

Combi

Hornos combi: compactos y flexibles




moduline

Combi



Combi reúne lo mejor de varias filosofías de cocción en una solución de dimensiones compactas. La cocción por convección con ventilación forzada, con vapor y con inyección directa mixta (vapor-convección) son la base del trabajo diario de una cocina profesional. El horno Combi de Moduline ofrece todo esto en un espacio reducido, 550 mm de ancho y 680 mm de profundo (según el modelo). No solo es compacto, sino que el horno Combi es también inteligente. De hecho, gracias a la tecnología de Moduline a la facilidad de uso de la interfaz, es posible especificar qué plato desea cocinar en el horno Combi. Seleccionará automáticamente el modo más apropiado, ya sea convección, vapor o mixto. El horno pasará a controlar la cocción y mantendrá de manera automática los niveles correctos de humedad y temperatura, sin necesidad de intervenciones externas. Las ventajas de esta modalidad no solo se muestran en el ahorro energético, derivado de la velocidad de cocción, sino también en la calidad de los resultados y la capacidad mejorada de conservar las cualidades organolépticas de los alimentos.



Características funcionales

Modo de vapor directo de +30°C a +130°C.

Modo de convección de +30°C a +280°C.

Modo mixto de vapor-convección de +30°C a +280°C.

Los programas de cocción automáticos, divididos en seis categorías de producto, son el punto de partida inicial para su experiencia con un horno Combi.

La configuración manual de la cocción y la grabación de recetas ofrecen la conveniencia que esperan los chefs tradicionales.

Sección de programas favoritos, vida diaria y experiencia siempre al alcance de la mano.

Las recetas se pueden personalizar y son más fáciles de navegar gracias a la integración de imágenes del usuario.

Los programas de cocción se pueden dividir en distintas fases (10 en la versión T y 4 en la versión D), lo que permite un alto rendimiento en el proceso de los alimentos.

Función Delta-T: permite ajustar la diferencia de temperatura entre la cámara del horno y el núcleo del producto, lo que mejora la ternura de la carne y reduce la pérdida de peso (solo en la versión T).

Función de análisis de consumo siempre al alcance de la mano (solo en la versión T).

El sistema de bloqueo de la puerta evita el riesgo de aperturas accidentales durante el ciclo de cocción. La apertura de la puerta podría interrumpir ciclos delicados y comprometer los resultados.

El sistema automático de salida de humedad tras la cocción evita el peligro de que salga vapor caliente al abrir la puerta.

Sistema de diagnóstico automático de funcionamiento correcto de todos los componentes eléctricos (solo en la versión T).

Sistema automático de registro telemétrico del funcionamiento del equipo (solo en la versión T).

El sistema de condensación del vapor asegura un lugar de trabajo seguro.

Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta.

Programa de enfriamiento de la cámara con la puerta abierta.





PLUS

RECIPE MIX

Característica RecipeMix: cuando configura un programa o elige una receta, Combi sugiere qué platos pueden cocinarse juntos para optimizar el tiempo y las cargas de cocción (solo en la versión T).

MULTILEVEL

Función MultiLevel: Combi es capaz de gestionar platos distintos con tiempos y temperaturas de cocción diversos e indicar por separado cuándo están listos (solo en la versión T).

IDEALWARM

Función IdealWarm: la disminución inteligente de la temperatura en la cámara, al final del ciclo de cocción, permite un mantenimiento caliente perfecto y elimina el riesgo de sobrecocinar los alimentos.

CLIMACHEF

El sistema ClimaChef es una característica electrónica automática que controla el ambiente en la cámara para obtener la mejor consistencia y unos alimentos siempre sabrosos y frescos de manera segura e inteligente.

FLASH DRY

FlashDry: función de deshumidificación instantánea de la cámara. Permite un secado perfecto de los productos que lo necesiten, con lo que los alimentos se mantienen crujientes.

SPEED GRADE

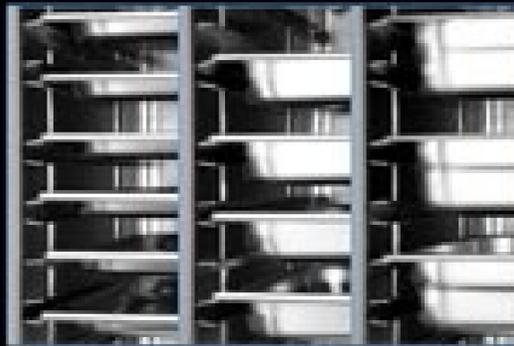
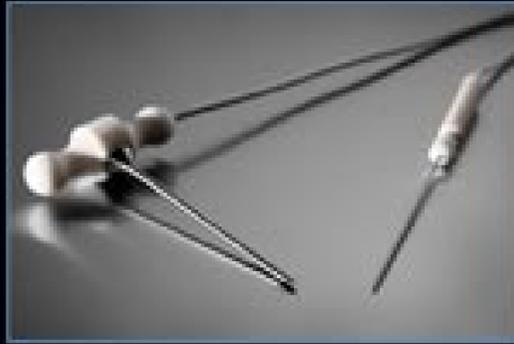
Ajuste de velocidad de los ventiladores SpeedGrade: incluso las cocciones más delicadas darán resultados extraordinarios (opcional en la versión D).

FIT POWER

El sistema adaptativo de calibración de potencia de la función FitPower ajusta y optimiza el consumo de energía según el uso (opcional en la versión D).

ECOWASH

El sistema de limpieza EcoWash, con recirculación automática, reduce de manera significativa el consumo de agua y detergente mientras que limpia perfectamente la cámara, por muy sucia que esté (opcional).



EXTRAS

Sonda al corazón

La sonda al corazón, extraíble e intercambiable, se puede entregar con distintos diámetros y puntos de medición. Su mango ergonómico la hace fácil de usar y permite una introducción precisa en el núcleo de los alimentos.

Porta bandejas

Las múltiples posiciones de las bandejas permiten diferentes configuraciones, según los requisitos de carga.

Pad Lock

El sistema de bloqueo del teclado mediante contraseña asegura al chef una protección máxima de los datos o contra interrupciones no deseadas del programa de cocción.

Pro Time

El sistema ProTime permite configurar la fecha y hora a las que desea que el horno se precaliente o empiece a funcionar.

SD Card

Expansión de memoria con ranura para tarjeta SD integrada. Solo disponible en la versión T.



Pantalla de 7" capacitiva multitáctil y fácil de usar:

- Control de temperatura de +30°C a +280°C
- Control del tiempo
- Tres modos de cocción: convección, vapor y mixto
- Programas automáticos de cocción divididos en seis categorías
- Capacidad de gestionar hasta 10 fases de cocción por programa
- Sección de programas favoritos
- Cocción con sonda al corazón
- Modo de cocción con Delta-T
- Control ambiental en la cámara con sistema ClimaChef
- Libro de recetas personalizable con fotos
- Modos especiales: pasteurización, cocción al vacío, cocción a baja temperatura, prueba
- SpeedGrade: control de velocidad de los ventiladores
- Características especiales: MultiLevel, RecipeMix, IdealWarm, FlashDry, FitPower, ProTime, PadLock, EcoWash



Mando codificador para navegar por las funciones del horno y configurar los parámetros de cocción

Tecla START/STOP

Tecla de iluminación de la cámara

Control electrónico

muy intuitivo y fácil de usar, incluso para el personal menos experto

Salida USB

software, datos HACCP y recetas siempre al alcance de la mano, en línea con la evolución en el trabajo (opcional en la versión D)

Puerta USB

el cristal doble de baja emisión y la ventilación interna reducen el recalentamiento externo y la dispersión del calor

Iluminación interna de la cámara

permite controlar el proceso de cocción en cualquier momento

Ducha de mano integrada

permite enjuagues rápidos y frecuentes (opcional)

Cajón integrado

integrado en el horno, perfecto para almacenar la sonda al corazón u otros utensilios de cocina (solo se entrega con la ducha de mano integrada)



Inversión periódica y automática de los motores de los ventiladores

permite una uniformidad perfecta de la temperatura en la cámara

Porta bandejas

se pueden extraer y lavar con facilidad

Cristal interno de la puerta extraíble

permite una mejor limpieza regular del cristal

Aislamiento de la cámara

gracias a los materiales altamente aislantes, garantiza una menor dispersión del calor

Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados y el sistema de drenaje integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura

Bandeja de recogida de la condensación

bajo la puerta, está conectada al sistema de drenaje de la puerta. No más fugas y acumulación de agua en el suelo



SERIE GCE



GCE060D/T

GCE106D/T

GCE110D/T

GCE061D/T

GCE101D/T

Capacidad bandejas

6 GN 2/3

6 GN 1/1 ¹

10 GN 1/1 ¹

6 (GN 1/1 o 600x400) ²

10 (GN 1/1 o 600x400) ²

Distancia entre guías

64 mm

64 mm

64 mm

64 mm

64 mm

Temperatura de funcionamiento

de +30°C a +280°C

Potencia eléctrica

5200 W

7700 W

15400 W

7700 W

15400 W

Suministro eléctrico

400 Vac 3N 50 Hz

Dimensiones

550x640x822 mm

550x810x822 mm

550x810x1062 mm

800x680x822 mm

800x680x1062 mm

1. Introducción de la bandeja desde el lado estrecho

2. Introducción de la bandeja desde el lado ancho

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