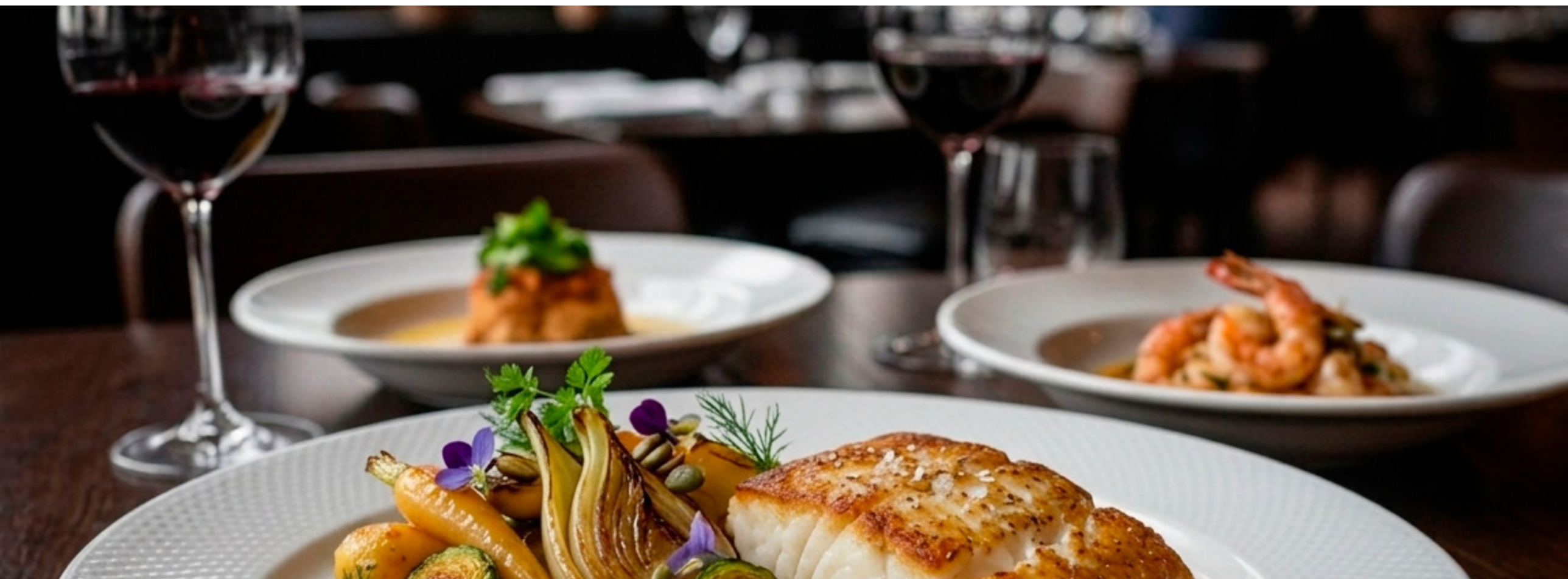
Turboblender

Horno Combi Smart 10 bandejas

TB-HCOMBI10 PRO



Precisión en cada grado





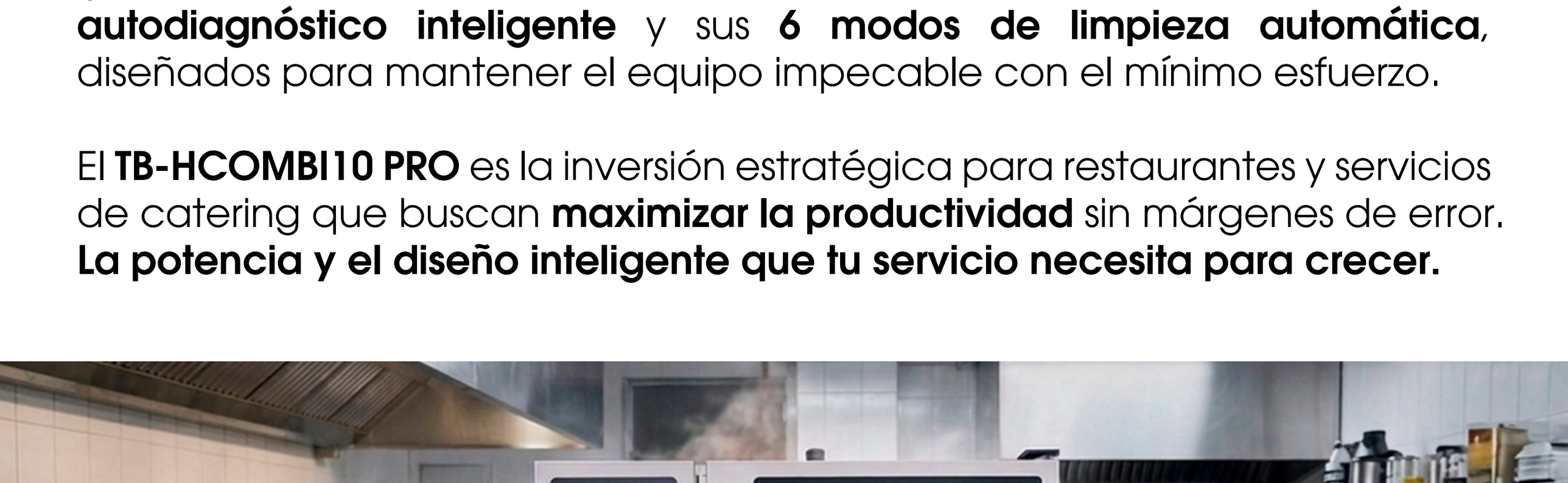
Tres modos de cocción, un solo resultado perfecto

Elevá el estándar de tu producción industrial con el **TB-HCOMBI10 PRO**, la solución definitiva de alto rendimiento que consolida un horno de convección, una vaporera y un asador en una sola unidad de potencia superior. Diseñado para cocinas comerciales que no pueden comprometer la consistencia, este modelo expande tu capacidad operativa permitiendo una **carga máxima de hasta 45 kg** distribuidos en sus 10 bandejas.

Gracias a su sistema basado en **Linux** y la **tecnología Smart Connect**, obtenés una gestión inteligente de la cocción con una precisión absoluta. Aprovechá la versatilidad de sus **3 modos de cocción en 1** o dominá recetas complejas con el **control multietapa**, que permite programar hasta **15 fases distintas** y almacenar más de 1.024 menús en memoria.

Su interfaz de vanguardia, con **pantalla táctil de 10 pulgadas** y perilla de ajuste de precisión, te otorga el control total sobre cada variable. Además, garantizás la continuidad de tu servicio mediante su **función de autodiagnóstico inteligente** y sus **6 modos de limpieza automática**, diseñados para mantener el equipo impecable con el mínimo esfuerzo.

El **TB-HCOMBI10 PRO** es la inversión estratégica para restaurantes y servicios de catering que buscan **maximizar la productividad** sin márgenes de error. **La potencia y el diseño inteligente que tu servicio necesita para crecer.**



Horno Combi Smart
10 bandejas

TB-HCOMBI10 PRO

3 modos de cocción

Control de cocción multietapa

Almacenamiento de 1024 menús con 15 etapas de cocción



6 modos de limpieza automática inteligente

Interconexión inalámbrica

Rango de temperatura: de 30 a 300°C

Potencia 18,3 kW

Pantalla táctil de 10 pulgadas

Medidas: 850 x 780 x 1080 mm

CONTROL ABSOLUTO, COCCIÓN IMPECABLE

Horno Combi Smart 10 bandejas

TB-HCOMBI10 PRO

- Tiempo de cocción: hasta 12 horas programables
- Humedad en Modo Combi ajustable (10 - 90%)
- Pantalla táctil de 10 pulgadas con perilla de ajuste de precisión
- Interconexión inalámbrica - Smart Connect
- Sistema basado en Linux con funciones extendidas
- Construido 100% en Acero Inoxidable
- Cinco velocidades de ventilador con rotación reversible.
- Combinación (asar al vapor): No debe superar los 250°C
- Método de cocción inteligente (Delta T)
- 6 modos de limpieza automática
- Modo de cocción en estantería
- Modo de enfriamiento
- Función de deshumidificación
- Depósito de agua doble capa
- Memorias programables, más de 1.024 menús

Horno Combi Smart 10 bandejas

TB-HCOMBI10 PRO

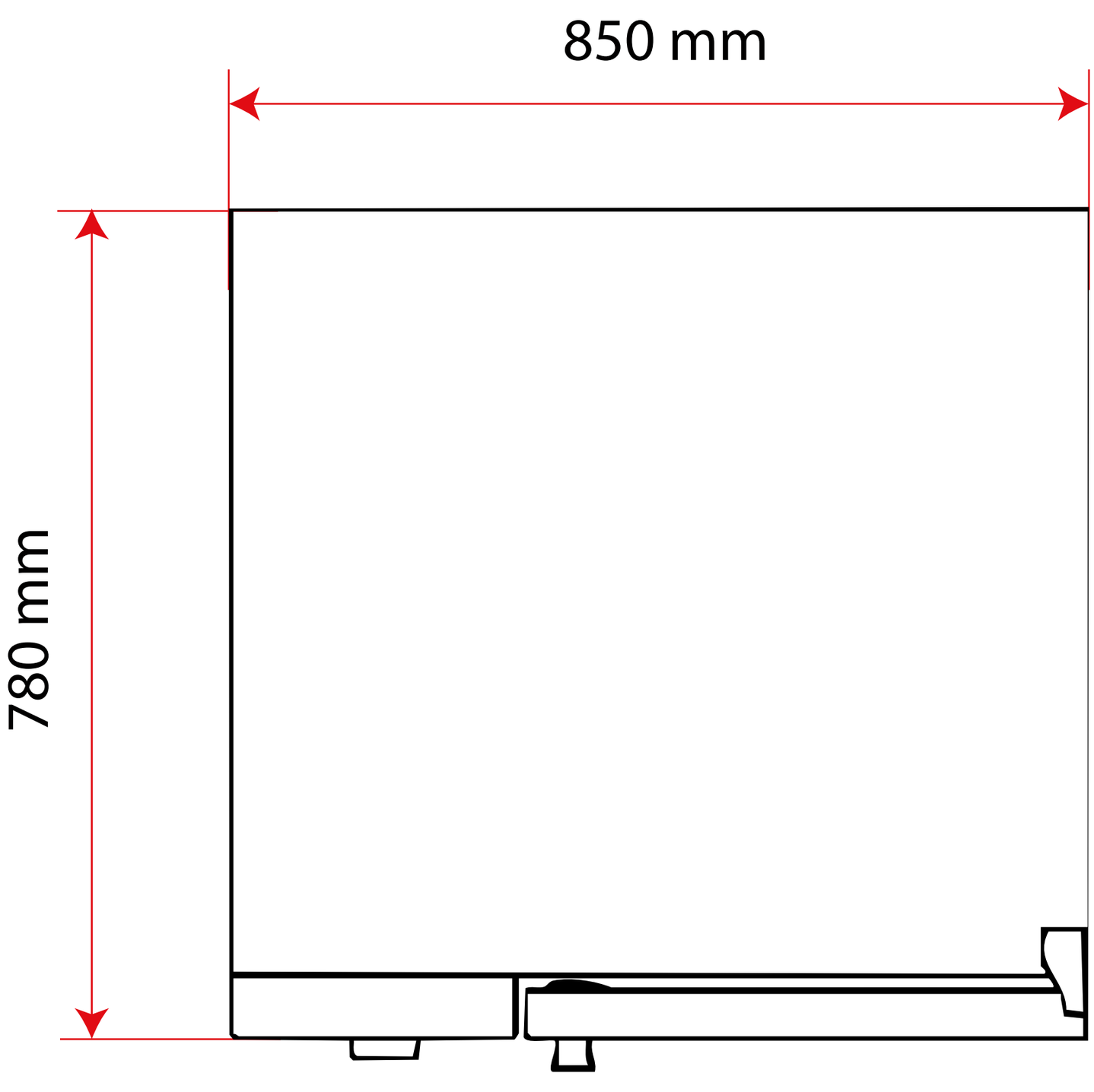
Tabla de Especificaciones

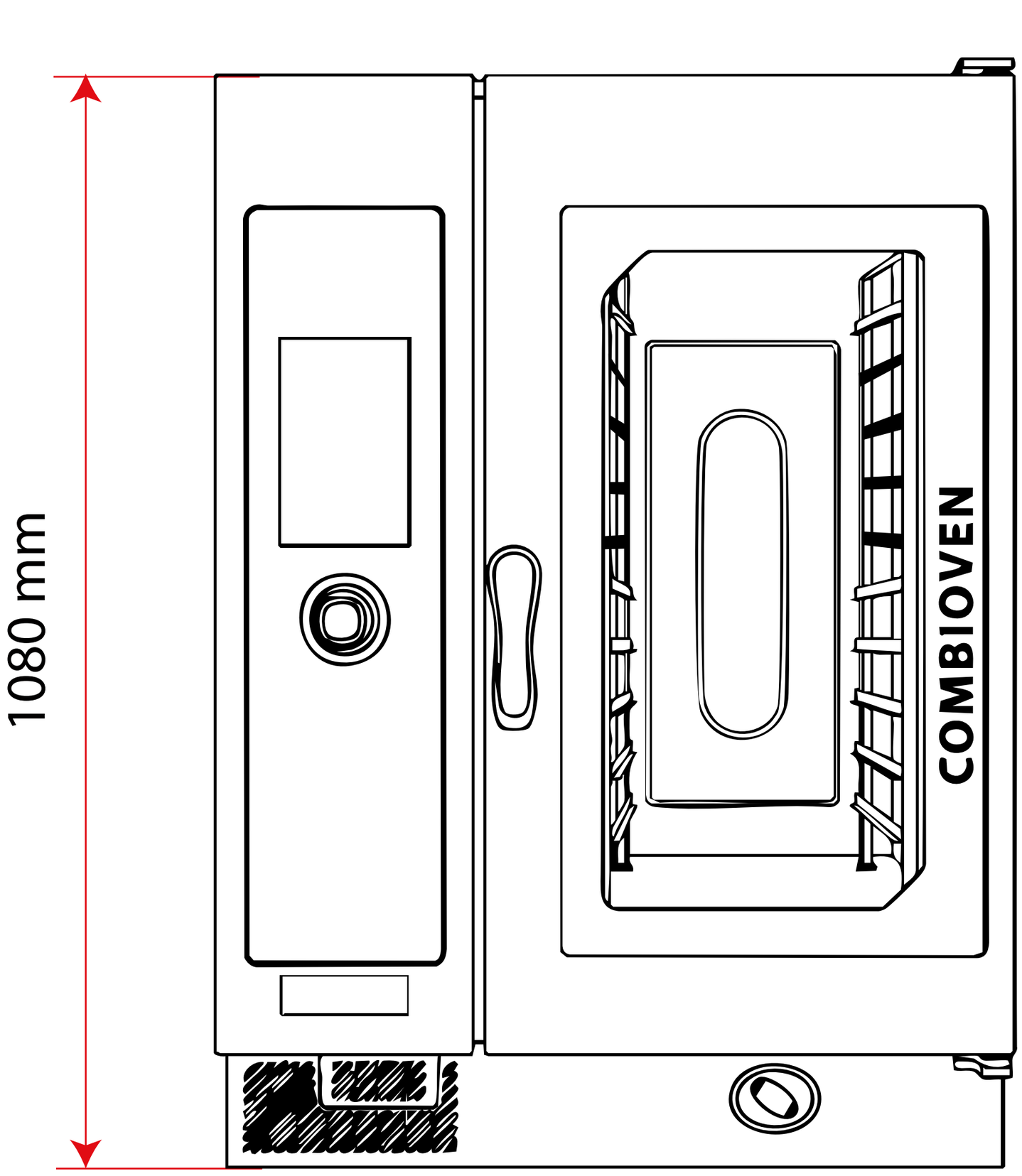
Horno Combi Smart 10 bandejas	Especificaciones
Display	Pantalla táctil de 10”
Funciones de cocción	Cocción automática con menú, modo combinado y modo de programación.
Fases de cocción	15
Potencia de la caldera	18 kW
Potencia de horneado	18 kW
Potencia nominal	18,3 kW
Corriente nominal	28 A
Capacidad	10xl/IGNP
Cámara interior de cocción	440 x 670 x 735 mm
Carga máxima	45 Kg
Carga máxima por bandeja	15 Kg
Dimensiones	850 x 780 x 1080 mm (an. x prof. x alt.)
Tensión nominal	380-4l5V 3N-, 50/60Hz
Tamaño del embalaje	1014 x 974 x 1292 mm
Rango de temperatura	30 - 300 °C
Material	Acero inoxidable 304
Peso neto	168,5 Kg
Peso bruto	208 Kg
Entrada de agua	Entrada 1/2

Horno Combi Smart 10 bandejas

TB-HCOMBI10 PRO

Medidas





El poder de lo que querés.

www.turboblender.com