









TAMAÑOS DE LOS MODELOS

TAMAÑO		1.06	1.08	1.10	1.12	1.16	1.20	2.10	2.14
									
CAPACIDAD									
Tamaño del recipiente		1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	1/1 GN ó 400 x 600 mm	2/1 GN ó 1/1 GN	2/1 GN ó 1/1 GN
Número de correderas con separación	65 mm	6	8	10	12	16	20	10 (20)	14 (28)
	85 mm	5	7*	8	10*	12	15	8 (16)	11 (22)
Número de porciones		90	120	150	180	240	300	300	420
Patatas K/C		24/20 kg	32/25 kg	40/32 kg	48/38 kg	64/51 kg	80/64 kg	80/64 kg	112/89 kg
Arroz		6 kg	8 kg	10 kg	12 kg	16 kg	20 kg	20 kg	28 kg
Verduras		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg	40 kg	50 kg	50 kg	70 kg
Asados		18-21 kg	24-28 kg	30-35 kg	36-42 kg	48-56 kg	60-70 kg	60-70 kg	84-96 kg
Pollos 900 g		16 piezas	16 piezas	24 piezas	32 piezas	40 piezas	48 piezas	48 piezas	64 piezas
Bolos		Piezas por placa 1/1 GN: 15							
ESPECIFICACIONES									
Tensión**		400V AC 3N + E							
Potencia		9 kW	18 kW***	18 kW***	18 kW***	24 kW	36 kW	27 kW***	27 kW***
Corriente		13 A	26 A	26 A	26 A	35 A	52 A	39 A	39 A
Conexión de agua		1/2" RG exterior (agua blanda)							
Desagüe		Ø 50 mm exterior							
Rango de temperaturas		20 – 250° C (es posible el precalentamiento hasta 300° C)							
DIMENSIONES - PESO									
Anchura		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1125 mm	1125 mm
Altura – modelo mesa		795 mm	925 mm	1055 mm	1185 mm				
Altura con soporte		1495 mm	1495 mm	1495 mm	1495 mm	1595 mm	1855 mm	1495 mm	1495 mm
Profundidad (excl. manilla)		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	945 mm	945 mm
Peso		105 kg	115 kg	130 kg	140 kg	170 kg	190 kg	170 kg	190 kg

* Rack de cassette: una corredera menos

** Disponible con otra tensión

*** Disponible con otra potencia



MIDDLEBY ESPAÑA
EDIFICIO ELOR
C/ASTINTZE,2 BAJO
48160 DERIO - VIZCAYA

TEL: 94 4542815
FAX: 94 4540257
WEB: www.middleby.es

Visual Cooking



HORNOS COMBI



NUMEROSAS POSIBILIDADES DE APLICACIÓN

Los hornos combi Visual Cooking pueden utilizarse prácticamente para preparar casi cualquier tipo de comidas. Esto significa que no es necesario que invierta una gran cantidad de dinero en otro equipamiento para la cocina y que necesita menos espacio. Gracias a su avanzada tecnología, los hornos combi Visual Cooking son capaces de estar en marcha todo el día, incluso cuando no hay nadie en la cocina.



2

En el horno combi Visual Cooking, puede preparar la mayoría de los alimentos que se solían cocinar en cazuelas en la cocina. Y los resultados son excelentes. Debido a la suavidad del proceso de preparación, los alimentos conservan el contenido nutricional y el tiempo de elaboración se reduce frecuentemente.

Gracias a su variedad de funciones y posibilidades, Visual Cooking le garantiza tanto creatividad como calidad. Para el mayor disfrute de usted y sus invitados.

Su sencillez de uso y su alta eficiencia junto con una excelente ergonomía y una larga vida útil convierten a Visual Cooking en la elección obvia para cualquier cocina ajetreada.

Visual Cooking es una solución genuinamente personalizada que cuenta con la flexibilidad como concepto fundamental. Puede elegir entre los hornos combi línea K, con un generador de vapor; y los hornos combi línea C, con inyección de vapor. Le recomendamos que seleccione un modelo de la línea K si va a preparar patatas, verduras o pescado o si utiliza con frecuencia la cocción al vapor a bajas temperaturas.

Si la necesidad de vapor es relativamente escasa, probablemente le resulte más adecuado un modelo de la línea C.

Ambas líneas están disponibles con dos niveles de equipación y todos los modelos están disponibles en ocho tamaños.

Una gran variedad de elementos adicionales optativos garantizan que siempre hallará la solución que se adecue totalmente a sus necesidades.

Al elegir Visual Cooking, también tiene la posibilidad de conjuntar dos hornos combi en una sola unidad – un CombiPlus. O, puede elegir una unidad con dos puertas – un PassThrough.

El sistema de limpieza totalmente automático, CombiClean, convierte la limpieza manual al terminar el día en algo innecesario. Económico y ecológico.

Visual Cooking – ya está en camino de lograr un resultado sabroso.

SENCILLEZ DE USO Y RESULTADOS PERFECTOS

Sus invitados esperan mucho de la comida que les va a ofrecer. Debería ser sabrosa y apetitosa. Independientemente de sus costumbres en la cocina, Visual Cooking le ayuda a estar al nivel. Con sencillez y efectividad.

FUNCIONAMIENTO AMIGO DEL USUARIO

Los hornos combi Visual Cooking son unos de los hornos más sencillos de manejar que puede encontrar en el mercado. Tanto si elige un modelo con interruptores (K, C) como uno con display a color y la opción de guardar un gran número de programas (KPE/CPE), puede acceder a diversas funciones que le facilitarán su trabajo cotidiano y garantizarán un resultado perfecto en todo momento.

Gracias a su panel de funcionamiento de muy fácil manejo y a la información clara y explícita sobre el estado real del horno, el horno combi Visual Cooking puede ser utilizado por la mayoría de las personas sin gran preparación previa.

PROGRAMAS

El desarrollo de platos y combinaciones de sabores nuevos requiere creatividad y tiempo. Aquí, Visual Cooking le echa una mano.

El control de humedad automático - ClimaOptima - y todo el resto de dispositivos del horno combi le proporcionan grandes posibilidades para crear sus propios programas, que puede guardar y utilizar una y otra vez, garantizando una preparación uniforme y sencilla.

Simplemente elija el programa deseado y pulse ON. La avanzada tecnología de Visual Cooking monitoriza la preparación, dejándole tiempo para otras tareas. Por supuesto, también puede preferir utilizar los programas predeterminados que han sido desarrollados y probados en la cocina de pruebas HOUNÖ. Es igual de sencillo.

Un detalle importante es la posibilidad de copiar los programas ya existentes y convertirlos en programas nuevos.





CLIMAOPTIMA®

El revolucionario control de la humedad - ClimaOptima - le garantiza un producto final de la mejor calidad. Gracias al control automático del contenido de humedad en la cámara del horno, puede conseguir fácilmente pastas y panes crujientes, productos dorados y jugosos y carnes tiernas. Al mismo tiempo, los alimentos reducen menos, lo que incrementa considerablemente la economía.



4

CLIMA ÓPTIMO

Con ClimaOptima resulta sencillo lograr el resultado deseado. La humedad se mantiene constante gracias a nuestra tecnología avanzada.

La carne desprende humedad durante el proceso de asado. Esto cambia el clima en la cámara del horno. Con ClimaOptima, la humedad se elimina o añade de acuerdo con las necesidades. En la fase de dorado, es deseable que se elimine toda la humedad posible de la cámara del horno. A la hora de estofar, la proporción correcta entre carne y líquido resulta fundamental para obtener un resultado satisfactorio. El asado de productos con corteza requiere un calor muy seco. Sea cual sea el plato que desee servir, puede confiar en que ClimaOptima le va a ayudar de forma rápida y eficiente.

ClimaOptima también es capaz de eliminar el vapor de la cámara del horno justo antes de que termine el programa. De este modo, se evitan las descargas de vapor a la hora de abrir la puerta del horno.

Seleccione un programa, pulse ON y ClimaOptima se encargará de que obtenga un resultado perfecto, en todas las ocasiones. Rápido y sencillo.

ECONOMÍA ÓPTIMA

El ahorro no radica únicamente en el gasto inicial. Al elegir un horno combi Visual Cooking con ClimaOptima, tiene la posibilidad de ahorrar mucho dinero, todos los días. Aprovecha mejor la materia prima y disminuye la reducción de los alimentos.

Tanto si prepara cantidades de carne grandes o pequeñas, el ahorro cotidiano será considerable. Con el paso del tiempo, este se acumulará en una gran suma de dinero – con frecuencia, suficiente para amortizar la inversión.

ESTOFADO



ASADO



COMBICLEAN®

No más limpiezas extenuantes del horno combi al terminar el día. CombiClean lo hace por usted. Simplemente pulse una tecla y el sistema de limpieza totalmente automatizado, CombiClean, garantiza que la cámara del horno queda impoluta. Incluso cuando usted no está presente.

SISTEMA DE LIMPIEZA TOTALMENTE AUTOMÁTICO

Cada vez se exige más en lo referente a la higiene, y la limpieza se ha convertido en una parte del día de trabajo que acapara mucho tiempo. CombiClean posibilita el cumplimiento de las normas y normativas relativas a la higiene de los alimentos y el ahorro de dinero al mismo tiempo. Utilizando únicamente una cantidad mínima de polvo, agua y detergentes, CombiClean resulta extremadamente rentable y ecológico.

EL HORNO LIMPIO POR UN EURO AL DÍA

Gracias a su elevado nivel de eficacia, CombiClean mantiene el horno sin mancha por aproximadamente un euro al día. Un ahorro considerable en comparación con la limpieza manual.

SENCILLEZ DE FUNCIONAMIENTO

La manipulación manual de productos de limpieza ya no es necesaria. Los detergentes se dosifican y bombean automáticamente a través de una manguera acoplada directamente desde el recipiente al brazo de lavado giratorio. Por lo tanto, el usuario no entrará en contacto con las sustancias químicas que se van a utilizar. Bueno para el medio ambiente y bueno para su bolsillo.

De acuerdo con sus necesidades, puede elegir entre cuatro programas de limpieza y CombiClean se ocupa del resto; ni siquiera tiene porqué estar ahí.

Todo lo que tiene que hacer es colocar el robusto brazo de lavado de acero inoxidable, que está situado detrás del panel delantero, en la cámara del horno. Cierre la puerta, seleccione un programa de limpieza y márchese. Pronto tendrá un horno completamente limpio.





Visual Cooking

COMBIPLUS® Y PASSTHROUGH

Las soluciones más sencillas son, con frecuencia, las mejores. Por lo tanto, Visual Cooking está disponible como una solución CombiPlus con dos hornos independientes integrados que constituyen una sola unidad. O puede elegir un horno con puerta adicional – un PassThrough.

COMBIPLUS

Mediante la combinación de modelos y tamaños diferentes de hornos en una sola caja, el usuario consigue la solución que mejor se adapta a sus necesidades individuales en términos de funcionalidad, capacidad variable, espacio reducido, facilidad de limpieza y buena economía.

CombiPlus proporciona una flexibilidad sin igual, ya que se pueden elaborar y tener listos diferentes tipos de productos al mismo tiempo. Una gran ventaja para muchas cocinas.

Los paneles de funcionamiento están situados de forma ergonómicamente correcta y de modo que se garantiza el funcionamiento diario más sencillo posible.

Un CombiPlus no ocupa más espacio que un horno normal y puede ahorrar energía apagando uno de los hornos durante los períodos menos ajetreados.

La limpieza de la elegante caja de acero inoxidable resulta muy sencilla. No existen hendiduras ni juntas en las que se pueda acumular la suciedad y poner en peligro la higiene.



PASSTHROUGH

El PassThrough es el horno con dos puertas.

La solución PassThrough resulta muy apropiada para la producción y distribución diarias de grandes cantidades de alimentos en un período de tiempo limitado. Con el fin de garantizar un servicio rápido y efectivo, el horno se sitúa en la pared, entre la cocina y el área de servir. Los productos se introducen en el horno desde la cocina y se descargan desde el lado opuesto cuando están preparados. Resulta higiénico y facilita enormemente el transporte.

6



ERGONOMÍA Y SEGURIDAD

El uso de hornos combi para la preparación profesional de comida se ha convertido en algo bastante común. Por ello, los usuarios exigen actualmente un gran rendimiento a estos aparatos. Y estas exigencias no se reducen en lo relativo a la ergonomía y la seguridad.

Visual Cooking ha sido desarrollado con el objetivo de satisfacer las necesidades tanto actuales como futuras de un medio de trabajo adecuado y sano.

ERGONOMÍA

Un gran número de estudios sobre salud profesional recomiendan que no se eleven pesos por encima de la altura del hombro. Si así se hace, se pueden producir situaciones peligrosas que, a largo plazo, pueden tener consecuencias nocivas para la salud en forma de problemas en la columna vertebral, por ejemplo.

Esto ha sido tenido en cuenta a la hora de desarrollar Visual Cooking y la altura máxima de trabajo en todos los tamaños de modelos es, por lo tanto, 135 cm, lo que reduce el riesgo de lesiones laborales.

Las únicas excepciones son los tamaños de los modelos I.16 y I.20.

SEGURIDAD

Visual Cooking incorpora un gran número de detalles de seguridad pasiva:

La altura de trabajo ergonómicamente correcta, la puerta de vidrio ventilada, la manilla de la puerta con dispositivo de seguridad en dos fases, la desconexión automática del motor del ventilador cuando se abre la puerta, el sistema de recogida de goteo integrado y la sonda exterior de temperatura del núcleo proporcionan una protección adicional durante un día de trabajo ajetreado.



VISUAL COOKING LE OFRECE UNA AMPLIA SELECCIÓN

Su equipo debe ajustarse a sus necesidades. Puede elegir entre la línea K con generador de vapor, que resulta muy apropiada para la emisión de una gran cantidad de vapor, y la línea C con inyección de vapor. Ambas líneas están disponibles con dos niveles de equipamiento y en ocho tamaños. Extremadamente flexibles.



MODELO K

Con generador de vapor
Panel de funcionamiento con interruptor
3 modos de funcionamiento
10 programas – 3 fases
Sonda de temp. del núcleo multipunto*
CombiClean*



MODELO KPE

Con generador de vapor
Teclas digitales
7 modos de funcionamiento
200 programas – 10 fases
ClimaOptima
Sonda temp. de núcleo multipunto
Delta-T
CombiClean
CombiNet*



MODELO C

Con inyección de vapor
Panel de funcionamiento con interruptor
3 modos de funcionamiento
10 programas - 3 fases
Sonda de temp. del núcleo multipunto*
CombiClean*



MODELO CPE

Con inyección de vapor
Teclas digitales
7 modos de funcionamiento
200 programas – 10 fases
ClimaOptima
Sonda de temp. del núcleo multipunto*
Delta-T
CombiClean
CombiNet*

* Extra opcional



RACKS

De serie, los hornos tamaño 1.06 – 1.12 están equipados con un rack de dos piezas, mientras que el resto de tamaños están disponibles con un rack de cassette. La distancia estándar entre las correderas es de 65 mm, pero están disponibles otras distancias. Más aún, están disponibles otros racks para todos los tamaños de hornos.



CARROS PARA RACKS

Están disponibles carros muy fáciles de utilizar para todos los hornos que utilizan un rack de cassette. El carro permanece fuera del horno; por lo tanto, se puede utilizar el mismo carro para varios hornos. El rack de cassette resulta muy apropiado para su uso con un carro y un soporte de pared.



CARROS INTRODUCIBLES

Están disponibles hornos con un tamaño de 1,20 con carro introducible que permanece en el interior de la cámara del horno durante la preparación. La manilla puede soltarse y dejarse fuera de la cámara del horno durante la preparación.



SOPORTES

Visual Cooking le ofrece una amplia variedad de soportes que satisfarán todas sus necesidades: abiertos o cerrados, con o sin estantes o con ruedas, para facilitar la limpieza debajo y alrededor del horno.



CAMPANA EXTRACTORA

Intercepta con eficacia los olores y el vapor de la cocción y ayuda a mejorar el entorno de trabajo. La campana extractora está disponible con un motor y un condensador o sin el motor si se va a conectar a un sistema de extracción ya existente.



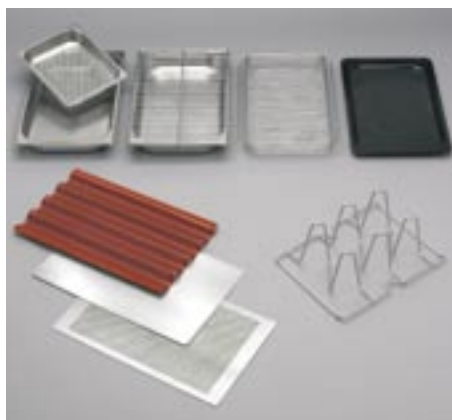
SONDA DE TEMPERATURA DEL NÚCLEO

Con varios puntos de medición. El usuario tiene la opción de conectar una o más sondas dependiendo del modelo. La conexión fuera de la cámara del horno facilita la inserción correcta de la sonda en el producto – y resulta mucho más higiénico.



SISTEMA BANQUETE

Está compuesto por un rack especialmente desarrollado para platos con un diámetro de hasta 31 cm, una cubierta aislante y un carro. Garantiza una manipulación rápida y eficiente de un gran número de platos.



BANDEJAS, PARRILLAS Y PLACAS

La utilización óptima del horno requiere accesorios de calidad. Las bandejas, las parrillas y las placas de cocción en 1/1 GN, 2/1 GN y 400 x 600 mm garantizan un resultado perfecto. Están disponibles parrillas y cestas especiales para la preparación de pollos enteros y patatas fritas.



COMBINET

La conexión a Internet, red o un PC ofrece al usuario posibilidades totalmente novedosas para la programación, la monitorización y la obtención de datos. CombiNet facilita el trabajo cotidiano y reduce los costes de entretenimiento.



MODELOS	K	KPE	C	CPE
Tamaños de los modelos				
6 x I/I, 8 GN x I/I GN, 10 x I/I GN, 12 x I/I GN	•	•	•	•
16 x I/I GN	•	•	•	•
20 x I/I GN, 20 x I/I GN introducible	•	•	•	•
10 x 2/I GN, 14 x 2/I GN	•	•	•	•
Paneles de funcionamiento				
Panel táctil con teclas digitales y monitor a color digital		•		•
Panel con interruptor y displays digitales	•		•	
Varios idiomas	•	•	•	•
Capacidad de programación				
10 programas cada uno con un máximo de 3 fases del proceso	•		•	
200 programas cada uno un máximo de 10 fases del proceso		•		•
Sistemas de vapor				
Generador de vapor e inyección de vapor	•	•		
Inyección de vapor			•	•
Modos de funcionamiento				
Aire caliente	20 – 250° C	•	•	•
Vapor con generador de vapor	100° C	•	•	
Vapor con inyección de vapor	100° C		•	•
Vapor a baja temperatura	20 - 100° C	•	•	
Vapor forzado	105 – 120° C	•	•	
Vapor combi en 2 fases	20 – 250° C	•		•
Regeneración	20 – 180° C	•	•	•
Prueba	20 – 40° C		•	•
ClimaOptima			•	•
Delta-T			•	•
Cocinar-y-Conservar		•		•
Otras funciones				
Pre calentamiento		•	•	•
Pre calentamiento hasta 300° C		•	•	•
Función de refrigeración			•	•
Pulsación manual de humedad		•	•	•
Ventilador inverso		•	•	•
Ventilador multifásico		•	•	•
Control del motor para campana de extracción		•	•	•
Programa de desincrustado			•	
Sondas de temperatura del núcleo				
Sonda de temperatura del núcleo multipunto – 1 pieza	○	•	○	○
Sonda de temperatura del núcleo multipunto – 2 piezas		○		○
Función temporizador				
Reloj - fecha y hora actuales	•	•	•	•
Función temporizador	•	•	•	•
Sistemas de información				
HACCP		○		○
Diagnóstico de servicio	•	•	•	•
Detección de incrustaciones		•		
Contadores de consumo		•		•
Funciones de realización de pruebas y ajustes	•	•	•	•

MODELOS	K	KPE	C	CPE
Conexión a Internet, red y PC				
Conexión USB		•		•
CombiNet dispone de un máximo de 5 funciones:		○		○
* Monitorización y funcionamiento del horno con control remoto	○	○		
* Gestión de recetas	○	○		
* HACCP	○	○		
* Diagnóstico de servicio	○	○		
* Actualización de software	○	○		
Limpieza				
CombiClean, sistema de limpieza totalmente automático	○	•	○	•
Programa de limpieza semiautomático	•		•	
Ducha de mano	○	•	○	•
Rack extraíble	•	•	•	•
Diseño de fácil limpieza	•	•	•	•
Racks				
Rack de dos piezas, tamaño 1.06 – 1.12	•	•	•	•
Rack de cassette, tamaño 1.06 – 1.12	○	○	○	○
Rack de cassette, tamaño 1.16, 1.20, 2.10 y 2.14	•	•	•	•
Carro introducible, tamaño 1.16, 1.20	•	•	•	•
Rack para tamaño de placa 400 x 600 mm	○	○	○	○
Elementos de seguridad				
Manilla de seguridad en dos fases	•	•	•	•
Sonda de temperatura ubicada y conectada en el exterior de la cámara del horno	•	•	•	•
Desconexión del motor del ventilador cuando se abre la puerta	•	•	•	•
Vidrio ventilado, termo reflectante en la puerta del horno	•	•	•	•
Bisagras de la puerta con posición de bloqueo	•	•	•	•
Sistema integrado de recogida de goteo	•	•	•	•
Lavado automático del generador de vapor	•	•		
Indicación de bajo nivel de agua en el generador de vapor	•	•		
Termo interruptor	•	•	•	•
Otra características del producto				
Bisagras de puerta opcionales – de serie se utiliza la bisagra izquierda	•	•	•	•
Equipo guardado detrás del panel delantero	•	•	•	•
Junta de puerta separable	•	•	•	•
Esquinas redondeadas en cámara del horno	•	•	•	•
Luz halógena en cámara del horno	•	•	•	•
Panel delantero embisagrado para facilitar el servicio	•	•	•	•
Caja en CNS 1.4301	•	•	•	•
Homologaciones				
CE	•	•	•	•
UL / CUL (NSF)	○	○	○	○
GOST	•	•	•	•
IP X5	•	•	•	•
Versiones especiales				
Sistema CombiPlus – dos hornos apilados	○	○	○	○
PassThrough – horno con puerta en la parte delantera y en la parte trasera	○	○	○	○
Sistema de separación de grasas	○	○	○	○
Diversas tensiones	○	○	○	○
Versión marina	○	○	○	○
• De serie ○ Opcional				