

Combi

Combi-ovens: compact en flexibel




moduline

Combi



Combi verenigt het beste van verschillende kookfilosofieën in één enkele oplossing en dit in een compacte afmeting.

Bakken met convectie warmte, stoom en een combinatie van stoom en convectie warmte vormen de basis van de dagelijkse werkzaamheden in een professionele keuken. De Combi-oven van Moduline biedt alles in één kleine ruimte van 550 mm breed en 680 mm diep (afhankelijk van het model). De combi-oven is niet alleen compact, hij is ook slim. Dankzij de Moduline-technologie en het gebruiksgemak van de besturing is het mogelijk om eenvoudig te kiezen welk gerecht u met de combi-oven wilt bereiden. Hij zal automatisch de meest geschikte modus selecteren uit de mogelijkheden convectie, stoom of combinatie. De oven controleert het bereidingsproces en zorgt er automatisch voor dat de juiste vochtigheidsgraad en temperatuur worden gehandhaafd. De voordelen zijn niet alleen de energiebesparing, door de verkorte bereidingstijd, maar betreft ook de kwaliteit van de producten en de mogelijkheid om de kwaliteit van de smaak van de bereide gerechten te behouden.



Functionele eigenschappen

Directe stoommodus van +30°C tot +130°C.

Convectiemodus van +30°C tot +280°C.

Gemengde stoom-convectiemodus van +30°C tot +280°C.

De automatische bereidingsprogramma's, onderverdeeld in 6 product categorieën zijn het ideale startpunt voor met de combistoomoven.

De mogelijkheid de bereiding handmatig in te stellen en de recepten hierna op te slaan biedt de kok een enorm gemak.

Gedeelte voor favoriete programma's, waarin de dagelijks gebruikte programma's kunnen worden opgeslagen en zo binnen handbereik zijn.

Recepten die altijd te personaliseren zijn en eenvoudig kunnen worden doorgebladerd en aangevuld met de recept foto's gemaakt door de gebruiker.

De bereidingsprogramma's kunnen worden onderverdeeld in verschillende stappen (10 bij de T-control versie of 4 bij de D-control versie), waardoor bij de bereiding van de voedingsmiddelen de optimale resultaten worden bereikt.

Delta t-functie: biedt de mogelijkheid om het temperatuurverschil tussen de gaarruimte en de kern van het product op een vaste waarde in te stellen, de malsheid van het vlees te verbeteren en het gewichtsverlies te verminderen. (uitsluitend bij de T- versie)

Functie die het energieverbruik analyseert. (uitsluitend bij de T- versie)

Het automatische deurvergrendelingssysteem voorkomt het gevaar van onbedoeld openen tijdens de bereidingscyclus; wanneer de deur wordt geopend kan het de bereidingscycli onderbreken en de resultaten schaden of gevaarlijke situaties creëren. (optie)

Het automatische stoom onttrekkingssysteem van de stoom na de bereiding voorkomt het gevaar dat er hete stoom uit de oven komt wanneer de deur wordt geopend.

Zelfdiagnosesysteem voor een controle van alle elektrische onderdelen. (uitsluitend bij de T- versie)

Automatisch telemetrisch registratiesysteem van de van de apparatuur. (uitsluitend bij de T- versie)

Het condenssysteem garandeert een gezonde werkomgeving.

Automatische stop van de ventilatormotoren wanneer de deur geopend wordt.

Koelprogramma van de gaarruimte bij geopende deur.





PLUS

RecipeMix functie: wanneer u een programma hebt ingesteld of een recept hebt gekozen, stelt de Combi gerechten voor die tegelijkertijd bereid kunnen worden om de kooktijd en de optimale belading met gerechten te realiseren. (uitsluitend T- versie)

MultiLevel functie: geeft de mogelijkheid om verschillende gerechten per niveau met verschillende bereidingstijden of temperaturen te bereiden, waarbij de oven met aangeeft wanneer de gerechten gereed zijn. (uitsluitend T- versie)

IdealWarm functie: de intelligente functie voor het afkoelen van de gaar ruimte van de oven aan het einde van de kook cyclus/cycli maakt het mogelijk de gerechten perfect warm te houden bij overschakeling naar de warmhoud functie zonder het gevaar dat deze doorgaren.

ClimaChef is de elektronische en automatische bevochtiging functie, die de klimaatregeling in de gaarruimte controleert om de altijd beste consistentie te behouden, zodat het gerecht of lekker sappig blijft of juist krokant moet blijven.

FlashDry: onmiddellijke ontvochtigingsfunctie van de gaarruimte. Hierdoor is een perfecte droging mogelijke bij producten die dit nodig hebben, waardoor de voedingswaren knapperig blijven.

SpeedGrade instelling van de ventilatorsnelheid: zelfs het bereiden van delicate patisserie producten geeft buitengewone resultaten. (optioneel bij D-versie)

FITPOWER: Het adaptieve systeem voor de energie-regeling van de FitPower functie past het energieverbruik op grond van het gebruik aan en optimaliseert het. (optioneel bij D-versie)

Het **EcoWash** reinigingssysteem met automatische recirculatie spoelwater, vermindert het water- en reinigingsmiddelenverbruik drastisch omdat het water wordt hergebruikt, terwijl de gaarruimte toch bij elke vuilgraad perfect wordt gereinigd. (optie)

RECIPE MIX

MULTILEVEL

IDEALWARM

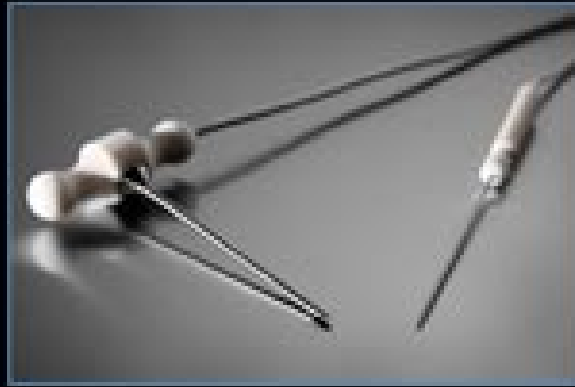
CLIMACHEF

FLASH DRY

SPEED GRADE

FIT POWER

ECOWASH



EXTRA'S

Kerntemperatuurvoeler

De verwijderbare en verwisselbare kerntemperatuurvoeler kan met verschillende sonde diameters en aantal meetpunten worden geleverd; het ergonomische handvat maakt het gebruik eenvoudig en zorgt ervoor dat hij precies in de kern.



Rek geleiders

De meervoudige positionering van de zijgeleiders maakt verschillende configuraties van het inschuiven van de schalen mogelijk, afhankelijk van de belading.



Pad Lock

De toetsvergrendeling met wachtwoord garandeert de kok een maximale bescherming van de gegevens en een maximale bescherming tegen een ongewenste onderbreking of aanpassing van het bereidingsprogramma.



Pro Time

Met het Pro Time systeem kunt u de datum en tijd instellen waarop u wilt dat de oven begint voor te verwarmen of het kook proces begint.



SD-kaart

Geheugenuitbreiding met ingebouwde SD-kaartsleuf. Uitsluitend verkrijgbaar bij de T- versie.

Statusrapportage LED/stand-by-toets



7-inch capacitief multitouch scherm, dat gemakkelijk kan worden doorgebladerd en zelfs op afstand afleesbaar:

- temperatuurregeling van +30°C tot +280°C
- tijdregeling
- 3 bereidingsmodi: convectie, stoom, gecombineerd convectie - stoom
- automatische bereidingsprogramma's onderverdeeld in 6 categorieën
- mogelijkheid om maximaal 10 bereidingsfasen voor elk programma te in te stellen
- favoriete sectie
- bereiding met kerntemperatuur voeler
- bereidingsmodus met delta T
- vocht regeling in de gaarruimte met CLIMAchef-systeem
- gepersonaliseerd receptenboek met eventueel foto's
- speciale modi: pasteurisatie, vacuümgaan, lagetemperatuurbereiding, rijzen
- SpeedGrade: snelheidsregeling ventilatoren
- Bijzondere functies: MultiLevel, RecipeMix, IdealWarm, FlashDry, FitPower, ProTime, Touchscreen vergrendeling en EcoWash

AAN/UIT-schakelaar

Programmakeuze
(99 programma's)

Keuze van de bereidingsstappen
(4 fasen voor elk programma)

Digitaal display



Encoderknop (scroller) om door de functies van de oven te bladeren en alle bereidingsparameters in te stellen

START/STOP-toets

Lichttoets gaarruimte

Bereidingsmodus:
convectie, stoom,
gecombineerde
convectie - stoom

Temperatuurregeling
gaarruimte

Controle van de tijd of
kerntemperatuurmeter

Regeling van de
vochtigheid in
de gaarruimte

Regeling ventilatorsnelheid
(optie)

Gesloten GCE

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

USB-poort

software, HACCP-gegevens downloaden en recepten up - of downloaden (optie bij D-versie)

Deur

het dubbele lage-emissieglas en de lucht ventilatie tussen de glazendeuren verminderen de temperatuur van de glas deur en de stralingswarmte

Binnenverlichting van de gaarruimte

om het bereidingsproces te allen tijde te controleren

Ingebouwde handdouche

voor snel en vaak spoelen en of afkoelen van gerechten (optie)

Ingebouwde lade

in de oven ingebouwd, ideaal om de kerntemperatuurmeter of ander keukengereedschap in op te bergen (alleen geleverd met optionele geïntegreerde handdouche)



Een periodieke en automatische verandering van richting van de ventilatormotor(en)

maakt een perfect gelijkmatige temperatuur in de gaarruimte mogelijk

Rek geleiders

eenvoudig uitneembaar en wasbaar

De glasplaat in de binnendeur kan worden geopend

waardoor het glas beter en regelmatig kan worden gereinigd

Isolatie van de gaarruimte

met sterk isolerende materialen. Zorgt voor minder warmteverlies

Hermetisch gesloten regeneratieruimte

met de afgeronde hoeken en de ingebouwde afvoer wordt ervoor gezorgd dat schoonmaken gemakkelijker en veiliger is

Condensopvangbak

onder de deur en verbonden met het drainagesysteem van de oven. Geen lekkage of plassen van water meer op de vloer



SERIE GCE



	GCE060D/T	GCE106D/T	GCE110D/T	GCE061D/T	GCE101D/T
Aantal schalen	6 GN 2/3	6 GN 1/1 ¹	10 GN 1/1 ¹	6 (GN 1/1 of 600x400) ²	10 (GN 1/1 of 600x400) ²
Afstand tussen de rekgeleiding	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Bedrijfstemperatuur	da +30°C a +280°C	van +30°C tot +280°C	van +30°C tot +280°C	van +30°C tot +280°C	van +30°C tot +280°C
Elektrisch vermogen	5200 W	7700 W	15400 W	7700 W	15400 W
Elektrische aansluiting	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
Afmetingen	550x640x822 mm	550x810x822 mm	550x810x1062 mm	800x680x822 mm	800x680x1062 mm

1. Inschuiven van de schalen in langs richting
2. Inschuiven van de schalen in brede zin

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