



CONVERTITORE CATALITICO
CATALYTIC CONVERTER



TURBO-VENTILAZIONE
IMPINGEMENT



INFRAROSSI
INFRARED



MICROONDE
MICROWAVES

**best
solution**

**SNACKING
TIME**

COMBI WAVE, progettato e prodotto in Italia, è il forno ideale per la grande ristorazione, la ristorazione collettiva e grossi fast food, così come per birrerie, ristoranti e bistrot.

Adatto per offrire in poco tempo un menù variegato ad un pubblico numeroso, è una macchina da banco che utilizza uno spazio ridotto, con un basso consumo energetico.

Il cuore del sistema è composto da un sistema integrato che combina:

- **hot air impingement (turbo-ventilazione),**
- **infrarossi**
- **microonde tramite due magnetrons.**

Grazie alla combinazione di queste tecnologie, potrai

1. cuocere,
2. riscaldare,
3. scongelare,
4. tostare,
5. grigliare,
6. far rinvenire,
7. temprare,
8. friggere senz'olio e
9. lessare qualsiasi alimento.

COMBI WAVE è indispensabile per la preparazione di un incredibile assortimento di piatti in pochi istanti, dal dolce al salato, per il brunch, il pranzo o la cena. È in grado di friggere senz'olio in meno di 90 secondi. Il software incorporato offre innumerevoli ricette e menù, che potranno essere implementati grazie alla porta USB presente sulla macchina.

COMBI WAVE ha un convertitore **catalitico integrato ed una cappa filtrante esterna.**

COMBI WAVE

CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

Peso/Weight Kg	93
Profondità/Depth mm	775
Larghezza/Width mm	752
Altezza/Height mm	609
Alimentazione/Supply V/Hz	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single phase - spina/plug - 32A
Alimentazione/Supply V/Hz	380 Vac - 50/60 Hz trifase + neutro/ three phases + neutral - spina/plug - 32A
Potenza/Power Kw	7
Display colori/Color display	7,0



modello compatto: **COMBI WAVE SMART**, con le seguenti caratteristiche:

- a) hot air impingement (turbo-ventilazione),
- b) infrarossi
- c) microonde tramite con un solo magnetron con due ripartitori d'onda.
- d) Convertitore catalitico

COMBI WAVE, entworfen und hergestellt in Italien (kein CHINA), ist der ideale Ofen für Großverpflegung, Sammelverpflegung und große Fast-Food-Geschäfte sowie für Brauereien, Restaurants und Bistros.

Es ist geeignet, um einem großen Publikum in kurzer Zeit ein abwechslungsreiches Menü anzubieten. Es ist eine Arbeitsmaschine, die einen kleinen Raum mit geringem Energieverbrauch benötigt.

Das Herzstück des Systems besteht aus einem integrierten System, das Folgendes kombiniert:

- Aufprall von Heißluft (Turbolüftung) /**hot air impingement**
- Infrarot
- Mikrowelle über zwei Magnetrons.

Dank der Kombination dieser Technologien können Sie

1. ohne Öl kochen,
2. erhitzen,
3. auftauen,
4. rösten,
5. grillen,
6. temperieren,
7. temperieren,
8. braten und
9. alle Lebensmittel kochen.

COMBI WAVE ist unverzichtbar für die Zubereitung einer unglaublichen Auswahl an Gerichten in wenigen Augenblicken, von süß bis herzhaft, zum Brunch, Mittag- oder Abendessen. Es kann in weniger als 90 Sekunden ohne Öl braten. Die integrierte Software bietet unzählige Rezepte und Menüs, die dank des USB-Anschlusses am Gerät implementiert werden können.

COMBI WAVE verfügt über einen integrierten Katalysator und eine direkte Filterhaube.

COMBI WAVE

CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

Peso/Weight Kg	93
Profondità/Depth mm	775
Larghezza/Width mm	752
Altezza/Height mm	609
Alimentazione/Supply V/Hz	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single phase - spina/plug - 32A
Alimentazione/Supply V/Hz	380 Vac - 50/60 Hz trifase + neutro/ three phases + neutral - spina/plug - 32A
Potenza/Power Kw	7
Display colori/Color display	7,0



kompaktes Modell: **COMBI WAVE SMART** mit folgenden Funktionen:

- a) Aufprall von Heißluft (Turbolüftung),
- b) Infrarot
- c) Mikrowelle über ein einzelnes Magnetron mit zwei Wellenverteilern.
- d) Katalysator

COMBI WAVE, conçu et produit en Italie, est le four idéal pour la restauration à grande échelle, la restauration collective et les grandes surfaces de restauration rapide, ainsi que pour les brasseries, les restaurants et les bistros.

Convient pour offrir un menu varié en peu de temps à un large public, c'est une machine de comptoir qui utilise un petit espace, avec une faible consommation d'énergie.

Le cœur du système est composé d'un système intégré qui combine:

- impact d'air chaud (turbo-ventilation) /hot air **impingement**
- infrarouge
- micro-ondes via deux magnétrons.

Grâce à la combinaison de ces technologies, vous pourrez

1. cuire,
2. chauffer,
3. décongeler,
4. griller,
5. toaster,
6. tremper,
7. tempérer,
8. frire sans huile et
9. faire bouillir n'importe quel aliment.

COMBI WAVE est indispensable pour la préparation d'un assortiment incroyable de plats en quelques instants, du sucré au salé, pour le brunch, le déjeuner ou le dîner. Il est capable de frire sans huile en moins de 90 secondes. Le logiciel intégré propose d'innombrables recettes et menus, qui peuvent être mis en œuvre grâce au port USB de la machine.

COMBI WAVE a un convertisseur catalytique intégré et une hotte de filtre externe.

COMBI WAVE

CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

Peso/Weight Kg	93
Profondità/Depth mm	775
Larghezza/Width mm	752
Altezza/Height mm	609
Alimentazione/Supply V/Hz	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single phase - spina/plug - 32A
Alimentazione/Supply V/Hz	380 Vac - 50/60 Hz trifase + neutro/ three phases + neutral - spina/plug - 32A
Potenza/Power Kw	7
Display colori/Color display	7,0



modèle compact: **COMBI WAVE SMART**, avec les caractéristiques suivantes:

- a) impact d'air chaud (turbo-ventilation),
- b) infrarouge
- c) micro-ondes via un seul magnétron avec deux distributeurs d'ondes.
- d) Convertisseur catalytique