



LINEA FORNI **OVEN RANGE**

Ultrafast cooking







BREAKFAST



BRUNCH



APERITIVO



LUNCH



TEA TIME



APERICENA



DINNER



APPETIZER

COMBI WAVE® / COMBI WAVE SMART®

Forni da banco e da cucina di ultima generazione prodotto per primi in Europa, made in Italy, e che raccoglie in sé tutte le tecnologie utili alla cottura e riscaldamento di qualsiasi alimento.

I forni Combi Wave sono sistemi da banco caratterizzati da una grande versatilità e libertà di installazione, grazie alle loro dimensioni compatte e la possibilità di cuocere senza cappa di aspirazione utilizzando prodotti specifici.

Sono la formula ideale per bar, risto-pub e tutte le attività che vogliono ampliare l'offerta alimentare adattandola a tutti i momenti della giornata.

I forni Combi lavorano grazie a 3 tecnologie:

- infrarossi
- impingement (turbo ventilazione della camera di cottura)
- microonde

La combinazione di queste tecnologie in contemporanea, abbinate al convertitore catalitico per l'eliminazione di fumi e odori, permette di cuocere e rinvenire "on demand" menù con tempi ridotti di 10 volte rispetto alla cottura dei sistemi tradizionali.

Hot dog, Wrap, Club Sandwich, Pizza, Hamburger, fritti misti e patatine, anche da surgelato, sono solo alcune delle migliaia di ricette realizzabili con i forni Combi.

Countertop ovens of the latest generation, the first produced in Europe, Made in Italy, and which boasts all the useful technologies for cooking and heating any type of food.

Combi Wave Ovens are tabletop system featuring great versatility and easy to install thanks to its compact size and the possibility of cooking without an extractor hood using specific products.

These are the ideal solution for bars, risto-pubs and all the businesses that want to expand the food offer, adapting it to every time of the day.

Combi Oven can work with 3 different technologies:

- infrared
- impingement (turboventilation of the cooking chamber)
- microwaves

The combination of these technologies at the same time, matched with the catalytic converter to eliminate fumes and odors, allows you to cook and heat up "on demand" reducing times by up to 10 times compared to traditional cooking systems.

Hot dogs, Wrap, Club Sandwich, Pizza, Hamburger, mixed fries and chips, even frozen, are just some of the thousands of recipes that can be created with Combi Ovens.



CUCINA ON DEMAND E SENZA SCARTI

COOKING ON DEMAND AND NO WASTES



TEMPI DI COTTURA RIDOTTI FINO A 10 VOLTE

REDUCED COOKING TIMES UP TO 10 TIMES



RISPARMI GARANTITI E BASSI CONSUMI

GUARANTEED SAVINGS AND LOW CONSUMPTION



NON NECESSITA DI CANNA FUMARIA

DO NOT NEED A FLUE



TURBO VENTILAZIONE SCONGELA RAPIDAMENTE

IMPINGEMENT THAW QUICKLY



INFRAROSSI PER L'EFFETTO CRISPY

INFRARED FOR THE CRISPY EFFECT



MICROONDE PER LA COTTURA DALL'INTERNO

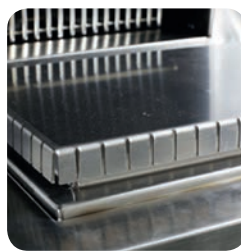
MICROWAVES FOR A COOKING FROM THE INSIDE



CONVERTITORE CATALITICO ELIMINA FUMI E ODORI

CATALYTIC CONVERTER ELIMINATES SMOKES AND SMELLS





CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

	Combi Wave Smart	Combi Wave
Peso/Weight Kg	66	87
Profondità/Depth mm	737	784
Larghezza/Height mm	537	794
Altezza/Width mm	591	601
Potenza/Power Kw	3,65	7
Display colori/Color display	4.3"	7"
Alimentazione/Supply V/Hz	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single-phase	380 Vac - 50/60 Hz trifase + neutro/ three phases + neutral

OPTIONAL

Alimentazione/Supply V/Hz	380 Vac - 50/60 Hz trifase + neutro/ three phases + neutral	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single-phase
---------------------------	---	---



ACCESSORI | ACCESSORIES

- PALETTA | SHOVEL
- PIASTRA ANTIADERENTE | NON-STICK PLATE
- TEGLIE VARIE | VARIOUS BAKING TRAYS







TEMPISTICHE | TIMING



SCANSIONA E SCARICA IL RICETTARIO | SCAN AND DOWNLOAD THE RECIPE BOOK



	COMBI WAVE	COMBI WAVE SMART
HAMBURGER	90 SEC.	120 SEC.
PATATINE FRITTE FARM FRITES FARM FRITES FRIES	90 SEC.	120 SEC.
HOT DOG	60 SEC.	60 SEC.
PIZZICATA	90 SEC.	140 SEC.
COTOLETTA ITALIAN COTOLETTA	120 SEC.	210 SEC.
FIorentINA T-BONE STEAK	70 SEC.	100 SEC.
PULLED PORK	120 SEC.	150 SEC.
FRITTO MISTO DI PESCE FISH FRIED MIX	120 SEC.	180 SEC.
RATATOUILLE	60 SEC.	100 SEC.
TOAST	40 SEC.	60 SEC.
FRITTI MISTI ALL'ITALIANA ITALIAN FRIED MIX	120 SEC.	270 SEC.
PASTA	120 SEC.	150 SEC.
WRAP	40 SEC.	60 SEC.
ALETTE DI POLLO CHICKEN WINGS	180 SEC.	360 SEC.
FRITTI MISTI ASIATICI ASIAN FRIED MIX	180 SEC.	210 SEC.
TORTINO AL CIOCCOLATO CHOCOLATE CAKE	60 SEC.	120 SEC.
CROISSANT	360 SEC.	600 SEC.
CHEESECAKE	40 SEC.	90 SEC.
PANINO SANDWICH	40 SEC.	70 SEC.

I TEMPI DI INDICATI POSSONO VARIARE SULLA BASE DELLA GRAMMATURA, SPESSORE E/O CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO.
TIMES INDICATED MAY CHANGE BASED ON GRAMMAGE, THICKNESS AND / OR PRODUCT STORAGE CONDITIONS.



CONVERTITORE CATALITICO
CATALYTIC CONVERTER



TURBO-VENTILAZIONE
IMPINGEMENT



INFRAROSSI
INFRARED



MICROONDE
MICROWAVES

COMBI MASTERCHEF®

Una forno da banco dove la somministrazione di alimenti diventa un elemento fondamentale per la creazione di un vero e proprio menù. COMBI MASTERCHEF è estremamente flessibile, un semplice quanto geniale accorgimento elimina e condensa buona parte dei vapori all'interno della macchina. La camera di cottura prevede l'inserimento di 4 teglie GN 1/2 o cestelli in acciaio inox con specifico aggancio per l'estrazione degli stessi.

Le 2 resistenze all'infrarosso superiori, ed 1 resistenza corazzata inferiore, consentono un rapidissimo riscaldamento della camera di cottura in soli 3 minuti.

Con un bassissimo consumo energetico e una speciale ventola assiale a 2 velocità il riscaldamento o la cottura del prodotto avviene in pochissimo tempo; inoltre è dotato di un microprocessore di ultima generazione che controlla un display a colori da 4,3 pollici, impostabile fino a 100 ricette, espandibili con chiavetta USB.

È fornito con 27 ricette impostate per la cottura di: croissant, torte, prodotti di panetteria, uova e bacon focacce, torte salate, pizza, toast, bruschette, lasagne, patate fritte, fritti misti, hamburger, cotolette, hot dog, ecc.

Facile ed intuitivo, grazie al semplice software si potranno aggiungere tutte le ricette necessarie. Unico grazie al suo sistema di scuotimento dei cestelli, brevettato, per la miglior resa nella frittura senz'olio. È possibile friggere contemporaneamente diverse tipologie di prodotti, i sapori non si mescolano come nella tradizionale frittura in olio come pesce fritto, polpette, olive all'ascolana, nuggets, verdure pastellate, ecc.

La particolare cottura all'infrarosso consente una perfetta rosolatura di tutti i tipi di carne: hamburger, filetto e bistecche, roastbeef, paillard, pollo, ecc.

Particolare attenzione viene dedicata alla gamma dei panini, delle pizze, bruschette ed in genere per i prodotti da forno perfettamente croccanti all'esterno ma soffici all'interno.

A countertop oven where providing food becomes a fundamental element in creating a real menu. COMBI MASTERCHEF is highly flexible, a simple but brilliant invention that eliminates most of the steam condensation from inside the machine. 4 GN 1/2 racks or stainless steel baskets with hooks for their extraction can be fitted inside the cooking chamber.

The 2 top infrared heating elements and the 1 armoured element at the bottom guarantee quick heating of the cooking chamber – taking just 3 minutes.

Consuming very little power and thanks to a 2-speed axial fan, heating and cooking takes almost no time at all; furthermore it is fitted with one of the latest generation microprocessors that controls a 4.3" colour display on which up to 100 recipes can be set, expandable with a USB pen.

It comes with 27 recipes set for cooking: croissant, cakes, bread products, egg and bacon flat bread, savoury pies, pizza, toast, bruschette, lasagne, chips, fried medleys, burgers, breaded cutlets, hot dogs, etc.

Easy and intuitive, thanks to a simple software programme you can add all the necessary recipes. Unique thanks to its patented basket shaking system for a far greater yield in oil-free frying.

Different types of product, it is possible to fry simultaneously and the flavours do not mix as they would in a traditional pan with oil, such as fried fish, rissoles, Ascolana olives, nuggets, battered vegetables, etc.

The special infrared cooking method sears all types of meat perfectly: burgers, sirloin steak and steaks, roast beef, scallops, chicken, etc.

Great attention is given to the range of rolls, pizzas, bruschette and, generally speaking, to all baked products that are lovely and crunchy on the outside while soft inside.



CUCINA ON DEMAND E SENZA SCARTI

COOKING ON DEMAND AND WITHOUT WASTES



TEMPI DI COTTURA RIDOTTI FINO A 5 VOLTE

REDUCED COOKING TIMES UP TO 5 TIMES



RISPARMI GARANTITI E BASSI CONSUMI

GUARANTEED SAVINGS AND LOW CONSUMPTION



NON NECESSITA DI CANNA FUMARIA

DO NOT NEED A FLUE



TWIST BREVETTATO

PATENTED TWIST



INFRAROSSI DANNO L'EFFETTO CRISPY

INFRARED GIVES THE CRISPY EFFECT





Fotografa il qr code e
scarica il ricettario.
Scan and download the
recipe book



CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

Peso/Weight Kg	52
Profondità/Depth mm	589
Larghezza/Height mm	652
Altezza/Width mm	501
Potenza/Power Kw	3,6
Display colori/Color display	4,3
Alimentazione/Supply V/Hz	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single-phase

OPTIONAL

Alimentazione/Supply V/Hz	380 Vac - 50/60 Hz trifase + neutro/ three phases + neutral
---------------------------	--



ACCESSORI | ACCESSORIES

- MANICO | HANDLE
- TEGLIA | BAKING TRAY
- CESTELLO | BASKET
- GRIGLIA | RACK



COMBI WAVE/COMBI WAVE SMART/COMBI MASTERCHEF



LOCALI NOTTURNI | NIGHT CLUB



RISTORANTI | RESTAURANTS



ROSTICCERIE | DELIS



PANINOTECHES | SANDWICH SHOPS



MENSE | CANTEENS



STEAK HOUSE



TEA ROOMS



PANETTERIE | BAKERIES



BIRRERIE | PUBS



BISTROT



BAR | CAFE



PASTICCERIE | PATISSERIES



PIZZERIA



FAST FOOD



STREET FOOD



INDUSTRIE ALIMENTARI | FOOD INDUSTRIES



HOTEL | HOTELS



STABILIMENTI BALNEARI | BEACH RESORTS



OSPEDALI | HOSPITALS



SUPERMERCATI | SUPERMARKETS



IMPIANTI SPORTIVI | SPORTS FACILITIES



CAMPEGGI | CAMPING SITES



CENTRI COMMERCIALI | SHOPPING CENTRES



PISCINE | SWIMMING POOLS



POMPE DI BENZINA | PETROL STATIONS

