

# Combi

Fours combinés: compacts et flexibles



  
moduline

# Combi



Combi rassemble le meilleur des différentes philosophies culinaires en une seule solution et avec des dimensions compactes.

La cuisson par convection avec ventilation forcée, la cuisson à vapeur par injection directe et mixte (convection et vapeur) sont à la base du travail quotidien d'une cuisine professionnelle. Le four Combi Moduline offre tout cela dans un espace réduit, entre 550 mm de largeur et 680 mm de profondeur (selon le modèle). Le four Combi est non seulement compact, il est aussi intelligent. En effet, grâce à la technologie Moduline et à la facilité d'utilisation de l'interface, il est possible de spécifier quel plat on veut cuisiner avec le four Combi. Le four choisit automatiquement le mode le plus approprié parmi convection, vapeur ou un mix des deux. Ensuite il contrôle la cuisson et maintient automatiquement les niveaux corrects d'humidité et de température, sans devoir intervenir de l'extérieur. Les avantages de cette approche sont non seulement exprimés en matière d'économies d'énergie qui se concrétisent dans la rapidité de cuisson, mais également dans la qualité des résultats obtenus et dans la meilleure capacité de préserver la qualité organoleptique des aliments cuits.



## Caractéristiques fonctionnelles

Mode direct vapeur de +30°C à +130°C.

Mode convection de +30°C à +280°C.

Mode mixte vapeur + convection de +30°C à +280°C.

Les programmes automatiques, divisés en 6 catégories de produits, sont le point de départ idéal pour votre expérience du four Combi.

Réglage manuel des programmes de cuisson et enregistrement des recettes pour offrir la commodité de la cuisine traditionnelle.

Programmes préférés et expériences quotidiennes toujours sur le bout des doigts.

Recettes personnalisables et faciles à consulter, avec l'intégration d'images par l'utilisateur.

Les programmes de cuisson peuvent être divisés en phases différentes (10 sur la version T ou 4 sur la version D), ce qui permet d'obtenir une performance élevée pendant la transformation des aliments.

Fonction Delta-T: pour régler la différence de température entre la chambre du four et le cœur du produit, améliorer la tendresse de la viande et réduire la perte de poids. (Seulement sur la version T)

Fonction d'analyse de la consommation, toujours sur le bout des doigts. (Seulement sur la version T)

Système de verrouillage automatique pour prévenir le risque d'ouverture involontaire de la porte pendant la cuisson, ce qui pourrait interrompre des cycles délicats et compromettre le résultat final.

Système automatique d'évacuation de l'humidité à la fin de la cuisson, pour éviter le danger de fuites de vapeur chaude lorsque l'on ouvre la porte.

Système d'autodiagnostic du fonctionnement de tous les composants électriques. (Seulement sur la version T)

Système automatique d'enregistrement téléométrique du fonctionnement de l'appareillage. (Seulement sur la version T)

Système de condensation de la vapeur pour garantir un lieu de travail sain.

Arrêt automatique des moteurs de ventilation lorsque l'on ouvre la porte.

Refroidissement automatique de la chambre avec la porte ouverte.





## PLUS

### RECIPE MIX

Fonction RecipeMix : une fois que vous avez choisi un programme ou une recette, Combi suggère des plats qui peuvent être cuits ensemble afin d'optimiser le temps de cuisson et les charges. (Seulement sur la version T)

### MULTILEVEL

Fonction MultiLevel: Combi peut gérer plusieurs plats dont les temps de cuisson sont différents, en indiquant quand ils sont prêts. (Seulement sur la version T)

### IDEALWARM

Fonction IdealWarm : la réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de cuisson permet de maintenir le plat au chaud, sans risquer la surcuisson des aliments.

### CLIMACHEF

Le système ClimaChef est une fonction automatique et électronique qui contrôle le climat à l'intérieur de la cavité pour obtenir d'une manière sûre et intelligente la meilleure texture et des aliments tout aussi savoureux que croustillants.

### FLASH DRY

FlashDry: fonction de déshumidification immédiate de la chambre. Elle permet le séchage parfait des produits qui en ont besoin, tout en gardant les aliments croustillants.

### SPEED GRADE

Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade: même la cuisine la plus délicate donne des résultats extraordinaires. (Optionnel sur la version D)

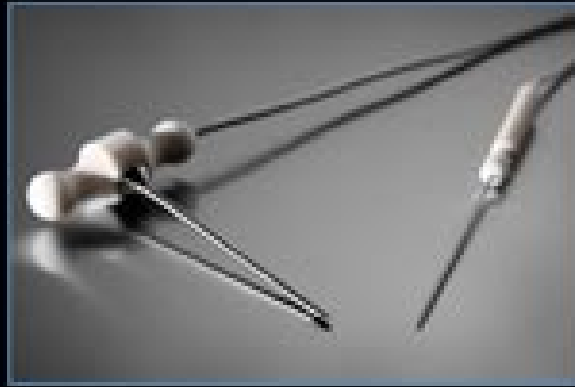
### FIT POWER

Le système adaptatif pour le calibrage de l'énergie de la fonction FitPower règle et optimise la consommation d'énergie selon l'utilisation. (Optionnel sur la version D)

### ECOWASH

Le système de nettoyage EcoWash, avec la recirculation automatique, réduit considérablement la consommation d'eau et de produit détergent, tout en assurant un nettoyage parfait de la cavité, même dans les pires conditions de saleté. (Optionnel)

# EXTRAS



## Sonde à cœur

Les sondes à cœur sont détachables et interchangeables et peuvent être livrées avec différents diamètres et points de mesure; leur poignée ergonomique rend l'usage plus pratique et permet d'introduire la sonde précisément dans le cœur de l'aliment.



## Glissières

Les plateaux peuvent être rangés en plusieurs positions créant une grande variété de configurations différentes en fonction des exigences de charge.



## Pad Lock

Le système de fermeture, moyennant l'utilisation d'un mot de passe, garantit au chef la protection maximum de ses données et évite toutes interruptions involontaires des programmes de cuisson.



## Pro Time

Ce système permet de fixer la date et l'heure prévues pour préchauffer ou démarrer le four.



## SD Card

Extension de mémoire avec un porte-carte SD intégré. Disponible seulement sur la version T.

## Panneau de contrôle **VERSION T**

LED d'état /touche de stand-by



**Écran tactile capacitif 7" multipoint, pour une navigation aisée:**

- réglage de la température de +30°C à +280°C
- réglage du temps
- 3 modes de cuisson : convection, vapeur, mixte convection + vapeur
- programmes de cuisson automatiques divisés en 6 catégories
- capacité de gérer jusqu'à 10 phases de cuisson pour chaque programme
- section des programmes préférés
- cuisson avec sonde à cœur
- mode de cuisson avec Delta-T
- réglage thermique de la cavité avec le système CLIMAcchef
- livre de recettes personnalisable avec images
- modes spéciales : pasteurisation, cuisson sous vide, cuisson à basses températures, stérilisation
- SpeedGrade: réglage de la vitesse des ventilateurs
- Fonctionnalités spéciales : MultiLevel, RecipeMix, IdealWarm, FlashDry, FitPower, ProTime, PadLock, EcoWash

## Panneau de contrôle **VERSION D**



Touche ON/OFF

Sélection de programmes  
(99 programmes)

Sélection des différentes  
étapes de cuisson  
(4 étapes pour chaque programme)

Affichage numérique

Poignée encodeur pour naviguer à  
travers les différentes fonctions du  
four et régler les paramètres de cuisson

Touche START/STOP

Touche lumière interne

**Modes de cuisson:**  
convection, vapeur, mixte  
convection + vapeur

Réglage  
thermique de  
la chambre

Réglage du  
temps ou de la  
sonde à cœur

Réglage de  
l'humidité  
dans la  
chambre

Réglage de la vitesse des  
ventilateurs (optionnel)

## Contrôle électronique

extrêmement intuitif et facile à utiliser même par le personnel moins qualifié

## Porte USB

logiciel, données HACCP et recettes toujours sur le bout des doigts et actualisés avec le développement du travail (optionnel sur la version D)

## Porte

double verre à basse émissivité et ventilation interne pour réduire la surchauffe externe et la dispersion de chaleur

## Éclairage interne de la cavité

pour contrôler à tout moment le procédé de cuisson

## Douchette manuelle intégrée

pour rinçages fréquents (optionnel)

## Tiroir intégré

intégré dans le four, idéal pour stocker la sonde à cœur ou d'autres ustensiles de cuisine (fournis seulement avec la douchette manuelle intégrée optionnelle)



## Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation

pour atteindre une uniformité thermique parfaite dans la chambre

## Glissières

facilement démontables et nettoyables

## Verre ouvrable interne de la porte

permet un nettoyage plus facile et régulier du verre

## Isolation de la cavité

avec des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur

## Cavité étanche

grâce aux angles arrondis et au système de drainage intégré, le nettoyage devient plus facile et sûr

## Bac de récupération de l'eau de condensation

installé sous la porte et connecté avec le système de drainage du four, il évite toute fuite et accumulation d'eau sur le plancher





# SÉRIES GCE



	<b>GCE060D/T</b>	<b>GCE106D/T</b>	<b>GCE110D/T</b>	<b>GCE061D/T</b>	<b>GCE101D/T</b>
<b>Capacité plateaux</b>	6 GN 2/3	6 GN 1/1 <sup>1</sup>	10 GN 1/1 <sup>1</sup>	6 (GN 1/1 ou 600x400) <sup>2</sup>	10 (GN 1/1 ou 600x400) <sup>2</sup>
<b>Distance glissières</b>	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm
<b>Temp. service</b>	+30°C à +280°C	+30°C à +280°C	+30°C à +280°C	+30°C à +280°C	+30°C à +280°C
<b>Puissance</b>	5200 W	7700 W	15400 W	7700 W	15400 W
<b>Alimentation</b>	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
<b>Dimensions</b>	550x640x822 mm	550x810x822 mm	550x810x1062 mm	800x680x822 mm	800x680x1062 mm

1. Introduction du plateau du côté étroit

2. Introduction du plateau du côté large

**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](mailto:info@moduline.it) - [www.moduline.it](http://www.moduline.it)