigkeitsabsaugung nach dem Garen vermeidet die Gefahr, dass heißer Dampf aus dem Garraum nach außen kommt, wenn die Tür geöffnet wird.

Eigendiagnose-System für den ordnungsgemäßen Betrieb aller elektrischen Bauteile. (Nur bei T-Version)

Automatisches, telemetrisches Betriebsregistrierungssystem. (Nur bei T-Version)

Das Dampfkondensationssystem sorgt für einen gesunden Arbeitsplatz.

Automatische Abschaltung der Ventilmotoren bei geöffneter Tür.

Kühlprogramm des Garraums bei geöffneter Tür.





PLUS

RecipeMix: Sobald der Benutzer ein Programm eingestellt hat oder ein Rezept gewählt hat, empfiehlt der Kombidämpfer diejenigen Gerichte, die mit dem gleichen Programm gegart werden können, damit man sowohl die Zeit als auch die Garvorgänge optimieren kann. (Nur bei T-Version)

MultiLevel Funktion: Mit dieser Funktion können Sie die Anzahl der Gerichte mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen leiten, da jedes Mal angegeben wird, wann diese bereit sind. (Nur bei T-Version)

IdealWarm Funktion: Der intelligente Temperaturabfall im Garraum am Ende des Garzyklus ermöglicht eine perfekte Warmhaltung und vermeidet das Risiko des Übergarens der Nahrungsmittel.

ClimaChef-System ist die elektronische und automatische Steuerung des Klimas im Garraum, so dass Sie die beste Konsistenz der Lebensmittel, die dank der perfekten Feuchtigkeitskontrolle während des Garens immer schmackhaft und knusprig sind, auf eine sichere und intelligente Weise erhalten.

FlashDry: Funktion für die sofortige Entfeuchtung des Garraums. Es ermöglicht das perfekte Austrocknen von Lebensmitteln, die getrocknet werden müssen und somit trotzdem schön knusprig bleiben.

SpeedGrade, Anpassung der Ventilatorgeschwindigkeit: Sogar das sanfteste Garen ermöglicht herausragende Ergebnisse. (Optional bei D-Version)

Das adaptive System zur Leistungskalibrierung **FitPower** passt die Energie an und optimiert sie, je nach Anwendung. (Optional bei D-Version)

Das **EcoWash-Reinigungssystem** mit automatischer Rückzirkulation reduziert deutlich den Wasser- und Waschmittelverbrauch, wobei der Garraum perfekt von jeglichem Schmutz gereinigt wird. (Optional)

RECIPE MIX

MULTILEVEL

IDEALWARM

CLIMACHEF

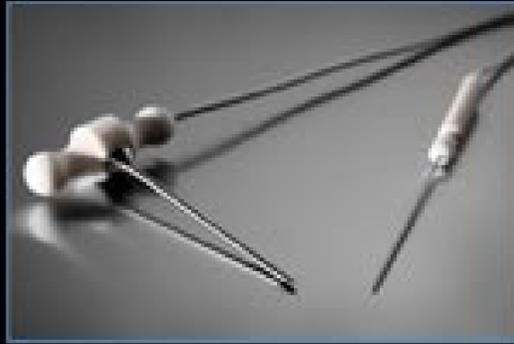
FLASH DRY

SPEED GRADE

FIT POWER

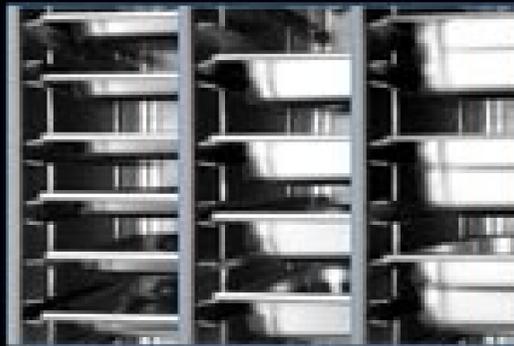
ECOWASH

EXTRAS



Kerntemperaturfühler

Der herausnehmbare und austauschbare Kerntemperaturfühler kann mit verschiedenen Durchmessern und Messungspunkten geliefert werden. Sein ergonomischer Griff macht die Verwendung einfach und ermöglicht eine präzise Einführung in den.



Blecheinschubwände

Die Mehrfachpositionierung der Bleche, ermöglicht verschiedene Konfigurationen, je nach Beladungsbedürfnissen.



Pad Lock

Das verschlüsselte System mit Passwort gewährleistet dem Chef den höchstmöglichen Schutz seiner Daten und schützt ihn vor einer unerwünschten Unterbrechung des Garprogramms.



Pro Time

ProTime-System. Diese Funktion ermöglicht die Einstellung des Datums und der Uhrzeit, wenn Sie möchten, dass der Ofen mit der Vorheizung oder dem Garen beginnt.



SD Card

Speichererweiterung mit eingebautem SD-Kartenslot. Verfügbar nur bei T-Version.

Statusmeldung LED/Stand-by-Taste



7" kapazitive Multitouch-Technologie

- Temperaturregelung von +30 °C bis +280°C
- Zeitkontrolle
- 3 Garmodalitäten: Konvektion, Dampf, Kombiniert
- Automatische Garprogramme in 6 Kategorien unterteilt
- Möglichkeit bis zu 10 Garphasen für jedes Programm zu leiten
- Speicherung von bevorzugten Programmen
- Garen mit Kerntemperaturfühler
- Garmodalität mit Delta-T
- Klimakontrolle im Garraum mit CLIMAcHeF System
- Personalisierte Rezepte mit Bildern
- Spezifische Arbeitsmodalitäten: Pasteurisierung, Sous-Vide, Garen mit niedrigen Temperaturen, Proofing
- SpeedGrade: Lüfterdrehzahlregelung
- Spezielle Eigenschaften: MultiLevel, RecipeMix, IdealWarm, FlashDry, FitPower, ProTime, PadLock, EcoWash

EIN/AUS Schalter

Programmauswahl (99 Programme)

Auswahl der Garvorgänge (4 Phasen für jedes Programm)

Digitalanzeige



Encoder-Regler zum Durchsuchen der Funktionen des Dampfgarers und Einstellung aller Garparameter

START/STOP Taste

Taste für die Garraumbelichtung

Garmodalität:
Konvektion, Dampf,
kombiniert
Konvektion-Dampf

Garraumtemperaturkontrolle

Zeit- und
Kerntemperaturfühlerskontrolle

Kontrolle der
Feuchtigkeit im
Garraum

Lüftergeschwindigkeitsregelung
(Optional)

Elektronische Steuerung

sehr intuitiv und einfach zu bedienen, auch von weniger qualifizierten Mitarbeitern

USB Schnittstelle Software

HACCP-Daten und Rezepte immer bereit und im Einklang mit der Arbeitsentwicklung
(Optional bei D-Version)

Tür

das doppelte Glas mit niedrigen Emissionen und die interne Belüftung reduzieren die externe Überhitzung und Wärmezerstreuung

Innenbeleuchtung des Garraums

damit man den Garvorgang zu jeder Zeit überprüfen kann

Eingebaute Handbrause

für schnelles und mehrmaliges Händewaschen. (Optional)

Eingebaute Schublade

im Dampfgerar eingebaut, perfekt für die Lagerung des Kerntemperaturfühlers oder anderer Küchenutensilien
(nur mit integrierter Handbrause, optional verfügbar)



Periodische und automatische Drehrichtungsumkehr der Lüftermotoren

damit eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit im Garraum gewährleistet wird

Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

Das interne Türglas kann geöffnet werden

dies ermöglicht eine bessere und regelmäßige Reinigung des Glases

Isolierung des Garraums

hochdämmende Materialien garantieren weniger Wärmezerstreuung

Dichtschließender Garraum

die abgerundeten Ecken und das integrierte Entwässerungssystem machen die Reinigung einfacher und sicherer

Kondensatauffangschale unter der Tür

verbunden mit dem entwässerungssystem des Dampfgarers. Keine mehr Leck oder Ansammlung mehr von Wasser auf dem Boden



SERIEN GCE



	GCE060D/T	GCE106D/T	GCE110D/T	GCE061D/T	GCE101D/T
Aufnahme	6 GN 2/3	6 GN 1/1 ¹	10 GN 1/1 ¹	6 (GN 1/1 oder 600x400) ²	10 (GN 1/1 oder 600x400) ²
Abstand Einschübe	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +280°C	von +30°C bis +280°C	von +30°C bis +280°C	von +30°C bis +280°C	von +30°C bis +280°C
Elektrische Leistung	5200 W	7700 W	15400 W	7700 W	15400 W
Anschlusswert	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Abmessungen B/T/H	550x640x822 mm	550x810x822 mm	550x810x1062 mm	800x680x822 mm	800x680x1062 mm

1. Quereinschub

2. Längseinschub

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it