

CHEF'S COMBI™

EVERYTHING YOU NEED. NOTHING YOU DON'T.



VULCAN



DISEÑADO PENSANDO EN LA SUSTENTABILIDAD

Nuestra contribución a la sustentabilidad 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.

EVERYTHING YOU NEED

CombiOS

El nuevo sistema operativo para hornos combi, con una interfaz intuitiva, sensible y adaptable.

CombiClimateControl

Gestión avanzada del clima para resultados de cocción excepcionales.

AutoClimate

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

CombiGuide

Cocción automática guiada, garantizando resultados 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.

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	11 / 2"	11 / 2"	11 / 2"	11 / 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 . 8s
Salida máxima	11.4 kW	19.8 kW	23.8 kW	39 kW

UNIDADES DE GAS:

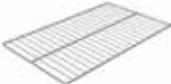
Peso	397 lbs	441 lbs	483 lbs	540 lbs
Voltaje / Hertz / Fase	120v / 60hz / 1ph			
Amperaje máx.	5.8	5.8	5.8	5.8
BTUs máx.	51,182 BTU/hr.	85,303 BTU/hr.	102,364 BTU/hr.	143,310 BTU/hr.
Conexión a gas	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Presión a gas	6.5-10" WC	6.5-10" WC	6.5-10" WC	6.5-10" WC

RECETAS A TU ALCANCE



ESCANEA ESTE CÓDIGO
PARA DESCUBRIR NUESTRAS RECETAS

STARTER KIT

IMAGEN	DESCRIPCIÓN	EQUIPO	ITEM
	Accessory Combi WIFI connectivity kit	TODOS LOS COMBIS	ACICKWIFI
	Accessory Combi Care-Stick (Bucket 100 sticks)	TODOS LOS COMBIS	ACICSTID
	Accessory Combi Cleaner-Tab (Bucket 100 tabs)	TODOS LOS COMBIS	ACICTABL
	Accessory Combi GN1/1 Tray granit enameld depth 40	CHEF COMBI 1/1 GN	ACIC1PLG40
	Accessory Combi GN1/1 Pizza and Baking tray	CHEF COMBI 1/1 GN	ACIC1PLGP
	Accessory Combi GN1/1 Perforated baking tray	CHEF COMBI 1/1 GN	ACIC1PLPP
	Accessory Combi GN1/1 Frying baskets coated with DURAPEK	CHEF COMBI 1/1 GN	ACIC1PAFD
	Accessory Combi GN1/1 Stainless steel Shelf grid	CHEF COMBI 1/1 GN	ACIC1GI



¿QUIERES SABER MÁS?

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



VULCAN

800.214.2028 | vulcanequipment.com/chefscombi