

ecomaxTM
by **HOBART**

FORNI TERMOCONVEZIONE-VAPORE
ecocombi****



PREZZI COMPETITIVI
PERFORMANCE ELEVATE



UN DESIGN –
MOLTE OPZIONI!

ecomaxTM
by **HOBART**

ecocombi

Modello HECME4
4 x 1/1 GN



Il modello più piccolo con quattro inserti 1/1 GN. Ideale per start-up, snack bar e piccoli bistrot.

Modello HECME6
6 x 1/1 GN



Il modello medio con sei inserti GN 1/1. Adatto ai bistrot e ai ristoranti più piccoli.

Modello HECME10
10 x 1/1 GN



Il modello grande con dieci inserti 1/1 GN. Perfetto per i ristoranti e gli hotel con periodi di grande affluenza.

A top-down view of a wooden table set with various Italian dishes. The spread includes a round plate with a pear and blueberries, a rectangular plate with cherry tomatoes, a small bowl of soup, a square plate with green beans, a large rectangular plate with bread and pepperoni, a square plate with a dessert and chocolate drizzle, a round plate with a salad, and a rectangular plate with a dessert and chocolate drizzle. A small bowl of red sauce and a sprig of rosemary are also visible.

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

MANUALE O PROGRAMMABILE

Grazie alla possibilità di regolare i parametri di cottura o di scegliere una ricetta, **ecocombi** 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.

COTTURA DI PRODOTTI DI 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. Grazie al cambio dei telai di aggancio, è compatibile anche con EN 600 x 400 mm.

RIGENERAZIONE RAPIDA

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



RISULTATI ECCELLENTI

Risultati eccellenti e uniformi

**Eccellente distribuzione del calore
nel vano di cottura, grazie a:**

- ventola girante 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.



**FACILITÀ
D'USO**

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

Soluzioni Smart

In cucina è richiesta un'elevata versatilità a causa della costante crescita delle richieste.

L'**ecomcombi** è un forno a vapore combinato che ha già tutte le funzioni più importanti integrate di serie.

Che si tratti del sistema di pulizia, della sonda di temperatura al cuore o dell'interfaccia USB. Il forno a vapore combinato viene consegnato completamente attrezzato.

SMART SERVICE SOLUTIONS

ecomcombi è facile da installare e mantenere.

Soluzioni di assistenza:

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



**PULIZIA
RAPIDA**

ecomaxTM
by **HOBART**

Sistema Smart Wash con Magic Ball

**Un sistema di pulizia
semplice e subito disponibile.**

SMART WASH

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

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:

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

Veloce: **20 min** / per spruzzatura manuale del detergente in base alle esigenze (risciacquo solo con acqua)

Breve: **31 minuti** con detergente liquido

Medio: **39 minuti** con detergente liquido

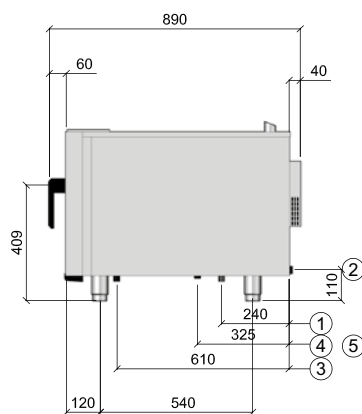
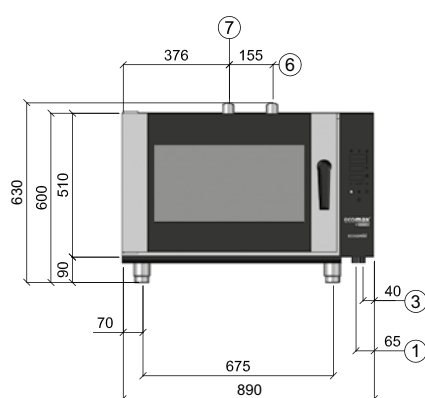
Intensivo: **47 minuti** con detergente liquido



ecocombi

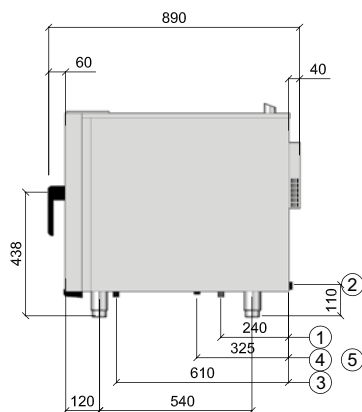
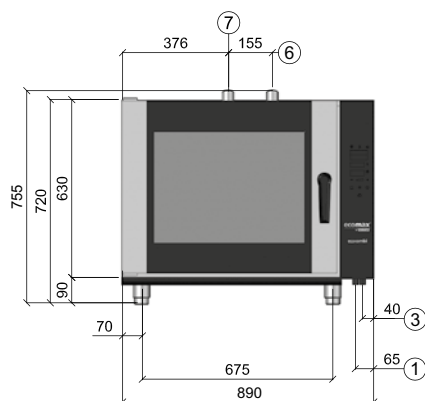


Modello HECME4 4 x 1/1 GN

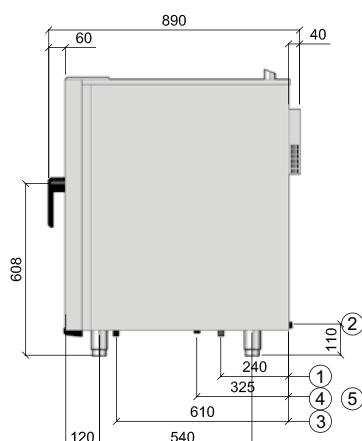
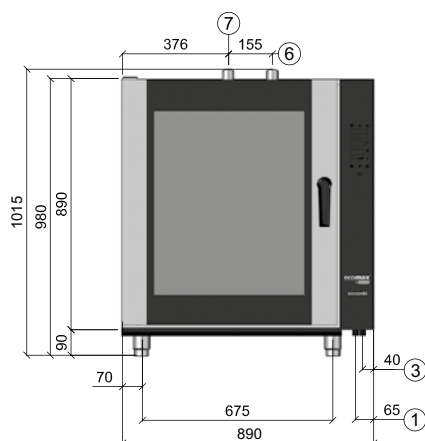


- ① Attacco tubo di alimentazione acqua
- ② Collegamento di scarico
- ③ Alimentazione cavi elettrici
- ④ Tubo flessibile di aspirazione per detergente
- ⑤ Collegamento equipotenziale
- ⑥ Sfiato
- ⑦ Bocchettone di ventilazione

Modello HECME6 6 x 1/1 GN



Modello HECME10 10 x 1/1 GN



CARATTERISTICHE

ecocombi	4x 1/1 ecocombi elettrico	6x 1/1 ecocombi elettrico	10x 1/1 ecocombi 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%)	●	●	●
Funzione di raffreddamento e preriscaldamento automatica	●	●	●
Rigenerazione	●	●	●
Delta T	●	●	●
CARATTERISTICHE			
Inserimento trasversale	●	●	●
Norma Europea 600 x 400 (EN/misura standard)	○	○	○
Vetro panoramico dello sportello	●	●	●
Controllo umidità	●	●	●
Pulizia completamente automatica	●	●	●
Sonda di temperatura al cuore	●	●	●
Memoria da 60 programmi	●	●	●
Ventola a 6 velocità	●	●	●
Ventola con inversione di rotazione	●	●	●
Dati HACCP	●	●	●
Selezione lingue	●	●	●
Doccetta estraibile	○	○	○
Vetro interno apribile	●	●	●
Interfaccia USB	●	●	●

● Incluso ○ Opzionale

DATI TECNICI

eco combi	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)

eco**combi**



ACCESSORI



eco combi Accessori	DESCRIZIONE
Cappa aspirante con filtro a carbone attivo	Tutti i fumi e i vapori vengono aspirati e condensati all'apertura dello sportello e gli odori di cottura vengono eliminati grazie a un filtro a carbone attivo.
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 (sollevamento di 240 mm o 490 mm).
Kit impilaggio 4 su 6 o 10	Collegamento di due forni a vapore combinati sovrapposti
Telaio di aggancio EN 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



ecocombi

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

Robert-Bosch-Straße 17 · 77656 Offenburg · info@ecomaxbyhobart.de
Tel +49 180 332 6629 (9 ct/min)

www.ecomaxbyHOBART.com