

CHEF'S **COMBI**TM

EVERYTHING YOU NEED. NOTHING YOU DON'T.



VULCAN



RESPALDADO POR LA INNOVACIÓN DE ITW

Creemos que la buena comida une a las personas, y todo comienza en la cocina. Nuestra familia de marcas premium está comprometida a apoyar a quienes no solo sienten pasión por crear excelentes platillos, sino que también se inspiran en las personas a las que sirven y conocen cada día.

De igual manera, nuestra misión es proporcionar equipos de cocina en los que los profesionales de la industria alimentaria y el comercio de alimentos puedan confiar, asegurando resultados consistentes y de calidad cada día. De este modo, les permitimos enfocarse en lo que más les apasiona: crear comidas excepcionales para personas increíbles.



Equipa toda tu cocina con las marcas de ITW Food Equipment.



ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

EVERYTHING YOU NEED.

Alto rendimiento, fácil de usar.

Nuestro objetivo era crear un horno combi completamente nuevo que garantizara siempre la calidad perfecta en cada preparación. Un horno combi más fácil de usar que una sartén, que responda rápidamente a tus necesidades y que esté diseñado para ser rentable hoy y a largo plazo.

Cuanto menos te preocupes por tu horno combi, podrás enfocarte en lo que realmente importa.

CombiOS

El nuevo estándar en sistemas operativos para hornos combi, con una interfaz increíblemente intuitiva, sensible y adaptable.

CombiClimateControl

Gestión avanzada del clima para resultados de cocción excepcionales.

AutoClimate

Ajustes automáticos de humedad según la temperatura establecida para lograr el sabor y la textura óptimos.

CombiGuide

Cocción automática guiada, garantizando resultados deliciosos y consistentes, sin importar quién esté al mando.

MenuMix

Obtener resultados de alta calidad con cargas mixtas es fácil gracias a nuestra tecnología inteligente.

CombiCare

La limpieza automática es asequible, rápida y optimizada para una eficiencia total.







CombiGuide



Screen manager



HOME



Cook



CombiGuide



Delta T



Retherm



MenuMix



Protocols



Top 12



Create



History



Rinse



Quick



Light



Strong



Settings

2024/03/24

CombiOS

SIMPLICIDAD Y RAPIDEZ.

Lo que necesitas, sin complicaciones.

Basado en un concepto operativo moderno y electrónica de alto rendimiento, **CombiOS** redefine el concepto de "fácil de usar". El tiempo de respuesta a las órdenes es más rápido que nunca, y los largos tiempos de arranque al encender el horno son cosa del pasado.

La interfaz de usuario se puede personalizar para adaptarse a las preferencias de cocción individuales. De esta manera, los usuarios tienen el control sobre qué funciones son visibles en las pantallas de inicio, cocción y limpieza, permitiéndoles enfocarse en lo más importante y ocultar todo lo demás. Redefiniendo los conceptos de simplicidad y rapidez.

Al final del día, cocinar con el Chef'sCombi es todo un placer.

CARACTERÍSTICAS:

- ✓ La interfaz personalizada permite a los usuarios ver solo lo que realmente es necesario, eligiendo qué mostrar y qué ocultar.
- ✓ La respuesta rápida de la pantalla táctil elimina las molestas demoras al usar el horno.
- ✓ Funciones similares a las de un smartphone (deslizar, arrastrar, etc.) en una pantalla táctil de alta resolución de 10”.



CombiClimateControl

RENDIMIENTO Y PRECISIÓN.

Para resultados de cocción impresionantes.

El secreto para crear una gran comida está en el rendimiento del horno. El nuevo Chef'sCombi incluye todas las funciones clave y tecnología patentada para llevar tu cocina al siguiente nivel.

Ya sea que estés asando, rostizando, horneando, cocinando al vapor, escalfando o preparando al sous vide, todo se cocina exactamente a tu gusto.

Confía en el nuevo Chef'sCombi.

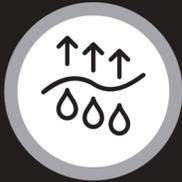




Calentamiento potente para alcanzar rápidamente la temperatura ideal y recuperarla al instante tras una carga completa o aperturas frecuentes de la puerta, como en el servicio a la carta. Disfruta de productos horneados perfectamente esponjosos, con una corteza crujiente y brillante.



Control preciso de la temperatura al grado exacto, esencial para preparar alimentos delicados o cocinar al sous vide.



Deshumidificación de alto rendimiento para lograr cortezas crujientes y un dorado uniforme, sin importar la cantidad de carga.



5 velocidades de ventilador autorreversible que se adaptan al proceso de cocción.



- Calor por convección entre 86–572 °F / 30–300 °C.
- Cocción al vapor entre 86–212 °F / 30–100 °C.
- Vapor sobrecalentado entre 214–266 °F / 101–130 °C.
- Combinación de calor por convección y vapor entre 86–572 °F / 30–300 °C.



El sensor de humedad ofrece un control preciso de la humedad, con un rango de 0 a 100%, incluso a temperaturas inferiores a 212 °F / 100 °C.

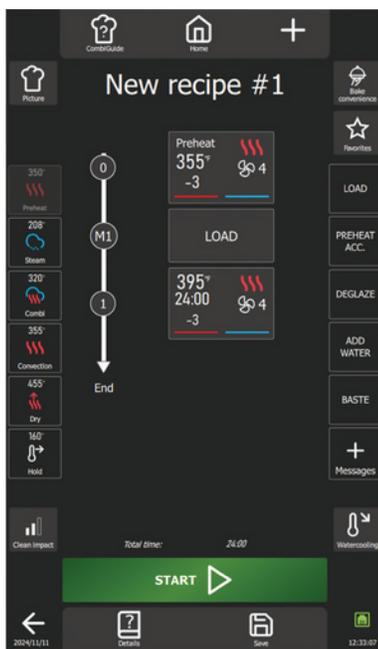
Auto Climate

TÚ ESTÁS AL MANDO.

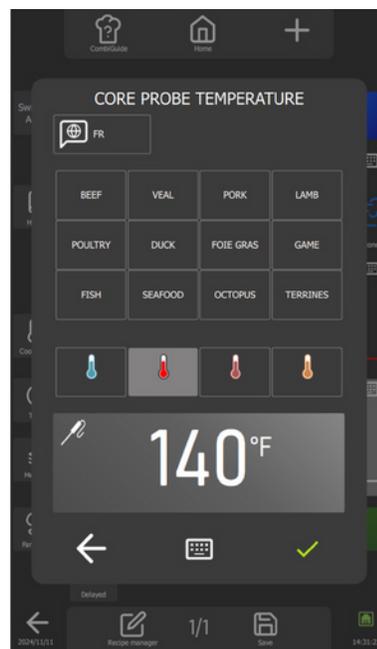
Cocción manual, más fácil que nunca.

El Chef'sCombi hace exactamente lo que le pides, respondiendo con rapidez y ajustando las condiciones de cocción según tus indicaciones. Es increíblemente fácil de usar y te mantiene informado en todo momento. ¿Te encantó el resultado final? ¡Guarda el proceso en tu biblioteca de recetas con una imagen!

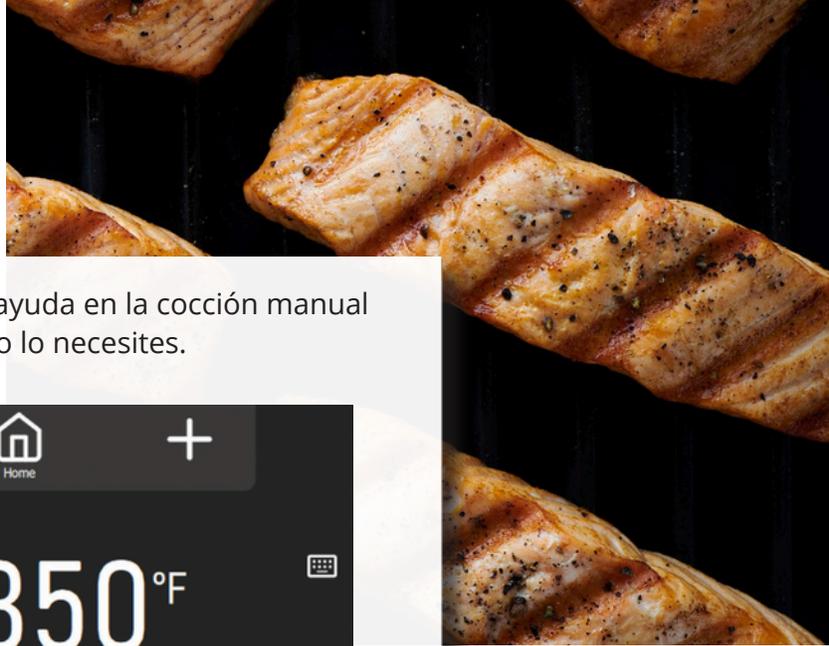
Al fin y al cabo, la cocción manual debería ser precisa, fácil y rápida.



Crea programas con pasos de cocción predefinidos, tan fácil como el ABC.



El asistente de temperatura central patentado proporciona información útil sobre cuál es la temperatura central ideal para tu producto.



AutoClimate te ayuda en la cocción manual cuando lo necesites.

The screenshot shows the AutoClimate app interface. At the top, there are icons for 'CombiGuide', 'Home', and a plus sign. Below this, a 'Switch to EXPERT' button is visible. The main display shows a temperature of 350°F with a 'Set temperature' slider below it. A 'History' button is on the left. Below the temperature, there is a 'Cool & Hold' section with a 'Dry zone' and 'Humid zone' indicator. A 'MenuMix' button is on the left. The main display shows a time of 21:00 with a 'Remaining time' slider below it. A 'Fan speed' button is on the left. At the bottom, there is a 'START' button with a play icon. A 'Delayed' button is also visible. The bottom navigation bar includes a back arrow, a 'Recipe manager' icon, '1/1', a 'Save' icon, and the time '10:01:25'.

Solo tienes que seleccionar la temperatura, y **Auto Climate** se encarga de ajustar el clima de cocción.

CombiGuide

TU ALIADO EN LA COCINA.

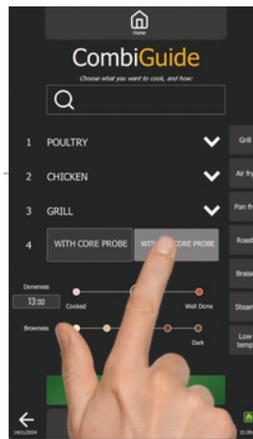
Resultados perfectos, una y otra vez.

Aprovecha al máximo la experiencia culinaria que ofrece el Chef'sCombi. Sigue la guía rápida y sencilla para crear platillos exquisitos tal como te gustan. Sin importar qué estés cocinando o quién esté al mando, siempre se obtienen los mismos resultados. Solo ingresa el resultado deseado y el Chef'sCombi se encarga del resto. Los ajustes clave de cocción pueden verificarse y ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

- **Toda la ayuda que necesitas, con solo tocar un botón.**
- **Fácil de usar.**
- **No requiere capacitaciones largas.**



Toca el botón de modo de cocción; el Chef'sCombi configura automáticamente los parámetros de cocción ideales.



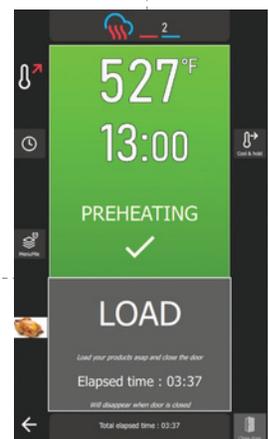
Elige con o sin sonda de temperatura (en modos de cocción seleccionados).



El Chef'sCombi emite alertas sonoras y visuales cuando el ciclo de cocción ha terminado.



Una vez que el Chef'sCombi haya alcanzado la temperatura, carga los alimentos y cierra la puerta.



MenuMix

CARGAS MIXTAS, SIN COMPLICACIONES.
Versatilidad y perfección en cada preparación.

MenuMix supervisa todo, incluso al segundo. Solo tienes que cargar los alimentos, configurar el tiempo y el Chef'sCombi te avisará cuando estén listos. MenuMix también te proporciona información útil sobre qué alimentos combinan bien. Además, puedes crear y guardar un menú mixto para el futuro. Con esto, el Chef'sCombi garantiza que todo salga tal como lo imaginaste.

Resultados perfectos, siempre.



- ✓ Cada alimento en el horno para un menú mixto es monitoreado con precisión al segundo.
- ✓ Los ajustes se configuran de forma rápida y sencilla.
- ✓ El Chef'sCombi te avisa cuando la comida está lista.
- ✓ Arrastra y suelta para mover los temporizadores de un nivel a otro.



CombiCare

LIMPIEZA Y CUIDADO AUTOMÁTICOS. Higiene y ahorro garantizados.

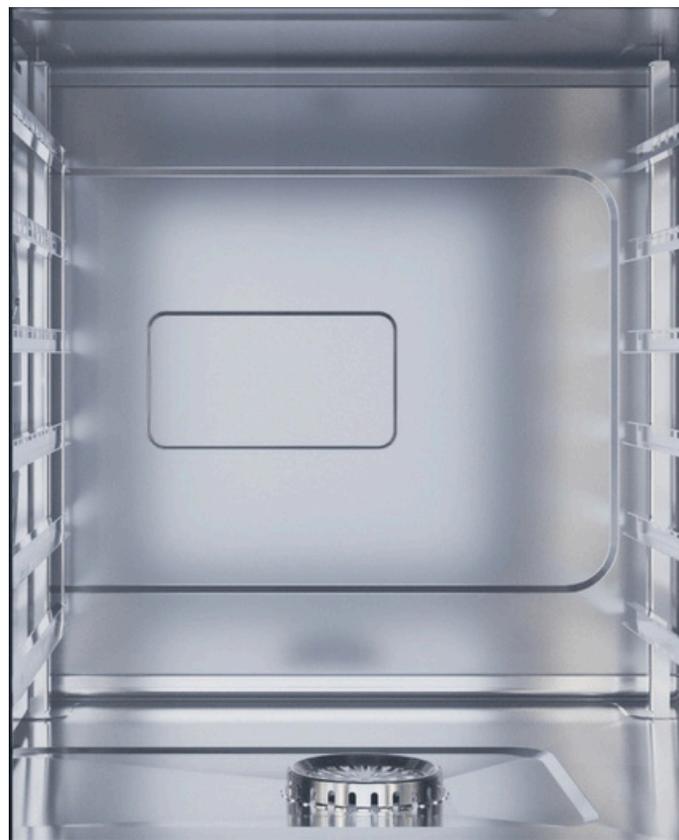
Simplemente inicia el ciclo de limpieza, agrega los productos cuando se te indique y despreocúpate. Limpiar nunca fue tan fácil. En poco tiempo, el compartimento de cocción, el generador de vapor y el desagüe quedarán impecables, protegidos y libres de cal. Si necesitas una limpieza rápida, el Chef'sCombi ofrece el programa Quick que lo deja todo listo en cuestión de minutos.

Gracias a su tecnología especial y al reconocimiento de limpieza, el Chef'sCombi requiere menos productos químicos, energía y tiempo que los hornos combinados convencionales.

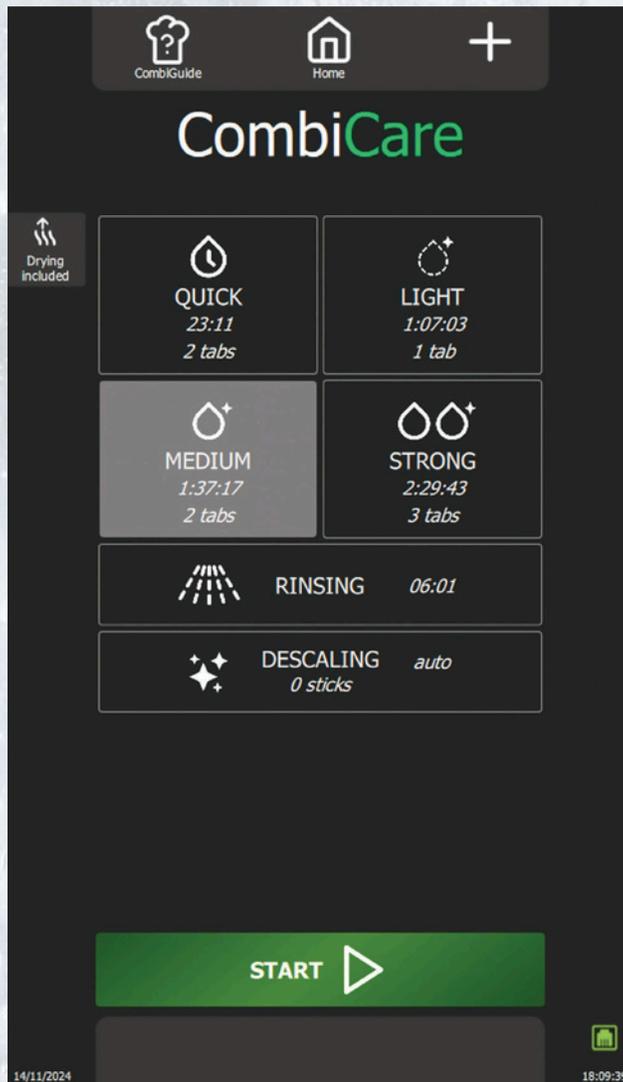
CombiCare - Amigable con el medio ambiente y con tu bolsillo.



¡Simplemente coloca la(s) pastilla(s) de limpieza y deja que CombiCare haga el resto!



Después, el compartimento queda impecablemente limpio.



- ✓ El uso de productos químicos sólidos facilita la limpieza.
- ✓ Varios programas para alcanzar el nivel específico de limpieza deseado.
- ✓ La detección automática de suciedad recomienda la limpieza adecuada, evitando el desperdicio de recursos.

BAJOS COSTOS OPERATIVOS

Haz el cálculo tú mismo.

RESTAURANTE QUE SIRVE ALREDEDOR DE 200 COMIDAS AL DÍA.*

	Costos anuales con combis a vapor tradicionales de 10 años de antigüedad.	Costos con Chef'sCombi.	Ahorros anuales.
MATERIAS PRIMAS Utiliza hasta un 15% menos de materias primas. CombiClimateControl, junto con CombiGuide, garantiza resultados de cocción óptimos y reduce la pérdida de producto.	\$119,517.00	\$101,590.00	\$17,927.00
ENERGÍA Reducción de hasta un 15% en los costos de energía gracias a un buen aislamiento y sistemas de control eficientes.	60,108 kWh al año \$0.17 por kWh = \$10,218	51,092 kWh al año \$0.17 por kWh = \$8,686	\$1532.00
PERSONAL Reducción de la carga de trabajo, operación rápida y sencilla, y tiempos de cocción más cortos, gracias a CombiGuide.	1,800 horas al año \$11 por hora = \$19,800	1,080 horas al año \$11 por hora = \$11,880	\$7,920.00
USO DE AGUA Gestión precisa de la humedad + procesos de limpieza efectivos = la mitad del consumo de agua de los combis más antiguos.	4,764 galones al año \$0.0015 por galón = \$7.15	1,619 galones al año \$0.0015 por galón = \$2.43	\$4.72
OPTIMIZACIÓN DE DETERGENTES Las pastillas de limpieza eficientes reducen el uso total de detergentes.	1,008 pastillas al año \$1.30 por pastilla = \$1,310	672 pastillas al año \$0.83 por pastilla = \$558	\$752.00
DESINCRUSTANTE Descalcificación altamente eficiente y de bajo costo que ayuda a mantener la vida útil del combi.	336 barras al año \$1.04 por barra = \$349	336 barras al año \$0.83 por barra = \$279	\$70.00

TOTAL \$ 28,205.72

*Comparado con combis a vapor producidos hace 10 años

**Operación de 20 días al mes (almuerzo y cena). Uso de dos combis a vapor CHEF101, 14 limpiezas promedio al mes.

El Chef'sCombi es la opción inteligente para quienes desean maximizar su retorno de inversión. Su diseño eficiente en energía y bajo consumo de agua lo convierten en una solución rentable para cualquier operación. Además, con bajos costos de limpieza y un uso mínimo de recursos, tiempo y espacio, el Chef'sCombi ofrece ahorros significativos.

Pero la rentabilidad del Chef'sCombi no se detiene ahí. Su precio de compra inicial también es sorprendentemente asequible, ofreciéndote un horno combi de alto rendimiento sin afectar tu presupuesto.

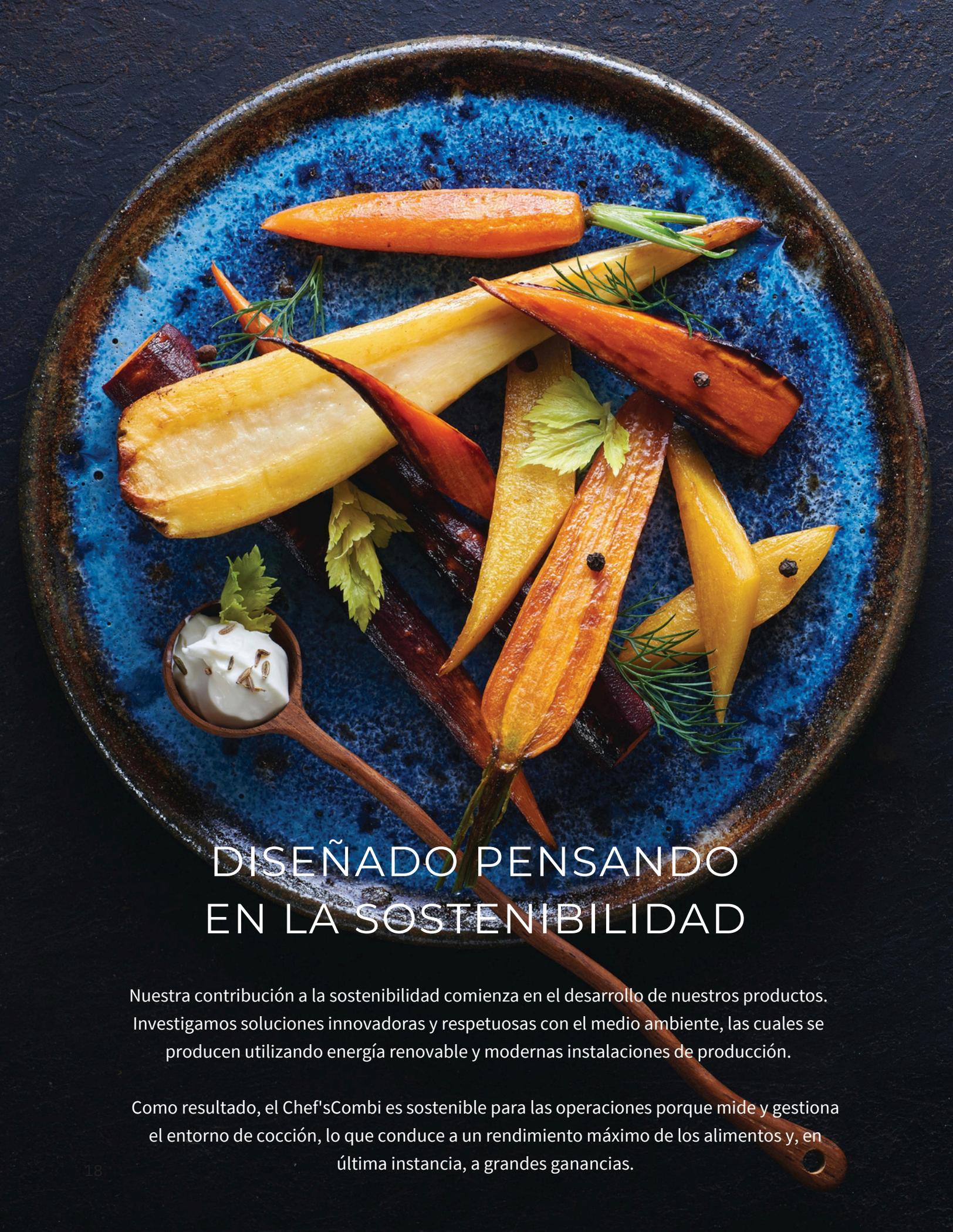
RESTAURANTE QUE SIRVE ALREDEDOR **DE 1,000 COMIDAS AL DÍA.***

	Costos anuales con combis a vapor tradicionales de 10 años de antigüedad.	Costos con Chef'sCombi.	Ahorros anuales
MATERIAS PRIMAS Usa hasta un 15% menos de materias primas. CombiClimateControl, en combinación con CombiGuide, asegura resultados de cocción óptimos y reduce la pérdida de producto.	\$346,579.00	\$294,592.00	\$51,987.00
ENERGÍA Reducción de hasta un 15% en los costos de energía gracias a un buen aislamiento y sistemas de control eficientes.	300,000 kWh al año \$0.17 por kWh = \$51,000	255,000 kWh al año \$0.17 por kWh = \$43,350	\$7,650.00
PERSONAL Reducción de la carga de trabajo, operación rápida y sencilla, y tiempos de cocción más cortos, gracias a CombiGuide.	6,000 horas al año \$11 por hora = \$66,000	3,600 horas al año \$11 por hora = \$39,600	\$26,400.00
USO DE AGUA Gestión precisa de la humedad + procesos de limpieza efectivos = la mitad del consumo de agua de los combis más antiguos.	13,610 galones al año \$0.0015 por galón = \$20.42	12,173 galones al año \$0.0015 por galón = \$18.26	\$18.26
OPTIMIZACIÓN DE DETERGENTES Las pastillas de limpieza eficientes reducen el uso total de detergentes.	2,390 pastillas al año \$1.30 por pastilla = \$3,107	1,440 pastillas al año \$0.83 por pastilla = \$1,195	\$1,912.00
DESINCRUSTANTE Descalcificación altamente eficiente y de bajo costo que ayuda a mantener la vida útil del combi.	1,920 barras al año \$1.04 por barra = \$1,997	960 barras al año \$0.83 por barra = \$797	\$1,200.00

TOTAL \$ 89,151.16

*Comparado con combis a vapor producidos hace 10 años

**Operación de 20 días al mes (almuerzo y cena). Uso de dos combis a vapor CHEF101, 14 limpiezas promedio al mes.



DISEÑADO PENSANDO EN LA SOSTENIBILIDAD

Nuestra contribución a la sostenibilidad comienza en el desarrollo de nuestros productos. Investigamos soluciones innovadoras y respetuosas con el medio ambiente, las cuales se producen utilizando energía renovable y modernas instalaciones de producción.

Como resultado, el Chef'sCombi es sostenible para las operaciones porque mide y gestiona el entorno de cocción, lo que conduce a un rendimiento máximo de los alimentos y, en última instancia, a grandes ganancias.

DISEÑO APILABLE Y ERGONÓMICO

Altura máxima de la parrilla de 63 pulgadas.

Los chefs han solicitado durante mucho tiempo una altura máxima para la rejilla superior. Por ello, hemos establecido un límite de 63 pulgadas de altura en todas los equipos individuales y en algunas versiones apiladas.

Opciones de apilado:

TAMAÑO MEDIANO

CHEF61 / CHEF61

CHEF61 / CHEF101

TAMAÑO COMPLETO

CHEF62 / CHEF62

CHEF62 / CHEF102



CHEF62 / CHEF62



CHEF61 / CHEF101

La combinación ideal para tu cocina.

Opciones a gas o eléctrica:



	TAMAÑO MEDIANO		TAMAÑO COMPLETO	
	61	101	62	102

Comidas diarias	30 - 100	80 - 150	60 - 200	150 - 300
Niveles	6	10	6	10
Capacidad de la bandeja	(6) 12x20 or (6) 13x18	(10) 12x20 or (10) 13x18	(12) 12x20 or (6) 18x26	(20) 12x20 or (10) 18x26
Dimensiones (w x d x h)	33.54" x 35.35" x 32.52"	33.54" x 35.35" x 42.36"	41.02" x 41.06" x 35.35"	41.02" x 41.06" x 42.36"
Carga máxima	66 lbs	110 lbs	132 lbs	220 lbs
Conexión de agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión de drenaje	1 1/2"	1 1/2"	1 1/2"	1 1/2"

UNIDADES ELÉCTRICAS:

Peso	309 lbs	342 lbs	375 lbs	419 lbs
Voltaje Hertz / Fase	208, 240, or 480v 60hz / 3ph			
Amperaje máx.	31.6	53	63	101.8
Salida máxima	11.4 kW	19.8 kW	23.8 kW	39 kW

UNIDADES DE GAS:

Peso	397 lbs	441 lbs	483 lbs	540 lbs
Voltaje / Hertz / Fase	120v / 60hz / 1ph			
Amperaje máx.	5.8	5.8	5.8	5.8
BTUs máx.	51,182 BTU/hr.	85,303 BTU/hr.	102,364 BTU/hr.	143,310 BTU/hr.
Conexión a gas	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Presión a gas	6.5-10" WC	6.5-10" WC	6.5-10" WC	6.5-10" WC

Chef'sCombi es ideal para restaurantes, hoteles y cocinas de alto volumen que preparan más de 30 comidas al día. Nuestros expertos pueden recomendar el tamaño perfecto para tu operación según tus necesidades específicas.

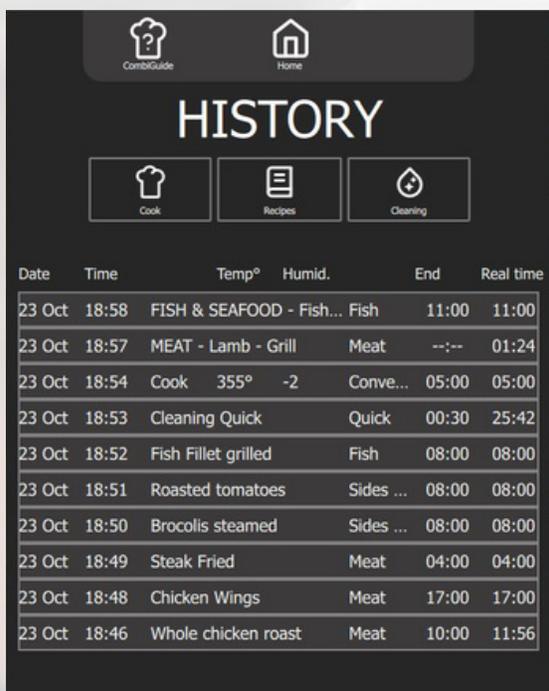


CHEF'S COMBI TE ACOMPAÑA.

Para que tú te concentres en lo que realmente importa.

Pasan muchas cosas en la cocina. La pantalla de historial de Chef'sCombi registra cada detalle para ayudarte a llevar un control de las operaciones de cocción y limpieza, facilitando la gestión del uso por parte del personal y el mantenimiento.

Chef'sCombi está preparado para la conectividad futura, lo que permite a los usuarios utilizar una aplicación inalámbrica desde sus dispositivos inteligentes para consultar datos de la máquina, historial, diagnósticos y mucho más.



Date	Time	Temp°	Humid.	End	Real time
23 Oct	18:58	FISH & SEAFOOD - Fish...	Fish	11:00	11:00
23 Oct	18:57	MEAT - Lamb - Grill	Meat	--:--	01:24
23 Oct	18:54	Cook	355° -2	Conve...	05:00 05:00
23 Oct	18:53	Cleaning Quick	Quick	00:30	25:42
23 Oct	18:52	Fish Fillet grilled	Fish	08:00	08:00
23 Oct	18:51	Roasted tomatoes	Sides ...	08:00	08:00
23 Oct	18:50	Brocolis steamed	Sides ...	08:00	08:00
23 Oct	18:49	Steak Fried	Meat	04:00	04:00
23 Oct	18:48	Chicken Wings	Meat	17:00	17:00
23 Oct	18:46	Whole chicken roast	Meat	10:00	11:56

- ✓ Registra protocolos de recetas, eventos de cocción manual e historial de limpieza. Esto permite consultar y replicar platillos con consistencia, incluso si no fueron almacenados previamente.
- ✓ La pantalla de historial se puede activar o desactivar de la vista, pero siempre está registrando y es accesible cuando se necesite.

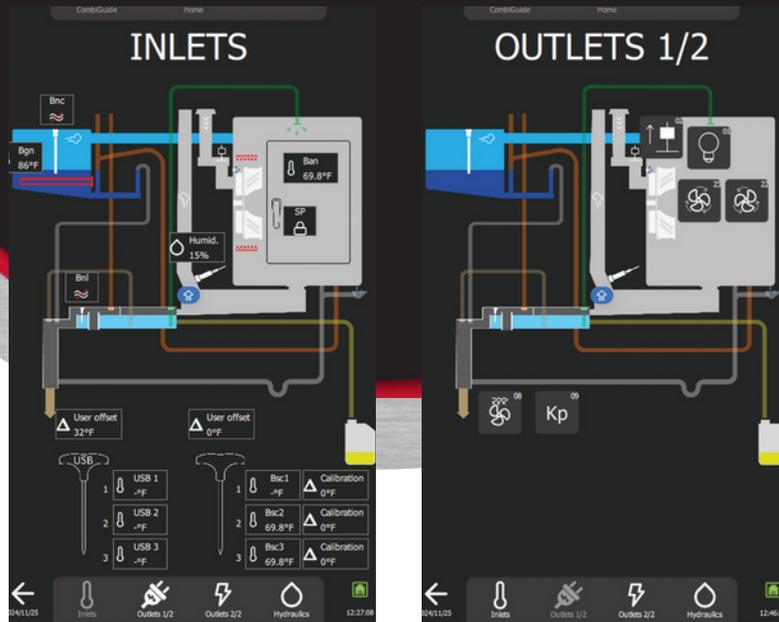


TRANQUILIDAD GARANTIZADA.

Técnicos expertos a tu servicio.

Disfruta de la tranquilidad de contar con técnicos capacitados que están disponibles para ayudarte. Hobart Service, parte de ITW, puede instalar y dar servicio a tu equipo en todo México.

¿Ya cuentas con un técnico de confianza? No hay problema, también ofrecemos la flexibilidad de usar un proveedor de servicio autorizado.



El diagrama de la pantalla táctil, de colores brillantes y fácil de leer, proporciona una ayuda visual mejorada para diagnosticar y reparar rápidamente.



¿QUIERES SABER MÁS?

Descubre las funciones y características premium, y prueba los resultados.

¡Programa tu demo hoy mismo!

