



**FOUR MIXTE**  
**eco**combi

## UN DESIGN – DE NOMBREUSES POSSIBILITÉS !



Modèle **HECME4**

4 x 1/1 GN



## ECOCOMBI SIMPLE, ROBUSTE ET FIABLE

- **Qualité et reproductibilité optimales de la cuisson**  
Excellents résultats culinaires renouvelables  
jour après jour
- **Flexibilité (plaques GN et EN)**  
Grande adaptation à tous les besoins
- **Nettoyage aisé**  
Programme de nettoyage optimisé
- **Convivialité**  
Écran tactile avec pictogrammes  
pratiques et intuitifs
- **Entretien facile et fiabilité**  
Les frais d'entretien et d'exploitation sont réduits  
au minimum



**Modèle HECME6**

6 x 1/1 GN

**MANUEL OU PROGRAMMÉ**

Grâce au réglage des paramètres de cuisson ou à la sélection d'une recette, l'**ecomcombi** garantit un contrôle permanent et d'excellents résultats culinaires – aussi bien par le CHEF de cuisine que par le débutant.

**CUISSON SOUS VIDE**

Le goût et les saveurs sont mis en valeur par la cuisson sous vide, grâce à un contrôle précis de la basse température et de la vapeur. Les aliments conservent leurs valeurs nutritives et restent juteux, tout en ne perdant qu'un poids minimal.

**CUISSON EN DOUCEUR**

Grâce au maintien de la température exacte de toutes les cuissons, chaque fonction est optimisée afin de réduire la perte de poids et de conserver le meilleur goût. Idéal pour les cuissons longues, également de nuit.



**Modèle HECME10**

10 x 1/1 GN

**CUISSON DE PRODUITS DE PÂTISSERIE ET BOULANGERIE**

La répartition régulière de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson permet la préparation de viennoiseries croustillantes tout comme celle de biscuits fins. Également compatible pour EN 600 x 400 mm en changeant le châssis de support.

**RÉGÉNÉRATION RAPIDE**

L'atteinte de la température à laquelle doivent être servis les plats en l'espace de peu de temps permet à l'**ecomcombi** de réduire les pertes de qualité et de toujours servir des repas chauds.



# EXCELLENTS RÉSULTATS

## D'excellents résultats constants

### Excellente répartition thermique dans l'enceinte de cuisson grâce à :

- une roue de ventilateur réversible
- une régulation de la vitesse à 6 niveaux
- un écart de 70 mm entre les glissières
- un enfournement transversal



Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et pouvoir les renouveler à tout moment, il s'avère primordial de garantir d'excellentes performances. La technologie **ecocombi** et la multifonctionnalité constituent les solutions idéales aux besoins dans la cuisine :

**AHC** - Active Humidity Control. Mesure et contrôle de la teneur en humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Facile à régler, précise et pouvant être répétée quotidiennement.

**EUR** - Excellent Uniformity Results.

La répartition optimale de la chaleur dans la chambre de cuisson est garantie par :

- **Réversibilité du ventilateur :**  
pour une répartition thermique optimale dans la chambre de cuisson.
- **6 vitesses de ventilateur :**  
permettent l'adaptation de la répartition de chaleur à chaque type d'aliment : de la pâtisserie à la cuisine gastronomique.
- **Hauteur d'enfournement de 70 mm :**  
L'écart de 70 millimètres entre les glissières garantit toujours une cuisson régulière et la répartition parfaite de l'air chaud à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

## Écran tactile EcoPAD

La manipulation conviviale et aisée permet de rendre les procédures plus efficaces et de faciliter le travail du cuisinier et de son équipe.

### SEULEMENT 3 ACTIONS SIMPLES

pour démarrer n'importe quel programme de cuisson.

### DES PICTOGRAMMES SIMPLES ET INTUITIFS

facilitent chaque instruction et la rendent évidente.

### JUSQU'À 60 RECETTES AVEC 5 PHASES

**ecomcombi** offre au cuisinier tout ce qu'il lui faut.

### PORT USB

permet au cuisinier d'enregistrer ou de télécharger des recettes, de contrôler des données HACCP et d'actualiser le logiciel.



# FLEXIBILITÉ APPRÉCIABLE

## Pack de mise à jour Smart

### PACK DE MISE À JOUR SMART

- Kit système de nettoyage
- Kit sonde de température à cœur interne/externe
- Kit USB

Pour assurer l'adaptation aux exigences sans cesse croissantes, la flexibilité s'avère nécessaire dans une cuisine

L'**ecomcombi** est un four vapeur combiné évolutif – même a posteriori.

Même après l'achat ou l'installation, il peut être complété à l'aide de chaque kit du pack d'actualisation Smart. L'**ecomcombi** peut être configuré directement sur site, selon vos besoins. De la version de base à la version intégrale – tout simplement.



### SMART SERVICE SOLUTIONS

L'**ecomcombi** est facile à installer et à entretenir.

#### Solutions de service :

- Accès par l'avant à la platine de l'écran et à celle de la CPU
- Temps d'installation plus courts
- Messages d'erreurs explicites
- Accès à 90 % des composants à partir du panneau latéral droit



## Système Smart Wash avec Magic Ball

Un système de nettoyage  
simple et immédiatement disponible.

### SMART WASH

Propose au cuisinier le programme de nettoyage le mieux approprié, en fonction du degré d'encrassement. L'**eco combi** propose 5 programmes de nettoyage simples (rapide, rinçage, court, moyen et long).

### MAGIC BALL

Une buse répartit l'eau et le détergent à l'intérieur de la chambre de cuisson et garantit ainsi des résultats de nettoyage toujours irréprochables, même avec une faible pression d'eau.

### 5 PROGRAMMES

**Rapide** : 2 min / Seulement de l'eau pour rincer entre deux phases de cuisson

**Rinçage** : 27 min / Seulement de l'eau pour rincer entre deux phases de cuisson

**Court** : 31 minutes avec détergent liquide

**Moyen** : 39 minutes avec détergent liquide

**Long** : 47 minutes avec détergent liquide



# ACCESSOIRES

Accessoires <b>ecomax</b>	DESCRIPTION
Contrôle de l'humidité	Le réglage précis de l'humidité dans l'enceinte de cuisson assure de parfaits résultats de cuisson
Système de nettoyage entièrement automatique	Propose au cuisinier le programme de nettoyage approprié avec détergent liquide, en fonction de l'utilisation du four. <b>ecomcombi</b> propose 5 niveaux : rapide 2 minutes, rinçage 20 minutes, court 35 minutes, moyen 43 minutes, intensif 51 minutes.
Interface USB	Pour le transfert et le téléchargement de recettes, données HACCP et mise à jour du logiciel
Sonde de température à cœur interne	Sonde de température à cœur à installation fixe
Sonde de température à cœur externe	Sonde de température à cœur à fixer à l'extérieur
Sonde de mesure sous vide interne	Sonde de mesure sous vide à installation fixe
Sonde de mesure sous vide externe	Sonde de mesure sous vide à fixer à l'extérieur
Capot de condensation	Lors de l'ouverture de la porte, toutes les buées et vapeurs sont aspirées et condensées
Kit pour chauffage dans armoire sous châssis	Le châssis peut être intégralement habillé et chauffé
Support pour détergent	Le bidon de détergent de 5 litres est facile à stocker.
Châssis plus bas pour version TWIN	Ce châssis met vos deux fours vapeur combinés superposés à la bonne hauteur
Kit d'empilage 4 sur 6 ou 10	Raccord de deux fours à vapeur superposés
Châssis de support de 60 x 40 mm	Remplacer tout simplement le châssis de support par un système de boulangerie
Kit douchette à part	Douchette placée à l'extérieur
Kit de rehausse de châssis	Rehausse possible de 10 cm

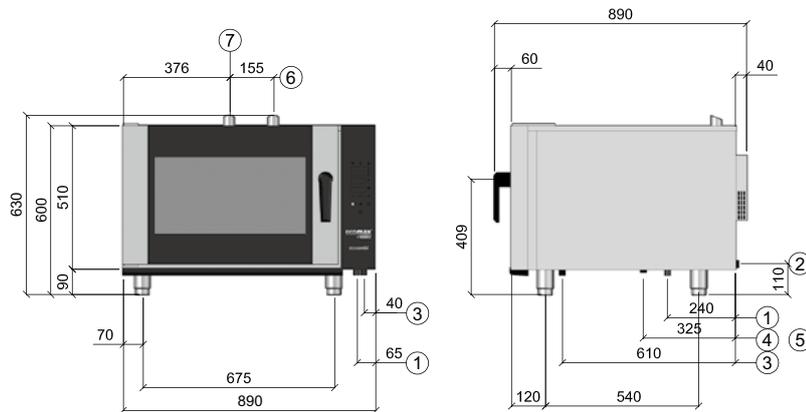
<b>ecomcombi</b>	<b>4 x 1/1 ecomcombi ÉLECTRIQUE</b>	<b>6 x 1/1 ecomcombi ÉLECTRIQUE</b>	<b>10 x 1/1 ecomcombi ÉLECTRIQUE</b>
Nombre de niveaux	4	6	10
<b>MODES</b>			
Vapeur saturée à 98°C	●	●	●
Basse température vapeur de 30°C à 97°C	●	●	●
Vapeur surchauffée de 99°C à 105°C	●	●	●
Air chaud de 0°C à 250°C	●	●	●
Vapeur combinée de 30°C à 250°C (avec régulation réglable de l'humidité de 0 à 99 %)	●	●	●
Régénération	●	●	●
Delta T	●	●	●
<b>ÉQUIPEMENT</b>			
Enfournement transversal	●	●	●
EN (dimension boulangerie)	○	○	○
Vitre panoramique	●	●	●
Contrôle de l'humidité	●	●	●
Nettoyage entièrement automatique	○	○	○
Sonde de température à cœur	○	○	○
Sonde sous vide	○	○	○
Mémoire de programme	●	●	●
Vitesses de ventilateur	●	●	●
Ventilateur réversible	●	●	●
Données HACCP	●	●	●
Sélection de langue	●	●	●
Douchette à enrouleur	○	○	○
Vitre intérieure rabattable	●	●	●
Refroidissement rapide	●	●	●
Port USB	○	○	○

● de série

○ en option

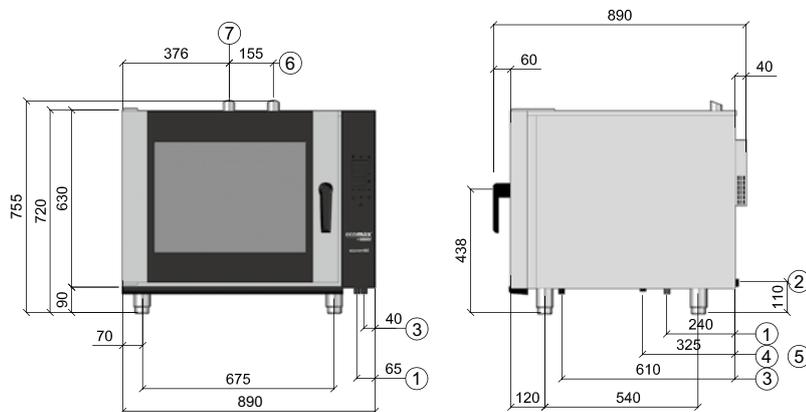
# SCHÉMAS

## Modèle HECME4 4 x 1/1 GN

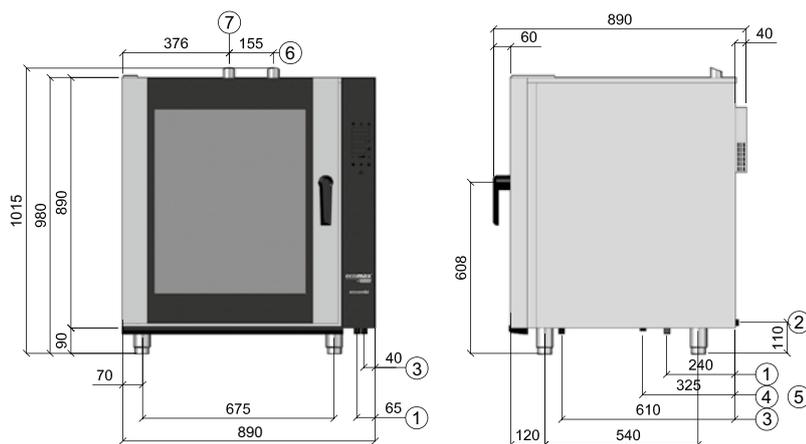


- ① Raccord d'arrivée d'eau
- ② Raccord d'évacuation
- ③ Arrivée de câbles électriques
- ④ Tuyau d'aspiration pour détergent
- ⑤ Raccord liaison équipotentielle
- ⑥ Ventilation Manchon d'aération

## Modèle HECME6 6 x 1/1 GN



## Modèle HECME10 10 x 1/1 GN



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>ecomcombi</b> MODÈLES	<b>041E</b> <b>HECME4</b>	<b>061E</b> <b>HECME6</b>	<b>101E</b> <b>HECME10</b>
Capacité	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Nombre de repas pas jour	20 – 50	40 – 100	80 – 150
Pas	70 mm	70 mm	70 mm
Largeur	890 mm	890 mm	890 mm
Profondeur	890 mm	890 mm	890 mm
Hauteur	600 mm	720 mm	980 mm
Poids net	100 kg	120 kg	160 kg
Raccord d'arrivée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"
Raccord d'évacuation	1"	1"	1"
Pression d'arrivée d'eau	2 à 4 bars	2 à 4 bars	2 à 4 bars
Dureté d'eau recommandée	0 – 5° TH	0 – 5° TH	0 – 5° TH
Puissance raccordée totale	6,5 kW   8,7 A	9,5 kW   13,7 A	19,5 kW   26,7 A
Tension	400 / 50 / 3N +T	400 / 50 / 3N +T	400 / 50 / 3N +T
Arrivée de câbles électriques	M32	M32	M32
Raccord liaison équipotentielle	M6	M6	M6
Mode de protection	IPX5	IPX5	IPX5
Émission sonore	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

Une marque déposée de HOBART  
Une entreprise du groupe *ITW*

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68 · 77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2  
contact@ecomaxbyhobart.fr · Tél. +33(0)1 64 11 60 00 · Fax +33(0)1 64 11 60 01

**www.ecomaxbyHOBART.fr**

Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 10/2018.  
Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.