



## VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **COMBI OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **COMBI GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y COMBI GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

## DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5-6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga eléctrica total 400 V	10,5 kW   15,9 A
Carga total gas 230 V	0,5 kW   3 A
Valor de las emisiones de ruido	<70 dB (A)

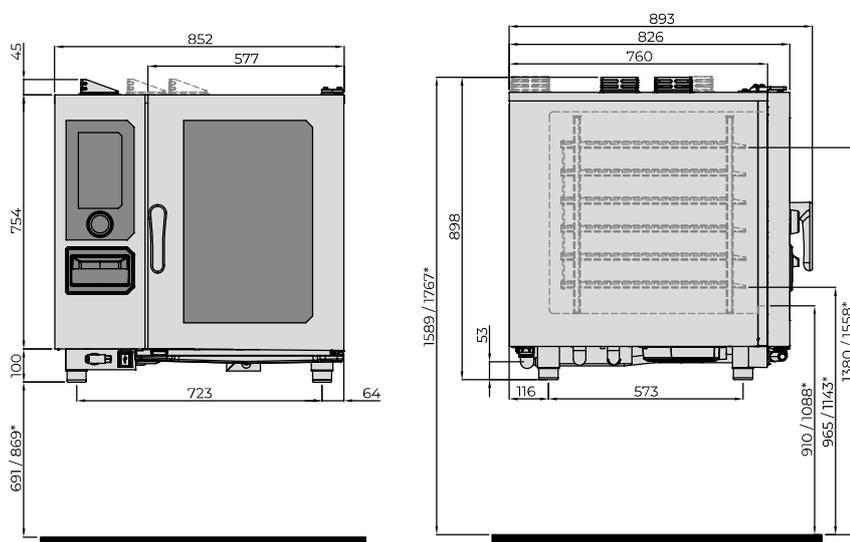
## CONEXIONES

Conexión de agua	2× G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

## MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,17 kg/h
G30 Butano	1,18 kg/h
G20 Gas natural	1,59 m³/h
G25 Gas natural	1,85 m³/h

## DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



\* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio