

COMBI OVEN

**onePoint.**
כל הפתרונות למטבח המקצועי



סדרת תנורי הקומביסטימר

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.





אלמנטים מפוצלים לשיפור היעילות האנרגטית

מקסימום חיסכון באנרגיה תוך שמירה על אחידות 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

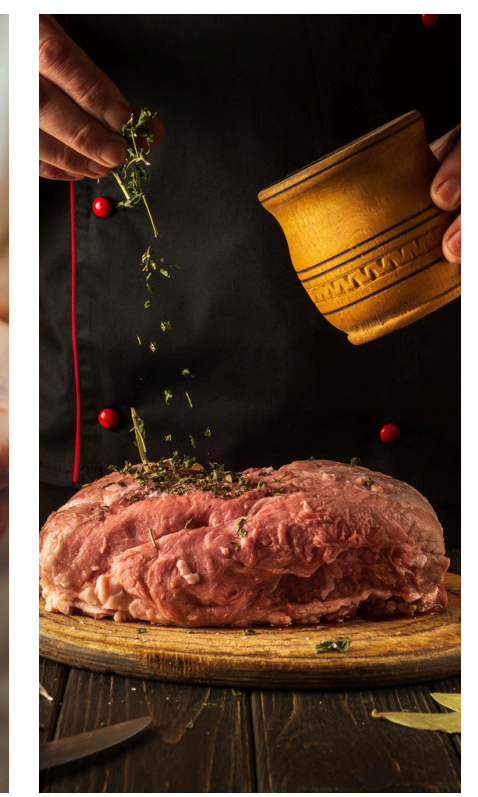
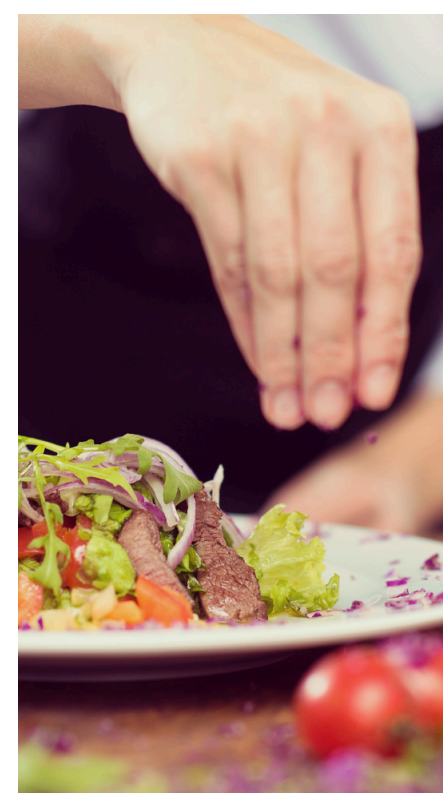
הוקדשה תשומת לב מיוחדת לבידוד חלל הבישול והארובה. בשילוב עם טכנולוגיית מאוררים מתקדמת ורכיבים איכותיים, תנורי ATOS יישארו חופשיים מתקלות הנגרמות מטמפרטורות בישול גבוהות.

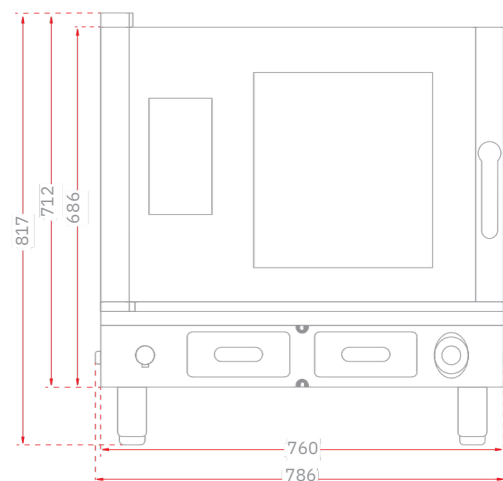


פונקציית בישול חכם
פונקציית הבישול החכם מבטיחה אחידות בטמפרטורה בחלל הבישול, מה שמבטיח את רמת הביצועים הגבוהה ביותר.

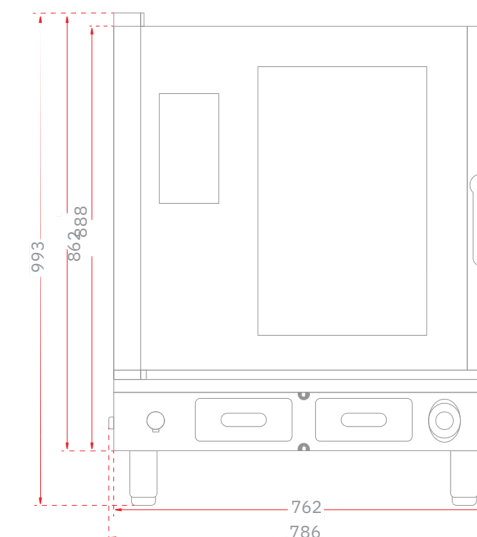
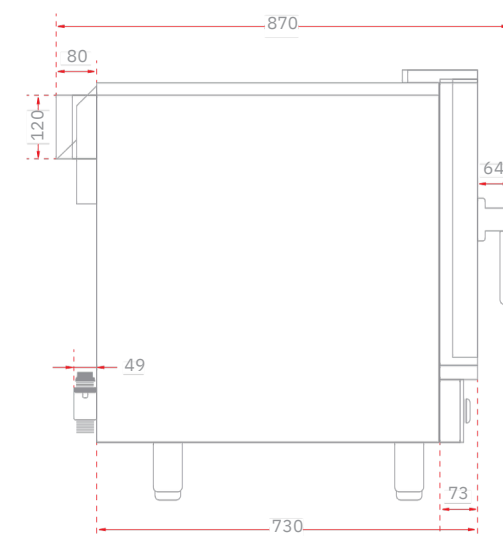
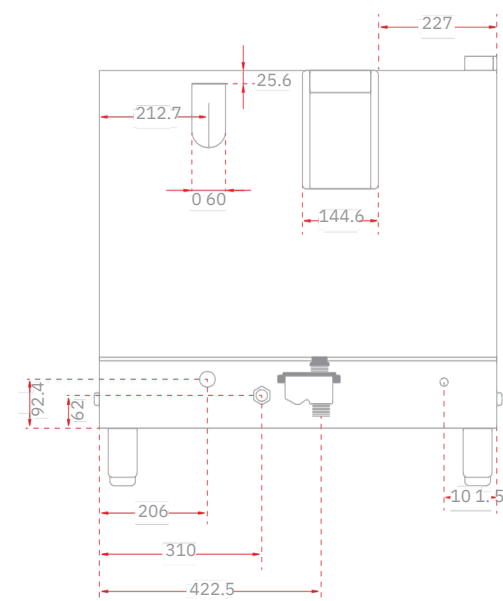


מצבי בישול שונים
שליטה מלאה בתפריט התנור. פונקציות ידניות, בישול עם חיישן חום, בישול לפי זמן, בישול דלטה טי, אפייה או שמירה על חום - כל הפונקציות הללו ועוד זמינות בתנור וסייעו לכם למצות את הפוטנציאל המלא של התנור.

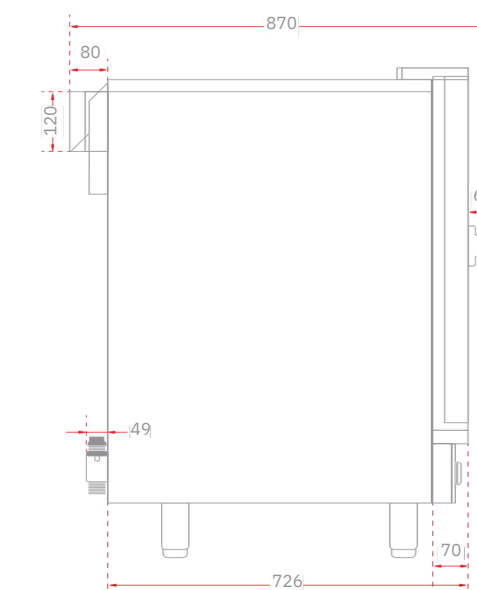
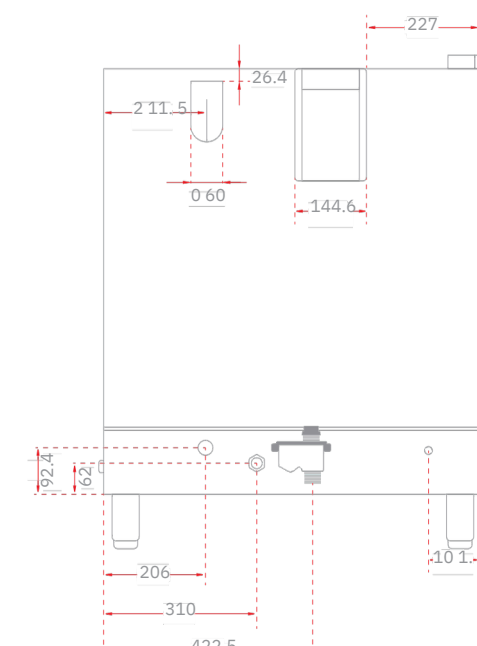




תנור קומביסטימר דיגיטלי המיועד ל-5 תבניות גסטרונום בגודל 1/1 GN. פונקציית שטיפה משולבת. מערכת קיטור ישיר. חיישן חום רב-נקודתי.



תנור קומביסטימר דיגיטלי המיועד ל-7 תבניות גסטרונום בגודל 1/1 GN. פונקציית שטיפה משולבת. מערכת קיטור ישיר. חיישן חום רב-נקודתי.



N. of trays 5 **Trays type** GN 1/1 **Distance between trays** 8mm
Tray load 18kg **Max. total Load** 90kg **Chamber capacity** 87 liters

Voltage supply 380-415 Vac (400V nominal) 3ph+N+PE
Power supply frequency 50-60Hz
Nominal Power 8,5kW at 380V - 10,1kW at 415V
Max. absorption per phase 16A
Min. power cable section 5G2,5 mmq (H07RN-F)

Protection class IPX4 **Drain pipe internal diameter** 2mm
Chimney tube external diameter 80mm
Operating temperature range 0°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 128Kg **Weight without packaging** 95Kg

Oven dimensions (WxDxH) 786 x 870 x 712 mm
Packed dimensions (WxDxH) 870 x 970 x 860 mm

N. of trays 7 **Trays type** GN 1/1 **Distance between trays** 8mm
Tray load 18kg **Max. total Load** 126kg **Chamber capacity** 100 liters

Voltage supply 380-415 Vac (400V nominal) 3ph+N+PE
Power supply frequency 50-60Hz
Nominal Power 13,1 kW at 380V - 15,5kW at 415V
Max. absorption per phase 26A
Min. power cable section 5G2,5 mmq (H07RN-F)

Protection class IPX4 **Drain pipe internal diameter** 2mm
Chimney tube external diameter 80mm
Operating temperature range 0°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 154,4Kg **Weight without packaging** 20,8Kg

Oven dimensions (WxDxH) 786 x 870 x 888 mm
Packed dimensions (WxDxH) 870 x 970 x 1030 mm

COMBI OVEN

6/2 EPC-0621E2



תנור קומביסטימר דיגיטלי המיועד ל-6 תבניות גסטרונום בגודל GN 2/1 / ל-6 מגשים בגודל 60X40 ס"מ. פונקציית שטיפה משולבת. מערכת קיטור ישיר. חיישן חום רב-נקודתי.

N. of trays 6 **Trays type** GN 2/1 **Distance between trays** 68mm

Tray load 36kg **Max. total Load** 180kg **Chamber capacity** 213 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

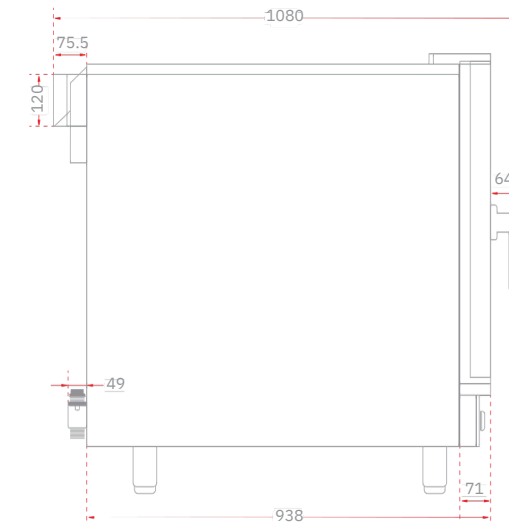
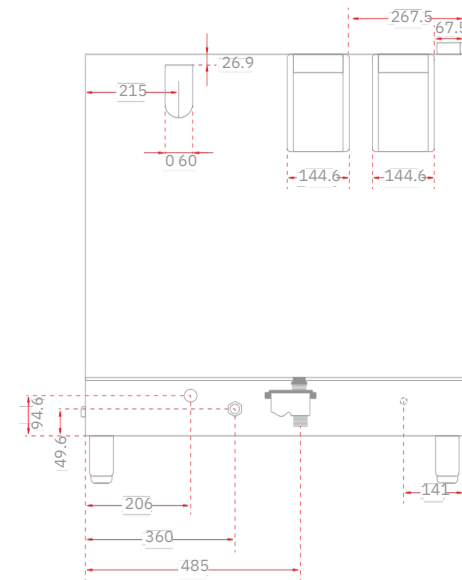
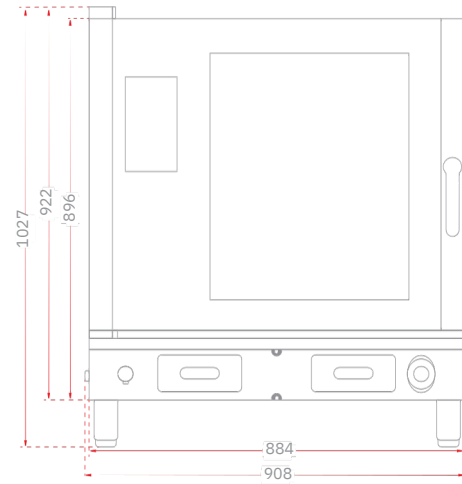
Water hardness <8°d (german degrees)

Water connection Inlet hose supply with ½" connection

Packed weight 207,7Kg **Weight without packaging** 160,4Kg

Oven dimensions (WxDxH) 908 x 1080 x 922 mm

Packed dimensions (WxDxH) 985 x 1160 x 1065 mm



COMBI OVEN

10/2 EPC-1021E3



תנור קומביסטימר דיגיטלי המיועד ל-10 תבניות גסטרונום בגודל GN 2/1 / ל-10 מגשים בגודל 60X40 ס"מ. פונקציית שטיפה משולבת. מערכת קיטור ישיר. חיישן חום רב-נקודתי.

N. of trays 10 **Trays type** GN 2/1 **Distance between trays** 82mm

Tray load 36kg **Max. total Load** 300kg **Chamber capacity** 319 liters

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

Power supply frequency 50-60Hz

Nominal Power 25,5 kW at 380V - 30,2 kW at 415V

Max. absorption per phase 49A

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

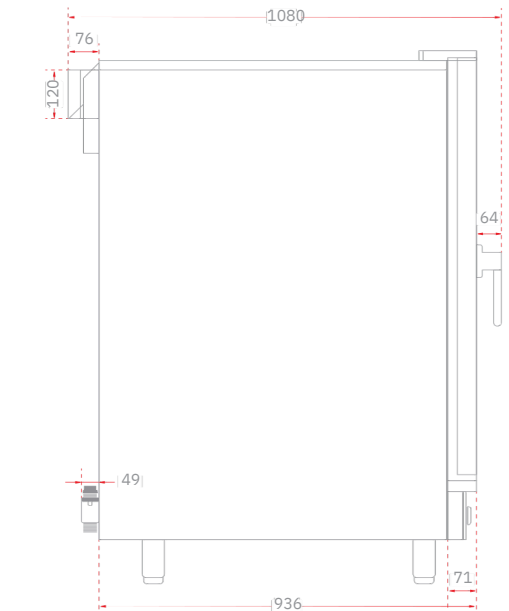
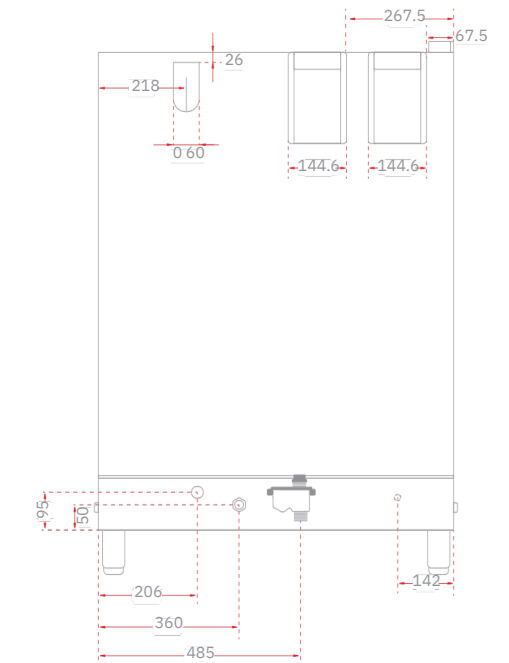
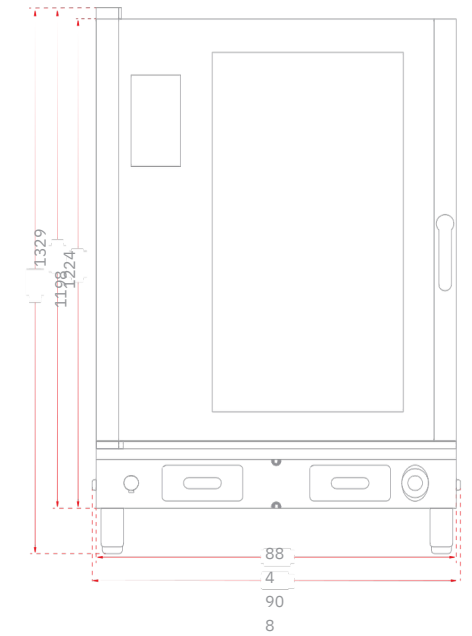
Water hardness <8°d (german degrees)

Water connection Inlet hose supply with ½" connection

Packed weight 251,6Kg **Weight without packaging** 197,6Kg

Oven dimensions (WxDxH) 908 x 1080 x 1224 mm

Packed dimensions (WxDxH) 985 x 1160 x 1365 mm



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

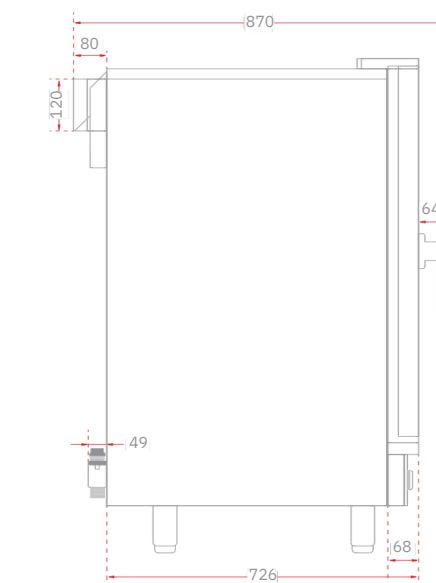
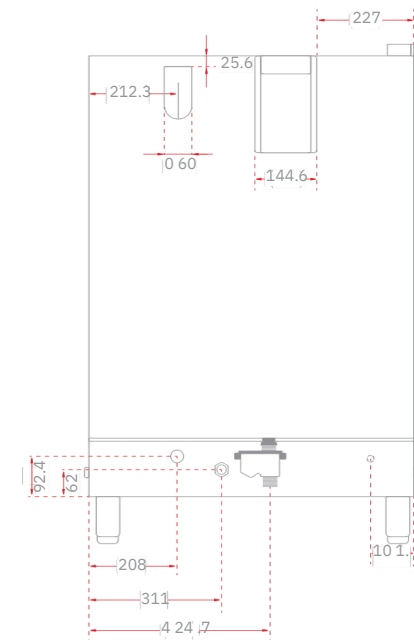
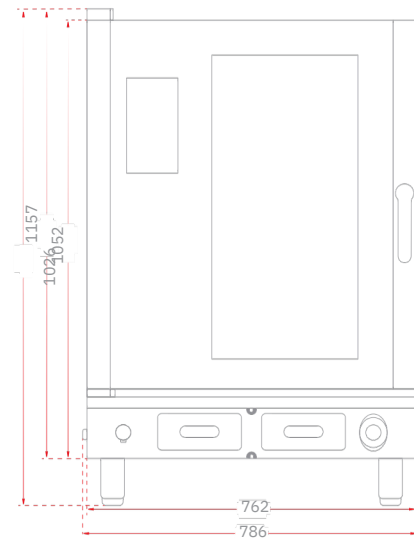
Water hardness <8°d (german degrees)

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

טבלת השוואה בין הדגמים

					
Oven Model	EPC-0511E1	EPC-0711E2	EPC-1011E2	EPC-0621E2	EPC-1021E3
Tray Qty.	5	7	10	6	10
Tray Dimension	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1
				En600×400	En600×400
Chamber Capacity (L)	87	100	136	213	319
Dimension WxDxH (mm)	786×870×712	786×870×888	786×870×1052	908×1080×922	908×1080×1224
Temperature (°C)	30-260	30-260	30-260	30-260	30-260
Load per plate (Kg)	18	18	18	36	36
Max. Loading (Kg)	90	126	180	216	360
Weight (Kg)	95	120	136	160	197
Voltage (V)	380/415 3N~	380/415 3N~	380/415 3N~	380/415 3N~	380/415 3N~
Single Phase Current (A)	11.9/13.8	18.6/21.1	23.2/26.4	23.2/26.4	36/40
Rated Power (kW)	8.5/10.1	13.1/15.5	17/20.1	17/20.1	25.5/30.2
Power Cord Spec.	5G2,5 mmq (H07RN-F)	5G4 mmq (H07RN-F)	5G6 mmq (H07RN-F)	5G6 mmq (H07RN-F)	5G10 mmq (H07RN-F)



CB



אישורים

כל האישורים שהושגו מיועדים להבטיח לתנורים את הסטנדרטים הגבוהים ביותר ואת רמת הבטיחות והיעילות המרבית.



WRAS
WATER REGULATIONS APPROVAL SCHEME



*מתוצאות הבדיקות המתקדמות שנעשו במהלך מחזור עבודה של 3 שעות בטמפרטורה של 260° בחלל האפייה, כל דגמי ATOSA, תוך הגבלת האזורים של האלקטרוניקה וההידראוליקה, לא חרגו מדלתא T של 15° מעל הטמפרטורה הסביבתית.

THE NEW COMBI OVEN
LEADING MANUFACTURING COMPANY

 **OnePoint.**
כל הפתרונות למטבח המקצועי

צפון

אזור התעשייה אלון תבור,

עמק יזרעאל

טלפון - 04-6401100

OFFICE@HOTPOINTLTD.COM

מרכז - דרום

רחוב חיים פקריס 3, רחובות

(מרכז רורברג למדע)

טלפון - 072-3355407

SALES@CHEFPOINT.CO.IL

