

COMBI OVEN

10/1 EPC-1011E2



תנור קומביסטימר דיגיטלי המיועד ל-10 תבניות גסטרונום בגודל GN 1/1. פונקציית שטיפה משולבת. מערכת קיטור ישיר. חישן חום רב-נקודתי.

N. of trays 10 **Trays type** GN 1/1 **Distance between trays** 68mm

Tray load 18kg **Max. total Load** 180kg **Chamber capacity** 136 liters

Voltage supply 380-415 Vac (400V nominal) 3ph+N+PE

Power supply frequency 50-60Hz

Nominal Power 17 kW at 380V - 20,1 kW at 415V

Max. absorption per phase 33A

Min. power cable section 5G2,5 mmq (H07RN-F)

Protection class IPX4 **Drain pipe internal diameter** 32mm

Chimney tube external diameter 60mm

Operating temperature range 30°C to 260°C

Ideal inlet water pressure: 2-3 bar

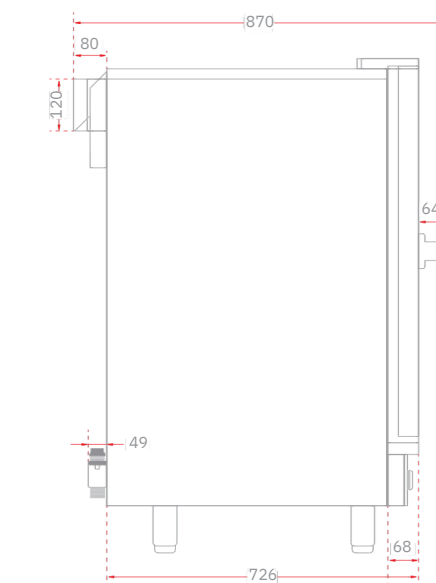
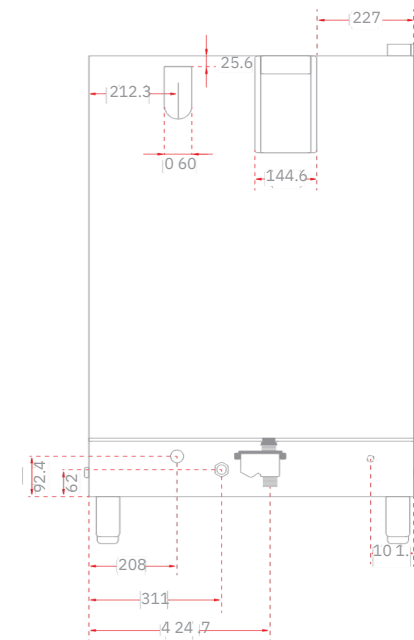
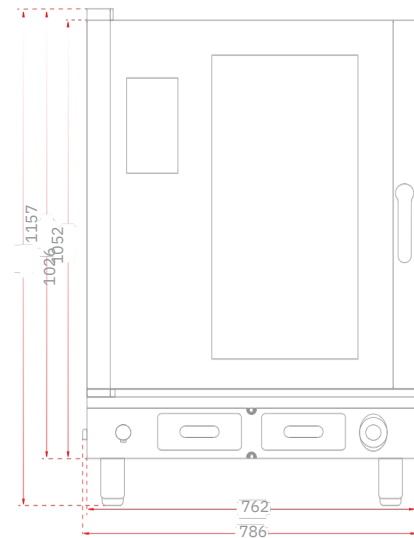
Water hardness <8°d (german degrees)

Water connection Inlet hose supply with ½" connection

Packed weight 173,4Kg **Weight without packaging** 136,4Kg

Oven dimensions (WxDxH) 786 x 870 x 1052 mm

Packed dimensions (WxDxH) 870 x 970 x 1200 mm



COMBI OVEN נבחרת תנורי הקומביסטימר המובילה



בקרת לחות

בקרת לחות עם מערכת אוטומטית לשמירה / פליטה של קיטור.

דלת זכוכית 3 שכבות

דלת זכוכית עם פליטה נמוכה. קלה מאוד לניקוי. זיגוג משולש.

מסך מגע בגודל 10 אינץ'

מסך מגע צבעוני עם גרפיקה אינטואיטיבית.

אפליקציה לטלפון הנייד + המתחברת לתנור ומאפשרת תפעול אלחוטי.



בית נירוסטה מלא

הציר עשוי כולו מנירוסטה. חומרי גלם מצוינים, אורך חיים ארוך.

מערכת שטיפה אוטומטית

מערכת שטיפה אוטומטית הניתנת לתכנות עם מיכלים מובנים לנוזל ניקוי ומרכך שטיפה. כוללת מקלחת יד נשלפת.





COMBI OVEN

בישול חכם

פונקציית בישול חכם

פונקציית הבישול החכם מבטיחה אחידות בטמפרטורה בחלל הבישול, מה שמבטיח את רמת הביצועים הגבוהה ביותר.



מצבי בישול שונים

שליטה מלאה בתפריט התנור. פונקציות ידניות, בישול עם חיישן חום, בישול לפי זמן, בישול דלטה טי, אפייה או שמירה על חום - כל הפונקציות הללו ועוד זמינות בתנור וסייעו לכם למצות את הפוטנציאל המלא של התנור.





אלמנטים מפוצלים לשיפור היעילות האנרגטית

מקסימום חיסכון באנרגיה תוך שמירה על אחדות טמפרטורה בכל חלל הבישול.



מנוע עם 8 מהירויות

המנועים כוללים קודד מובנה לניהול הפרשי מהירות ובקרת תקלות קיבולית. המאוררים מציעים 8 מהירויות ופונקציה מובנית לשינוי כיוון הסיבוב.



חיבור וויפי

חיבור Wi-Fi עם ניטור מרחוק ואבחון באמצעות אפליקציה ל-iOS/Android.



שטיפה אוטומטית

חמישה מצבי שטיפה אוטומטיים ופונקציית הסרת אבנית לניקוי יסודי של חלל הבישול.



טיימר שניתן להתאמה אישית

יכולת לסנכרן את זמני התחלה וסיום הבישול של מוצרים שונים בחלל הבישול.



חיישן חום רב-נקודתי

חיישן חום רב-נקודתי (ארבעה חיישנים) מספק שליטה ומעקב מלאים על תהליך הבישול.



אפליקציה למובייל

אפליקציה ניידת מתקדמת שפותחה לפלטפורמות iOS/Android מספקת שליטה מלאה על ספרי המתכונים, מאפשרת ניטור בזמן אמת של פונקציות הבישול וביצועי התנור.



מסך מגע חכם

מסך HD בגודל 10 אינץ' עם תגובה מהירה, מבודד חום.



ספר מתכונים אינטואיטיבי

ספר מתכונים מובנה מאפשר לך להשתמש במתכונים שמורים מראש או להיות יצירתי ולהוסיף מתכונים אישיים משלך.



SEC 2.0

הוקדשה תשומת לב מיוחדת לבידוד חלל הבישול והארובה. בשילוב עם טכנולוגיית מאוררים מתקדמת ורכיבים איכותיים, תנורי ATOS יישארו חופשיים מתקלות הנגרמות מטמפרטורות בישול גבוהות.