

Horno combi eléctrico de tamaño mediano -
10 niveles

CHEF'SCOMBI 101E



ESPECIFICACIONES

Equipo de cocción multifuncional todo en uno de 6 niveles: convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura con aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración y mantenimiento. Tecnologías de cocción avanzadas para resultados de cocción de alta calidad, con potentes resistencias, regulación del clima controlada por sensor de humedad, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor, y función de humidificación.

Dimensiones externas:

Combi: 42.36"H x 33.54"W x 35.16"D

Capacidad:

(10) bandejas gastronómicas de 12" x 20" o

(10) bandejas para hornear medianas de 13" x 18"

Proyecto _____

AIA # _____ SIS # _____

Art. # _____ Cantidad _____ Sección C.S.I. 114000

MODELOS

CHEF-101E-208 (VICS61E-86) 10 niveles, tamaño mediano, 208 V

CHEF-101E-240 (VICS101E-96) 10 niveles, tamaño mediano, 240 V

CHEF-101E-480 (VICS101E-36) 10 niveles, tamaño mediano, 480 V

Nota: También están disponibles los modelos con puerta con bisagra a la izquierda (L) y eliminación automática de grasa (GR).

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- **CombiOS** es un concepto operativo innovador basado en el uso de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que funciona en segundo plano. Esto garantiza una operación intuitiva y muy receptiva, con tiempos de espera mínimos, incluso al encender o apagar el dispositivo. Además, la interfaz de usuario se puede adaptar fácilmente a las preferencias personales.
- **CombiClimateControl** es la clave para un rendimiento de cocción excepcional. El calor se distribuye de manera uniforme y, cuando es necesario, de forma potente en la cámara de cocción, garantizando resultados óptimos incluso con una carga completa. El generador proporciona vapor fresco, mientras que el sistema de deshumidificación de alto rendimiento asegura la textura crujiente deseada.
- **AutoClimate** asiste al usuario durante la cocción manual, ajustando automáticamente el clima de cocción según la temperatura establecida en la cabina.
- **CombiGuide** es un asistente de cocción sencillo que garantiza resultados consistentes, sin importar quién esté al mando. El usuario define cómo debe cocinarse la comida y CombiGuide ajusta automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes necesarios, y el usuario puede intervenir en cualquier momento si lo desea.
- **MenuMix** supervisa cada nivel en tiempo real. Solo tienes que cargar, ajustar el temporizador y Chef'sCombi te avisará cuando la comida esté lista. Si lo deseas, MenuMix puede sugerir qué platos combinan entre sí. Además, las cargas mixtas se pueden planificar y guardar fácilmente para usarlas en el futuro. Todo se realiza a la perfección.
- **CombiCare** es un sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan al nivel de suciedad. Utiliza las tabletas sólidas y las barras de cuidado, ambas fáciles de usar. En poco tiempo, la cámara de cocción, el generador de vapor y el drenaje quedan limpios y libres de sarro. Gracias a su tecnología especial, Chef'sCombi requiere poca energía, menos productos químicos y menos tiempo para completar el proceso.
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra.

Aprobado por _____ Fecha _____ Aprobado por _____ Fecha _____

OPERACIÓN

- Pantalla táctil capacitiva HD de 10", operable con guantes.
- Interfaz intuitiva tipo smartphone, con funciones como arrastrar, deslizar, widgets y tutoriales.
- Procesador de alto rendimiento para una operación ágil y sin demoras.
- Personalización sencilla del contenido de la pantalla.
- Interfaz disponible en múltiples idiomas.
- Opciones de idioma individuales para cada perfil de usuario.
- Creación de perfiles de usuario personalizados, con opción de código PIN.
- Pantalla de fácil lectura, con información estructurada y elementos visuales grandes.
- Solicitudes de carga y descarga mediante un sistema LED de bajo consumo, pantalla a color y botón de control iluminado.
- Estado del equipo visible a distancia, gracias al botón de control iluminado.
- Indicaciones claras como precalentamiento, carga, descarga y animaciones dinámicas.
- Alertas visuales y sonoras cuando se requiere acción del usuario.
- Función de búsqueda avanzada, con acceso a rutas de cocción, ejemplos de aplicación y configuraciones, con opciones de filtrado y ordenación.
- Acceso rápido a ayuda y configuración.
- Ayuda contextual, que muestra información relevante según la pantalla en uso.
- Guía de ayuda con ejemplos de aplicación.
- Selección rápida de temperatura, con un menú de acceso inmediato.
- Ajuste rápido de tiempo adicional, con un menú de selección rápida.
- Lista de favoritos (hasta 12 opciones) para acceder fácilmente a métodos de cocción frecuentes.
- Formato de hora configurable en 12 o 24 horas.
- Pantalla digital de temperatura, configurable en °C o °F, con valores objetivo y reales.
- Visualización digital de humedad y tiempo en la cámara de cocción, con valores objetivo y reales.
- Configuración de tiempo en segundos, minutos y horas.
- Modos de suspensión: incluye modo de suspensión y modo intermedio para ciclos largos, como cocciones nocturnas.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS DE COCCIÓN

- Distribución uniforme de energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución de aire controlado con ventilador reversible.
- Recetas de cocción automatizadas, con ajuste dinámico de parámetros para garantizar resultados óptimos sin importar el tamaño o la carga del producto.
- Selección del resultado deseado, permitiendo definir el nivel de dorado, el grado de cocción y el tamaño del producto.
- Detección de carga, con ajuste automático de parámetros para asegurar calidad uniforme sin importar la cantidad de producto.
- Monitoreo del nivel de dorado, con cálculo en tiempo real basado en la reacción de Maillard.
- Ajuste automático del clima de cocción en función de la temperatura seleccionada.
- Cocción multinivel controlada, con temporizador independiente para cada nivel.
- Visualización de platillos compatibles que pueden cocinarse simultáneamente.
- Planificación y almacenamiento de combinaciones de carga, optimizando la producción.
- Detección de posicionamiento de la sonda de temperatura interna, con notificación al usuario en caso de colocación incorrecta.
- Asistente de temperatura interna, que sugiere la temperatura ideal según el tipo de alimento.
- Fermentación automática para productos horneados.
- Programación intuitiva y personalizada, con un número ilimitado de recetas y pasos mediante función de arrastrar y soltar.
- Transferencia sencilla de recetas de cocción a otros sistemas a través de una conexión en la nube segura o mediante USB.
- Modo degradado, que permite continuar la cocción por convección en caso de fallos parciales (pantalla, botón roto, etc.), garantizando el servicio.
- Ventilador de velocidad adaptativa, con 4 niveles estándar, un nivel máximo y reducción automática del 50 % tras 2 horas, manteniendo el rendimiento óptimo.

Como parte de la mejora continua de productos, Vulcan se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

FUNCIONES DE COCCIÓN

- Tres modos de cocción: Convección: aire caliente de 27 a 302 °C. Vapor: de 32 a 132 °C (vapor caliente de 100 a 132 °C). Combinado: aire caliente y vapor de 27 a 302 °C.
- Temperatura máxima de cocción: 302 °C.
- Potentes resistencias para tiempos de calentamiento rápidos y compensación eficiente de la caída de temperatura en cargas completas o servicio a la carta.
- Generador de vapor de alta eficiencia, que garantiza vapor fresco e higiénico incluso por debajo de 100 °C.
- Vapor de alta potencia para aplicaciones especiales como la cocción de dumplings.
- Función de humidificación, que mejora los resultados de horneado, logrando una miga esponjosa y una corteza crujiente y brillante.
- Control de humedad preciso, ajustable del 0 al 100 %.
- Medición exacta de la humedad por debajo de 100 °C para cocciones a baja temperatura.
- Deshumidificación de alto rendimiento, asegurando uniformidad óptima y alta crocancia, incluso en grandes cantidades de alimento.
- Control de temperatura preciso en la cámara de cocción.
- Cinco velocidades de aire ajustables.
- Enfriamiento rápido y seguro del horno mediante aire o agua, con la puerta cerrada.
- Sonda de temperatura interna con tres puntos de medición.
- Opción de sonda externa USB, con seis puntos de medición para productos pequeños o delicados.
- Modo de cocción Delta-T.
- Inicio programado automático, con fecha y hora ajustables.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema automático de limpieza y mantenimiento, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor.
- El sistema de circulación permite que el proceso de limpieza, compuesto por cuatro ciclos de lavado eficientes y un enjuague, reduzca el consumo de recursos mientras garantiza una limpieza óptima.
- Limpieza automática y eliminación de depósitos de cal en el generador de vapor durante el ciclo de limpieza.
- Detección del nivel de suciedad según los alimentos cocinados, con una adaptación óptima del proceso de limpieza requerido.
- Enjuague ultrarrápido en solo 6 minutos para una producción higiénica prácticamente ininterrumpida.
- Varios programas de limpieza para una adaptación ideal al grado de suciedad.
- Uso de tabletas de limpieza sólidas y barras para garantizar un funcionamiento seguro y sencillo.
- Gestión avanzada de incrustaciones de cal que incluye enjuague regular del generador de vapor y detección en tiempo real del nivel de cal, asegurando un rendimiento óptimo del equipo.
- Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301 / ASTM 304, cámara de cocción higiénica sin juntas con esquinas redondeadas y flujo de aire optimizado.
- Superficies de vidrio y acero inoxidable para una limpieza externa fácil y segura.
- Protección IPX5 contra salpicaduras de agua en todas las direcciones.

SEGURIDAD EN EL TRABAJO Y EN LA OPERACIÓN

- La altura máxima del nivel no debe superar los 160 cm al usar un soporte adecuado.
- Campana de condensación/extracción de humos (accesorio) con capacidad de ajuste de potencia de succión y transmisión de notificaciones de servicio.
- Iluminación LED duradera y eficiente en el consumo de energía en la cámara de cocción, con excelente fidelidad de color.
- Puerta de la cámara de cocción con doble cristal, ventilación trasera, recubrimiento especial reflectante del calor y paneles giratorios para facilitar la limpieza. Temperatura máxima de contacto de la puerta de la cámara de cocción: 73 °C.
- Regadera de mano retráctil integrada con función de spray/chorro conmutable.
- Limitador electrónico de temperatura de seguridad para el generador de vapor y la calefacción por convección.

Como parte de la mejora continua de productos, Vulcan se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

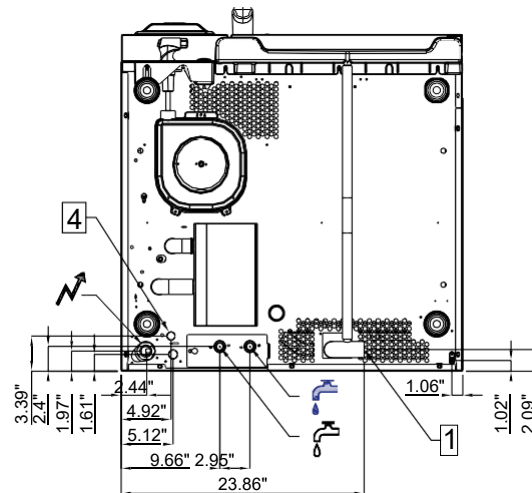
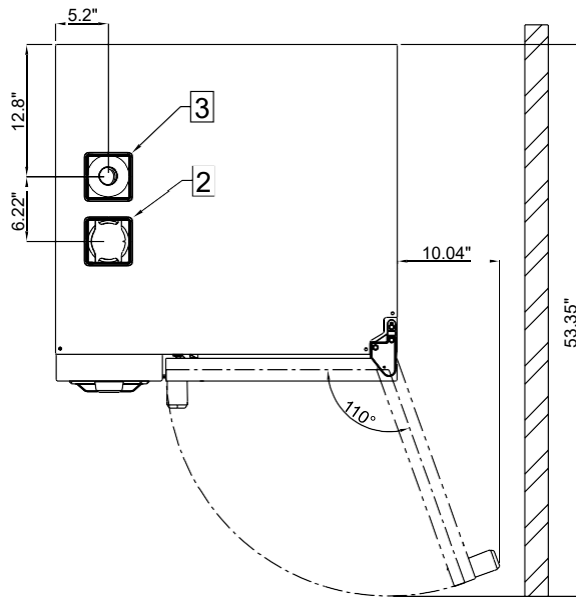
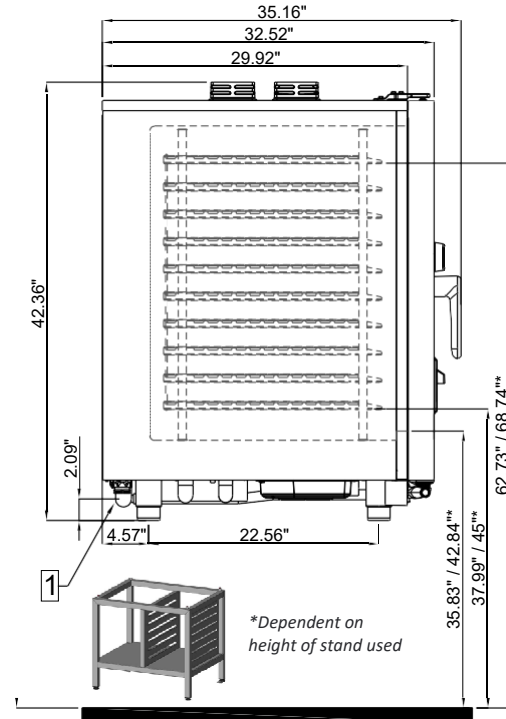
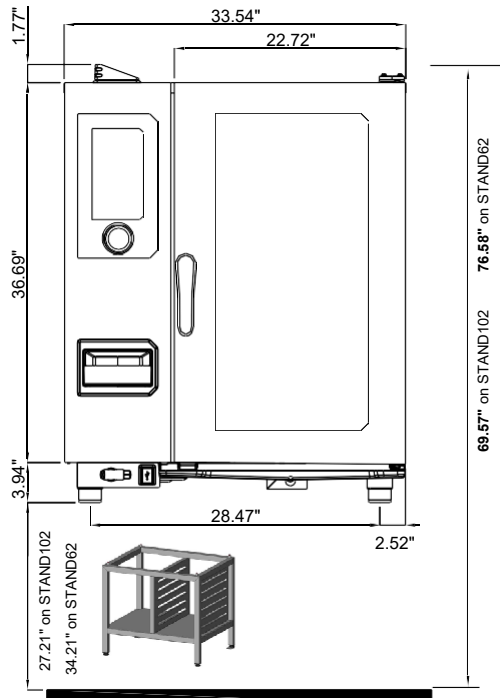
- Almacenamiento y exportación de datos HACCP a través de USB o mediante nuestra aplicación SmartConnect.
- Probado según estándares nacionales e internacionales para funcionamiento sin supervisión.
- Manija ergonómica con apertura de puerta para diestros o zurdos y función de cierre automático.
- Detección de contaminación con sugerencia de limpieza.

REDES Y CONECTIVIDAD

- Conectividad mediante Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet.
- Wifi y Bluetooth disponibles a través de un dispositivo USB (opcional), proporcionando flexibilidad inalámbrica.
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Aplicación gratuita que permite monitorear toda la flota de hardware de ITW Food Equipment Group desde una sola plataforma a través de la aplicación SmartConnect, facilitando el control y la gestión remota.

INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y MEDIO AMBIENTE

- Se recomienda la instalación profesional por técnicos certificados de HOBART.
- Adaptación al sitio de instalación (altura sobre el nivel del mar) mediante calibración durante la instalación.
- Sistema de diagnóstico de servicio con visualización automática de mensajes de mantenimiento y función de autoprueba para verificar el estado del equipo.
- Se recomienda un mantenimiento regular. Servicio realizado por técnicos de HOBART según las recomendaciones del fabricante.
- Monitoreo de consumo: seguimiento del uso de energía, productos de limpieza y agua a través de la aplicación SmartConnect.
- Accesibilidad simplificada: mantenimiento más sencillo gracias a la estandarización en la disposición de los componentes. Todos los hornos tienen la misma distribución de componentes.
- La tarjeta de control electrónico es accesible directamente para los técnicos, lo que facilita las intervenciones y revisiones con un modo de mantenimiento específico.



Conexión eléctrica

- Entrada eléctrica a 10.2" de la base
- Altura desde el piso: 37.4" a 44.5" (dejar un cable con 5' de holgura)

Conexión de agua

El equipo se envía con capacidad de conexión de agua simple o dual

- Agua potable fría**
Entrada de agua a 3.15" de la base
Altura desde el piso: 30.4" a 37.4"
- Agua potable suavizada fría**
Entrada de agua a 3.15" de la base
Altura desde el piso: 30.4" a 37.4"

- 1 Drenaje**
Salida de drenaje a 2.1" de la base de 29.3" a 36.3" del piso
- Entrada de ventilación**
Diámetro del tubo de acero inoxidable de 2.7"
- 2**
Diámetro del tubo de acero inoxidable de 2.7"
- 3 Salida de ventilación**
Diámetro del tubo de acero inoxidable 1.75"
- 4 Puerto ethernet**

*Dependiente de la altura de la base utilizada

Como parte de la mejora continua de productos, Vulcan se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

DIMENSIONES (ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD)

Exterior (total)	42.36"H x 33.54"W x 35.16"D
Altura máx. de trabajo	68.74" on STAND61 61.73" on STAND101
Altura mín. de trabajo	45" on STAND61 38" on STAND101
Base+altura del horno	76.58" on STAND61 69.57" on STAND101
Embalaje	50"H x 37"W x 35.43"D

PESO

386 lbs (peso bruto) ≈
175.09 kg
342 lbs (peso neto) ≈
155.13 kg

DISTANCIA MÍN. / PAREDES

	IZQ	POST.	DER
Recomendada (acceso técnico)	20"	0"	2"
Espacio mín.	2"	0"	2"
Fuentes de calor	14"	0"	2"

Las fuentes de calor externas de otros equipos pueden requerir espacio adicional o un protector térmico.

CAPACIDADES

# de comidas por día	150
Niveles	10
	mediano
Charolas	(10) 12" x 20"
Charolas (mediana)	(10) 13" x 18"
Profundidad máxima de las charolas	2.56"
Espacio entre niveles	2.64"
Carga máxima por nivel	11 lbs
Carga máxima total	110.23 lbs

EXTRACCIÓN DE AIRE Y CARGA TÉRMICA

Carga térmica latente	3294 W
Emisión de calor sensible	2196 W
Emisión acústica	<70 dB (A)

DATOS DE CONEXIÓN

Interfaz de datos LAN	RJ45
Interfaz de datos Wifi	IEEE 802.11 ac/a/b/g/n

DECLARACIÓN DE CALIDAD DEL AGUA

El hecho de que un suministro de agua sea potable no garantiza que sea apto para la generación de vapor. Todo equipo de vapor está expuesto a contaminación y fallos debido al contenido químico y mineral presente en el agua. Se recomienda, como mínimo, contar con un sistema de tratamiento de agua adecuado, realizar reemplazos periódicos de los filtros y llevar a cabo una desincrustación rutinaria. Los daños causados por la mala calidad del agua o por la falta de mantenimiento requeridos son responsabilidad exclusiva del propietario/operador.

El suministro de agua debe cumplir con las normas siguientes:

PRESIÓN DINÁMICA DEL AGUA	15-87 psig (30-60 recomendada)
DUREZA*	3.5-11.6 granos
SÍLICE	menos de 13 ppm
CLORO TOTAL	menos de 150 ppm
RANGO de pH	7-8
CLORO Y CLORAMINA	0 ppm
ALCALINIDAD	menos de 20 ppm
TDS	menos de 60 ppm
SÓLIDOS NO DISUELTOS	menos de 5 micrones
* 17.1 ppm = 1 grano de dureza	

Otros factores que afectan la generación de vapor son el contenido de hierro, la cantidad de cloración y los gases disueltos. Los suministros de agua varían de un estado a otro y de una ubicación a otra dentro de un estado. Por lo tanto, es necesario consultar con un especialista local en tratamiento de agua antes de la instalación de cualquier equipo generador de vapor.

RESPONSABILIDAD DEL USUARIO

El producto debe ser instalado, limpiado y mantenido de acuerdo con lo descrito en el manual proporcionado con el producto. Es responsabilidad del propietario e instalador cumplir con los códigos locales.

CONEXIONES DE SERVICIO

Agua: La unidad se envía con capacidad de conexión de agua simple o dual. Conexión(es) de 3/4" GHT-M (macho para manguera de jardín) en la máquina.

Nota: El agua es un servicio proporcionado por el cliente que debe cumplir con las especificaciones de agua de la máquina.

Drenaje: 1 1/2" diámetro.

Datos eléctricos:

Voltaje/Hertz/PH	Potencia kW	Imax Amp
208 / 60 / 3	18.3 kW	53 A
240 / 60 / 3	19.8 kW	50.1 A
480 / 60 / 3	18.3 kW	24.7 A

Los valores de amperaje en la tabla son nominales. La tolerancia es +5/-10%. Siempre consulte el NEC (Código Eléctrico Nacional), los códigos estatales y locales.

ACCESORIOS

COCCIÓN

- VRACK-101 Racks de acero inoxidable "grab-and-go" (5)
- PERFTRAY1.1 Charola perforada para horneado 12" x 20"
- CHEF-GPAN1 Kit de bandeja para grasa
- EGGTRAY Charola para huevos de 8 orificios
- ENAMEL40 Charola esmaltada en granito, profundidad 40 mm
- ENAMEL60 Charola esmaltada en granito, profundidad 60 mm
- PIZZATRAY Charola para pizza y horneado
- GRILL-PIZZATRAY Parrilla cruzada y para pizza con recubrimiento DURAQUARZ, reversible
- DIAMONDGRILL Charola para horneado y parrilla con diseño de diamante
- ROAST-BAKETRAY Charola para asado y horneado
- CHICKRACK6 Rack de acero inoxidable para pollo - 6 piezas
- CHICKRACK8 Rack de acero inoxidable para pollo - 8 piezas
- RIBRACK Rack para costillas
- 1220-GRILLOP Parrilla para asado (tipo abierto)
- 1220-BASKET Canastilla de acero inoxidable para freír 12" x 20"
- FRYBASKET Canastillas para freír con recubrimiento DURAPEK

CAMPANAS Y KIT DE APILADO

- CHEF-STACK1E Kit de apilado

Nota: Es necesario elegir una de las siguientes tres opciones con el kit de apilado.

- CHEF-6NLEG1 Base de 6" (150mm) para hornos apilados (recomendado)
- CHEF-10NLEG1 Base de 10" (250mm) para hornos apilados (para conexiones de drenaje más largas y unidades apiladas 6/6)
- CHEF-6NCAST1 Base móvil de 6" (150mm) para hornos apilados (se recomienda piso nivelado)

- CHEF-HOOD1 Campana de condensación (para horno sencillo o apilado (solo modelos eléctricos))

Nota: Opciones adicionales para uso con campana de condensación

- CHEF-HOODCF1 Opción de filtro de carbón (humos)
- CHEF-HOODHEPA1 Opción de filtro HEPA (olores)

BASES Y RUEDAS

- CHEF-STAND101 Base de acero inoxidable con estantes
- CHEF-CAST1 Kit de ruedas para base
- CHEF-DOOR101 Kit de puerta para bases de 6 y 10 niveles, incluye puerta izquierda + lateral izquierdo
- CHEF-FLKIT Kit de anclaje al piso para bases
- CHEF-ANTISLIP Extensión de patas antideslizantes e higiénicas de 1" (26 mm) para instalación sobre mostrador (juego de 4)

OPCIONES Y ACCESORIOS

ARTÍCULOS ESPECIALES

- CHEF-INSERT101 Rack móvil para accesorios GN
- CHEF-INSCART101 Mesa de banquetes para racks móviles
- CHEF-INSERTKIT1 Riel de guía para rack móvil/banquetes (incluye piezas de acoplamiento para la base)
- CHEF-PLATE101 Racks móviles para platos (~32 platos)
- CHEF-BLANKET101 Cubiertas para racks móviles de platos

PRODUCTOS QUÍMICOS

- CHEF-TAB Tabletas de limpieza (100)
- CHEF-STICK Barras de cuidado (100)

FILTRACIÓN DE AGUA

- CB15K-SYSTEM Sistema de filtro de carbono hueco 15,000 gal. (tratamiento solo con carbono)
- CB30K-SYSTEM Sistema de filtro de carbono hueco 30,000 gal. (tratamiento solo con carbono)
- SMF600-SYSTEM Sistema de filtración de agua ScaleBlocker® (carbono con inhibidor de sarro)
- SMF620-SYSTEM Sistema de filtración de agua ScaleBlocker® (carbono con inhibidor de sarro)
- WS40-NOINSTALL Ablandador de agua (se requiere sistema Carbon CBK) capacidad de 40 lb (18 kg) (tratamiento de agua dura)
- WS80-NOINSTALL Ablandador de agua (se requiere sistema Carbon CBK) capacidad de 80 lb (36 kg) (tratamiento de agua dura)
- HOSEWTR-3/4BBV Conexión de agua flexible de acero inoxidable 7/2", 3/4" GHT-F (macho para manguera de jardín) en ambos extremos

MISCELÁNEOS

- CHEF-WIFI Adaptador de wifi
- CHEF-DLATCH Bloqueo de seguridad para puerta (instalación en campo)
- CHEF-USBPROBE Sonda USB de núcleo 3 puntos - diámetro 0.13" (3.2 mm)
- CHEF-SVPROBE Sonda USB "Sous vide" de núcleo 1 punto - diámetro 0.10" (2.5 mm)
- CHEF-CVENTKIT Kit de ventilación directa
- CHEF-DVENT1 Deflector de vapor
- CHEF-8GUIDE101 Convierte un equipo de 10 niveles en uno de 8 niveles con inclinación de 3.27"

OPCIONES DE INSTALACIÓN Y SERVICIOS

- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra.
- Inspección del sitio
- Kits de instalación
- Instalación Certificada Plus (Servicio Hobart)
- Instalación Certificada (Servicio Hobart)
- Instalación de filtración de agua
- Puesta en marcha del equipo

Como parte de la mejora continua de productos, Vulcan se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.