



FORNI A TERMOCONVEZIONE-VAPORE
ecocombi****

UN DESIGN – MOLTE OPZIONI!



Modello **HECME4**

4 x 1/1 GN



ECOCOMBI SEMPLICE, RESISTENTE E AFFIDABILE

- **Ottima qualità e riproducibilità delle rese di cottura**
Ogni giorno risultati di cottura perfetti e riproducibili
- **Flessibilità (griglie GN ed EN)**
Ampia adattabilità alle diverse esigenze
- **Pulizia semplice**
Programma di pulizia ottimizzato
- **Fruibilità**
Display BASIC-TOUCH con simboli pratici e intuitivi
- **Manutenzione semplice e affidabilità**
Costi di manutenzione ed esercizio ridotti al minimo



Modello HECME6

6 x 1/1 GN

MANUALE O CON PROGRAMMI

Grazie alla possibilità di regolare i parametri di cottura o di scegliere una ricetta, **ecomcombi** assicura un controllo costante e i migliori risultati di cottura, sia a uno chef esperto sia a chi è alle prime armi in cucina.

COTTURA SOUS-VIDE

Controllando con precisione la bassa temperatura e il vapore, il processo di cottura Sous-vide esalta i sapori e gli aromi. I nutrienti preziosi e la succulenza degli alimenti rimangono inalterati a fronte di una minima perdita di peso.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Mantenendo l'esatta temperatura in tutti i processi di cottura, ogni funzione è ottimizzata al fine di ridurre la perdita di peso e ottenere i migliori risultati in termini di sapore. Ideale per processi di cottura lunghi, anche per tutta la notte.



Modello HECME10

10 x 1/1 GN

COTTURA PASTICCERIA E PANETTERIA

Grazie alla distribuzione uniforme di calore e umidità all'interno del vano di cottura, questo forno permette di preparare prodotti croccanti e delicati. Compatibile anche con teglie 600 x 400 mm cambiando il supporto interno.

RIGENERAZIONE RAPIDA

Raggiungendo la giusta temperatura di servizio in pochissimo tempo, **ecomcombi** riduce le perdite di qualità e permette di servire sempre pasti caldi.



RISULTATI ECCELLENTI

Risultati eccellenti e uniformi

Eccezionale distribuzione del calore nel vano di cottura, grazie a:

- ventola con inversione di rotazione
- regolazione a 6 velocità
- distanza delle guide 70 mm
- inserimento trasversale



Per garantire un'eccellente produttività, è indispensabile ottenere i migliori risultati di cottura e poterli riprodurre. La tecnologia e la multifunzionalità di **ecocombi** sono le soluzioni perfette per le molteplici esigenze in cucina.

AHC: Active Humidity Control. Per misurare e controllare l'umidità all'interno del vano di cottura. Facilmente regolabile, riproducibile con precisione ogni giorno.

EUR: Excellent Uniformity Results. L'ottima distribuzione del calore nel vano di cottura è garantita grazie a:

- **Inversione della ventola:**
per una distribuzione ottimale del calore nel vano di cottura.
- **6 velocità della ventola:**
permettono di adattare la distribuzione del calore a qualsiasi tipo di prodotto, dai prodotti di pasticceria ai pasti della ristorazione.
- **Altezza di caricamento 70 mm:**
le guide distanziate di 70 millimetri assicurano una cottura uniforme e una distribuzione perfetta dell'aria calda nel vano di cottura.

USO
SEMPLICE

ecomax™
by HOBART

Display BASIC-TOUCH sensibile

L'uso intuitivo e semplice rende più efficienti i processi di lavorazione e facilita il lavoro al cuoco e ai suoi assistenti.

SOLTANTO 3 SEMPLICI PASSAGGI
per avviare ogni programma di cottura.

SIMBOLI SEMPLICI E INTUITIVI
rendono facile e comprensibile ogni comando.

FINO A 60 RICETTE IN 5 FASI
ecomcombi offre al cuoco tutto quello di cui ha bisogno.

INTERFACCIA USB
permette al cuoco di salvare o scaricare le ricette, di controllare i dati HACCP e di installare modifiche del software.



COMODA FLESSIBILITÀ

Smart Upgrade Pack

SMART UPGRADE PACK

- Kit sistema di pulizia
- Kit sonda di temperatura al cuore interno/esterno
- Kit USB

In cucina serve una flessibilità che permetta di adattarsi ad esigenze sempre maggiori.

ecocombi è un forno a termoconvezione-vapore del tutto ampliabile anche in seguito.

Ogni kit dello Smart Upgrade Pack può essere installato anche dopo l'acquisto o l'installazione della macchina. **ecocombi** può essere configurato direttamente in loco in base alle esigenze. Dalla versione base alla versione completa: in tutta semplicità.



SMART SERVICE SOLUTIONS

ecocombi è facile da installare e mantenere.

Soluzioni di servizio:

- Accesso frontale al circuito della CPU e del display
- Tempi di installazione brevi
- Messaggi di errore autoesplicativi
- Accesso al 90 % dei componenti dal pannello laterale destro



Sistema Smart Wash con Magic Ball

Un sistema di pulizia semplice e subito disponibile.

SMART WASH

Suggerisce al cuoco il programma di pulizia idoneo in base al grado di sporco. **ecomcombi** offre 5 semplici programmi di pulizia (Veloce, Risciacquo, Breve, Medio e Lungo).

MAGIC BALL

Un ugello distribuisce l'acqua e il detergente all'interno del vano di cottura e garantisce sempre risultati di pulizia perfetti, anche con bassa pressione dell'acqua.

5 PROGRAMMI:

Veloce: 2 min / solo acqua per risciacquo tra due processi di cottura

Risciacquo: 27 min / programma di pulizia rapida manuale solo con acqua

Breve: 31 minuti con detergente liquido

Medio: 39 minuti con detergente liquido

Lungo: 47 minuti con detergente liquido



ACCESSORI

Accessori ecomax	DESCRIZIONE
Controllo umidità automatico	La regolazione esatta dell'umidità nel vano di cottura permette di ottenere risultati perfetti.
Sistema di pulizia completamente automatico	Suggerisce al cuoco il programma di pulizia con detergente idoneo in base all'utilizzo del forno. ecomax offre 5 livelli: Veloce 2 minuti, Risciacquo 20 minuti, Breve 35 minuti, Medio 43 minuti, Intensivo 51 minuti
Interfaccia USB	Per caricare e scaricare ricette, dati HACCP e aggiornamenti del software
Sonda interna di temperatura al cuore	Sonda fissa di temperatura al cuore
Sonda esterna di temperatura al cuore	Sonda di temperatura al cuore con presa esterna
Sensore Sous-vide interno	Sensore Sous-vide fisso
Sensore Sous-vide esterno	Sensore Sous-vide inseribile esterno
Cappa di condensazione	Tutti i fumi e i vapori vengono aspirati e condensati all'apertura dello sportello
Kit per riscaldamento basamento	Il basamento può essere completamente rivestito e riscaldato
Supporto per detergente	Facilità di stoccaggio della tanica da 5 litri del detergente
Basamento basso per versione TWIN	Questo basamento permette di portare all'altezza giusta due forni a vapore combinati sovrapposti
Kit impilaggio 4 su 6 o 10	Collegamento di due forni a vapore combinati sovrapposti
Telaio di aggancio 600 x 400 mm	Sostituire semplicemente il telaio di aggancio e utilizzare il vassoio di misura standard
Kit doccetta esterna	Doccetta esterna
Kit di sollevamento basamento	Possibilità di aumentare l'altezza di 10 cm

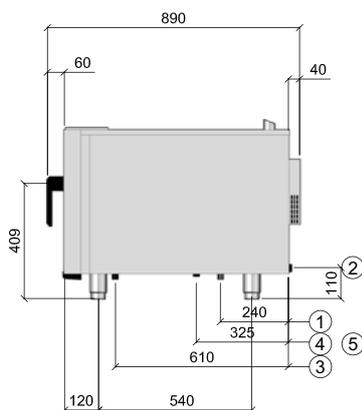
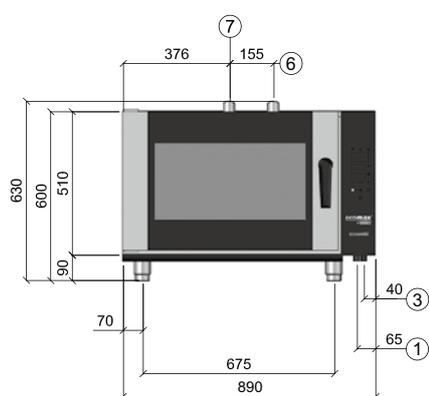
CARATTERISTICHE

ecomcombi	4x 1/1 ecomcombi elettrico	6x 1/1 ecomcombi elettrico	10x 1/1 ecomcombi elettrico
Numero di griglie	4	6	10
MODALITÀ OPERATIVE			
Vapore saturo a 98 °C	●	●	●
Bassa temperatura vapore da 30 a 97 °C	●	●	●
Vapore surriscaldato da 99 a 100 °C	●	●	●
Aria calda da 0 a 250 °C	●	●	●
Vapore combinato da 30 a 250 °C (con umidità regolabile da 0 a 100 %)	●	●	●
Rigenerazione	●	●	●
Delta T	●	●	●
DOTAZIONE			
Inserimento trasversale	●	●	●
EN (misura standard)	○	○	○
Vetro d'ispezione dello sportello	●	●	●
Controllo umidità	●	●	●
Pulizia completamente automatica	○	○	○
Sonda di temperatura al cuore	○	○	○
Sensore Sous-vide	○	○	○
Memoria da 60 programmi	●	●	●
Ventola a 6 velocità	●	●	●
Ventola con inversione di rotazione	●	●	●
Dati HACCP	●	●	●
Selezione lingue	●	●	●
Doccetta estraibile	○	○	○
Vetro interno apribile	●	●	●
Cool Down	●	●	●
Interfaccia USB	○	○	○

● Incluso ○ Opzionale

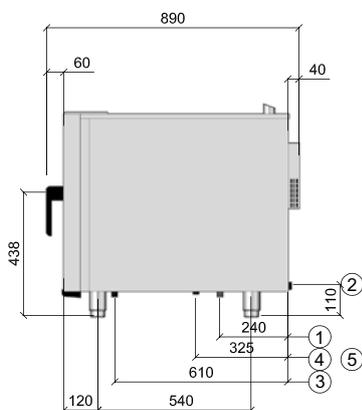
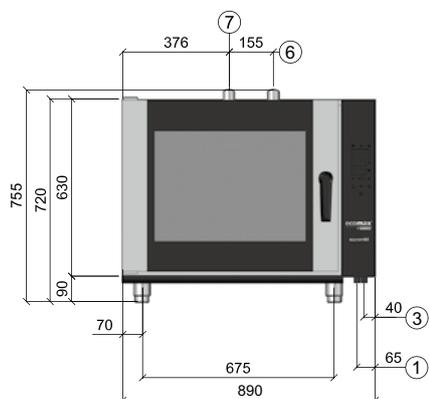
DISEGNI

Modello **HECME4** 4 x 1/1 GN

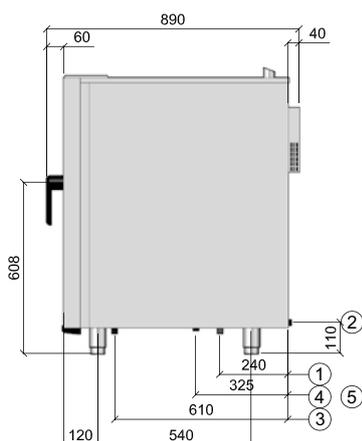
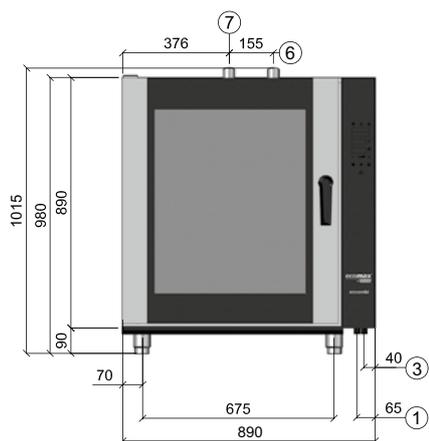


- ① Attacco tubo di alimentazione acqua
- ② Collegamento di scarico
- ③ Alimentazione cavi elettrici
- ④ Tubo flessibile di aspirazione per detergente
- ⑤ Collegamento equipotenziale
- ⑥ Sfiato
- ⑦ Bocchettone di ventilazione

Modello **HECME6** 6 x 1/1 GN



Modello **HECME10** 10 x 1/1 GN



ecomcombi	041E	061E	101E
MODELLI	HECME4	HECME6	HECME10
Capacità	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Quantità di pasti al giorno	20 – 50	40 – 100	80 – 150
Distanza delle guide	70 mm	70 mm	70 mm
Larghezza	890 mm	890 mm	890 mm
Profondità	890 mm	890 mm	890 mm
Altezza	600 mm	720 mm	980 mm
Peso netto	100 kg	120 kg	160 kg
Attacco tubo di alimentazione acqua	3/4"	3/4"	3/4"
Collegamento di scarico	1"	1"	1"
Pressione di flusso	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar
Durezza raccomandata dell'acqua	0-3 °dH	0-3 °dH	0-3 °dH
Assorbimento totale	6,5 kW 8,7 A	9,5 kW 13,7 A	19,5 kW 26,7 A
Tensione	400 / 50 / 3N-PE	400 / 50 / 3N-PE	400 / 50 / 3N-PE
Alimentazione cavi elettrici	M32	M32	M32
Collegamento equipotenziale	M6	M6	M6
Tipo di protezione anti-spruzzo	IPX5	IPX5	IPX5
Rumorosità	<70 dB(A)	<70 dB(A)	<70 dB(A)

Un marchio registrato di HOBART GmbH
Un'azienda del gruppo *ITW*

Robert-Bosch-Straße 17 · 77656 Offenburg · info@ecomaxbyhobart.com
Tel +49 781 600 - 2820 · Fax +49 781 600 - 2819

www.ecomaxbyHOBART.com

Le informazioni riportate nel presente opuscolo sono aggiornate al 10/2018.
Con riserva di modifiche tecniche o cambiamento dei modelli.