

Combi

Forni combinati: compatti e flessibili




moduline

Combi



Combi unisce in un'unica soluzione il meglio di più filosofie di cottura, in dimensioni contenute. Le cotture a convezione con ventilazione forzata, a vapore ad iniezione diretta e mista (convezione-vapore) sono alla base del lavoro quotidiano di una cucina professionale.

Il forno Combi di Moduline offre tutto ciò in poco spazio, poiché tutto è racchiuso in 550 mm di larghezza o 680 mm di profondità (a seconda del modello). Oltre che piccolo, il forno Combi è anche geniale. Grazie, infatti, alla tecnologia Moduline ed alla facilità di utilizzo dell'interfaccia è possibile indicare al forno Combi la pietanza da cucinare e lasciare che si occupi in autonomia di selezionare la modalità più corretta sia essa a convezione, vapore o mista.

Il forno poi si occupa autonomamente di controllare la cottura in corso e mantenere i livelli di umidità e temperatura automaticamente corretti, senza la necessità di alcun intervento esterno. I vantaggi di questo approccio non si esprimono solo nel risparmio energetico, conseguente alla velocità di cottura sempre ottimale, ma anche nella qualità dei risultati così ottenuti e alla perfezionata capacità di conservare al meglio le qualità organolettiche dei cibi cucinati.



Modalità di funzionamento

Modalità iniezione diretta vapore da +30° a +130°C.

Modalità Convezione da +30°C a +280°C.

Modalità mista vapore-convezione da +30°C a +280°C.

Programmi di cottura automatici suddivisi in 6 categorie di prodotti, la perfetta base di partenza per la vostra esperienza con un forno Combi.

Procedura di cottura manuale e salvataggio ricetta, praticità tradizionale al servizio dello Chef.

Sezione programmi preferiti, la quotidianità e la vostra esperienza sempre a portata di mano.

Ricettario sempre personalizzabile e facilmente navigabile con l'integrazione delle immagine dell'utente.

I programmi di cottura possono essere divisi in diverse fasi (10 per la versione T e 4 per la versione D), permettendo quindi prestazioni elevate nella lavorazione del cibo.

Funzione Delta-T: la possibilità di regolare la differenza di temperatura tra la camera del forno e il cuore del prodotto, esaltando la tenerezza delle carni e la riduzione del calo peso (solo nella versione T).

Analisi dei consumi sempre a portata di mano (solo nella versione T).

Il sistema di bloccaggio della porta previene il rischio di aperture involontarie durante la fasi di cottura; l'apertura della porta infatti comporterebbe un'interruzione dei cicli più delicati e potrebbe compromettere quindi i risultati.

Il sistema automatico di evacuazione umidità evita il rischio di fuoriuscita di vapore mentre si apre la porta.

Sistema di autodiagnosi del corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici (solo nella versione T).

Sistema di registrazione automatica dei dati telemetrici delle operazioni effettuate (solo nella versione T).

Il sistema di condensazione vapore garantisce la pulizia dell'ambiente di lavoro (solo nella versione T).

Arresto automatico dei motori della ventola quando la porta è aperta.

Programma di raffreddamento camera quando la porta è aperta.





PLUS

RecipeMix: una volta che l'utente ha impostato un programma o scelto una ricetta, il forno Combi consiglia le pietanze che possono essere cotte durante lo stesso programma, permettendovi di ottimizzare i tempi e i carichi di cottura (solo nella versione T).

MultiLevel: Combi è in grado di gestire diversi piatti con diversi tempi di cottura o temperature, indicando di volta in volta quale preparazione è terminata.

IdealWarm: l'abbassamento intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di cottura consente un mantenimento sempre perfetto, senza il rischio di rovinare le vostre pietanze.

ClimaChef: sistema di controllo elettronico e automatico del clima in camera di cottura per ottenere la migliore consistenza dei cibi e alimenti sempre gustosi e croccanti in modo sicuro e intelligente.

FlashDry: funzione di evacuazione istantanea dell'umidità. Questo permette di asciugare i cibi in maniera perfetta, mantenendoli croccanti.

SpeedGrade: regolazione della velocità di ventilazione per avere risultati straordinari anche nelle cotture più delicate.

FitPower: sistema adattivo di calibrazione della potenza che regola e ottimizza i consumi energetici in base all'utilizzo (optional nella versione D).

EcoWash: sistema di lavaggio a ricircolo automatico che riduce notevolmente i consumi di acqua e di detergente senza rinunciare alla perfetta pulizia della camera di cottura in ogni situazione di sporco (optional). Il consumo di acqua che EcoWash può offrire rispetto ai suoi principali concorrenti, è straordinariamente basso: 18 litri per un ciclo completo di lavaggio SOFT per il modello più piccolo (GCE060) e 28 litri per il modello più grande (GCE101); mentre per un ciclo di lavaggio HARD, il consumo passa rispettivamente a 24 e 38 litri.

RECIPE MIX

MULTILEVEL

IDEALWARM

CLIMACHEF

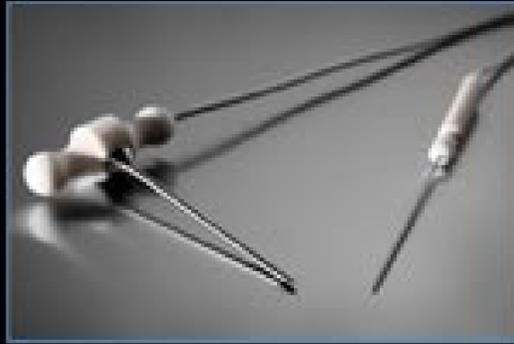
FLASH DRY

SPEED GRADE

FIT POWER

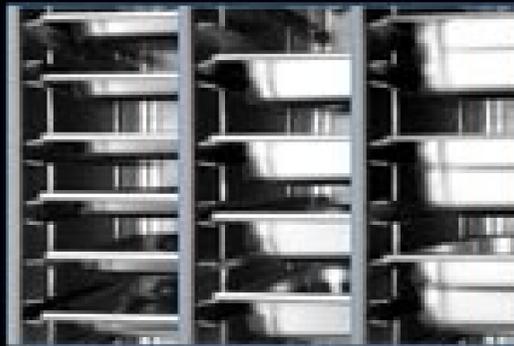
ECOWASH

EXTRAS



Sonda al cuore

Amovibile ed intercambiabile, può essere fornita con diversi diametri e punti di misurazione; l'impugnatura ergonomica ne rende l'utilizzo semplice e l'inserimento al cuore del prodotto da cuocere sempre preciso.



Porta Teglie

Le paratie porta teglie a posizionamento multiplo rendono possibile diverse configurazioni della capacità di carico.



Pad Lock

Sistema di blocco tastiera con password garantisce allo Chef la massima protezione dei dati o l'involontaria interruzione del programma di cottura.



Pro Time

Sistema ProTime permette di impostare la data e l'ora in cui si vuole che il forno si preriscaldi o inizi un programma di cottura.



SD Card

Predisposizione espansione memoria con SD card incorporata (disponibile solo su versione T).

Led segnalazione stato / Pulsante stand-by



Display capacitivo multitouch 7" con navigazione:

- controllo temperatura da +30°C a +280°C
- controllo del tempo
- 3 modalità di cottura : convezione, vapore, misto convezione - vapore
- programmi di cottura automatici suddivisi in 6 categorie
- possibilità di gestire fino a 10 fasi di cottura per ogni programma
- sezione programmi preferiti
- cottura con sonda al cuore
- modalità di cottura con Delta-T
- controllo umidità del clima in camera con sistema ClimaChef
- libro ricette personalizzabile con immagini
- modalità speciali : pastorizzazione, cottura sottovuoto, cottura a basse temperature, lievitazione
- controllo velocità ventole SpeedGrade
- funzioni speciali : MultiLevel, RecipeMix, IdealWarm, FlashDry, FitPower, ProTime, PadLock, EcoWash

Tasto ON/OFF

Selezione programmi
(99 programmi)

Selezione fasi di cottura
(4 fasi per programma)

Display digitale



Manopola encoder per navigare tra le funzioni del forno e impostare tutti i parametri di cottura

Tasto START/STOP

Tasto luce camera

Modalità di cottura:
convezione, vapore,
misto convezione-vapore

Controllo
temperatura
camera

Controllo del
tempo o della
sonda al cuore

Controllo
umidità
camera

Gestione velocità ventole
(optional)

Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

Porta USB software

ricettario e dati HACCP sempre a portata di mano e al passo con l'evoluzione (optional su versione D)

Porta

il doppio vetro basso emissivo e la ventilazione interna riducono il surriscaldamento esterno e la dispersione di calore

Illuminazione interna alla camera

per mantenere il processo sempre sotto controllo

Doccetta integrata

risciacqui veloci e frequenti (optional)

Cassetto integrato

incorporato sul forno, perfetto per riporre la con sonda al cuore o altri attrezzi da cucina (optional fornito con optional doccetta integrata)



Ventilatori ad inversione periodica ed automatica del senso di rotazione

consentono la perfetta uniformità delle temperature in camera

Paratie porta teglie

facilmente estraibili e lavabili in lavastoviglie

Vetro interno apribile

consente una migliore e costante pulizia dei cristalli

Isolamento della camera di cottura

i materiali altamente coibenti garantiscono la minore dispersione di calore

Camera a tenuta stagna

gli angoli raggianti e il sistema di scarico integrato rendono le operazioni di pulizia facili e sicure

Vaschetta raccogli condensa

incorporata alla porta e collegata al sistema di scarico del forno. Mai più perdite e accumuli di acqua sul pavimento



SERIE GCE



	GCE060D/T	GCE106D/T	GCE110D/T	GCE061D/T	GCE101D/T
Capacità Teglie	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
Passo Guide	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Temperatura di esercizio	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C
Potenza Elettrica	5200 W	7700 W	15400 W	7700 W	15400 W
Alimentazione Elettrica	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
Dimensioni	550x640x822 mm	550x810x822 mm	550x810x1062 mm	800x680x822 mm	800x680x1062 mm

1. Inserimento teglia dal lato stretto

2. Inserimento teglia dal lato largo

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