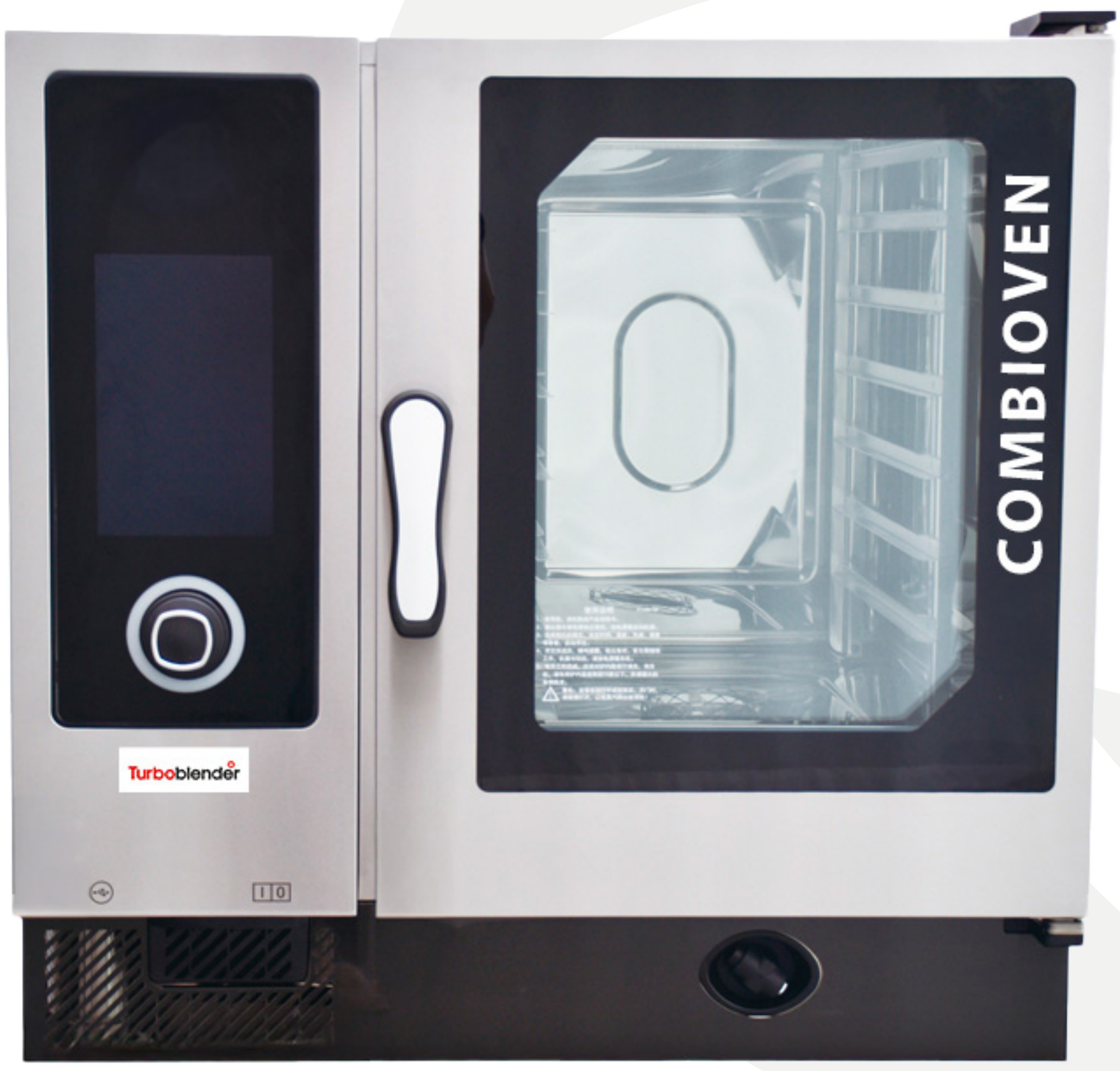
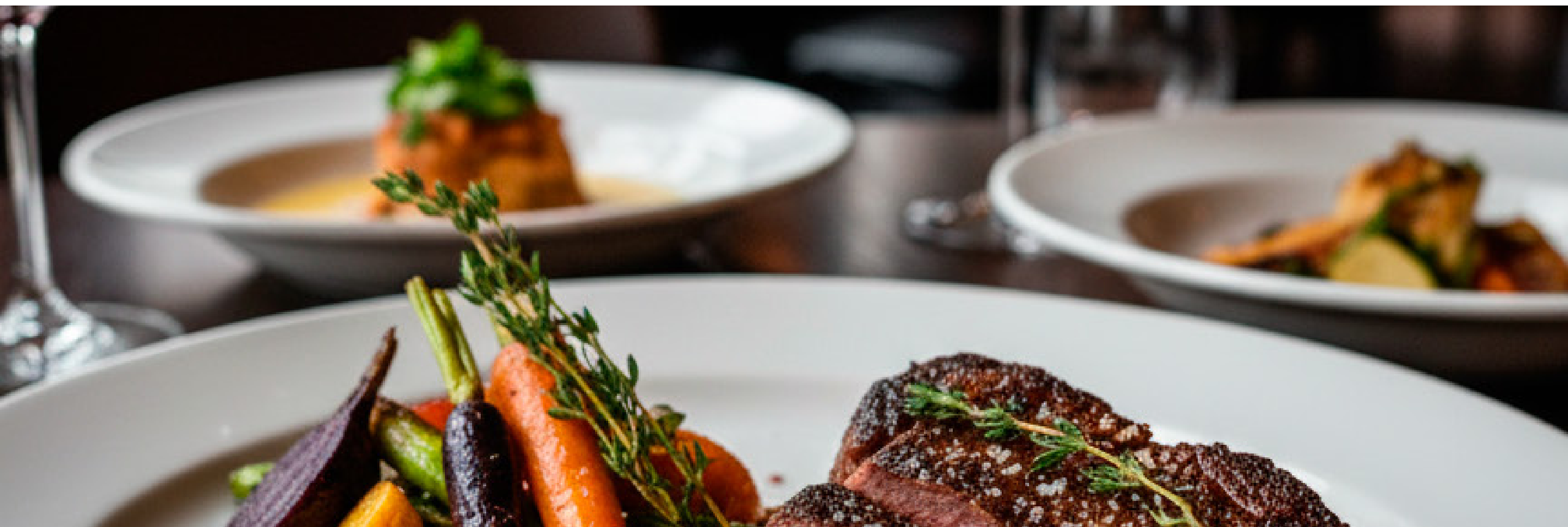
Turboblender

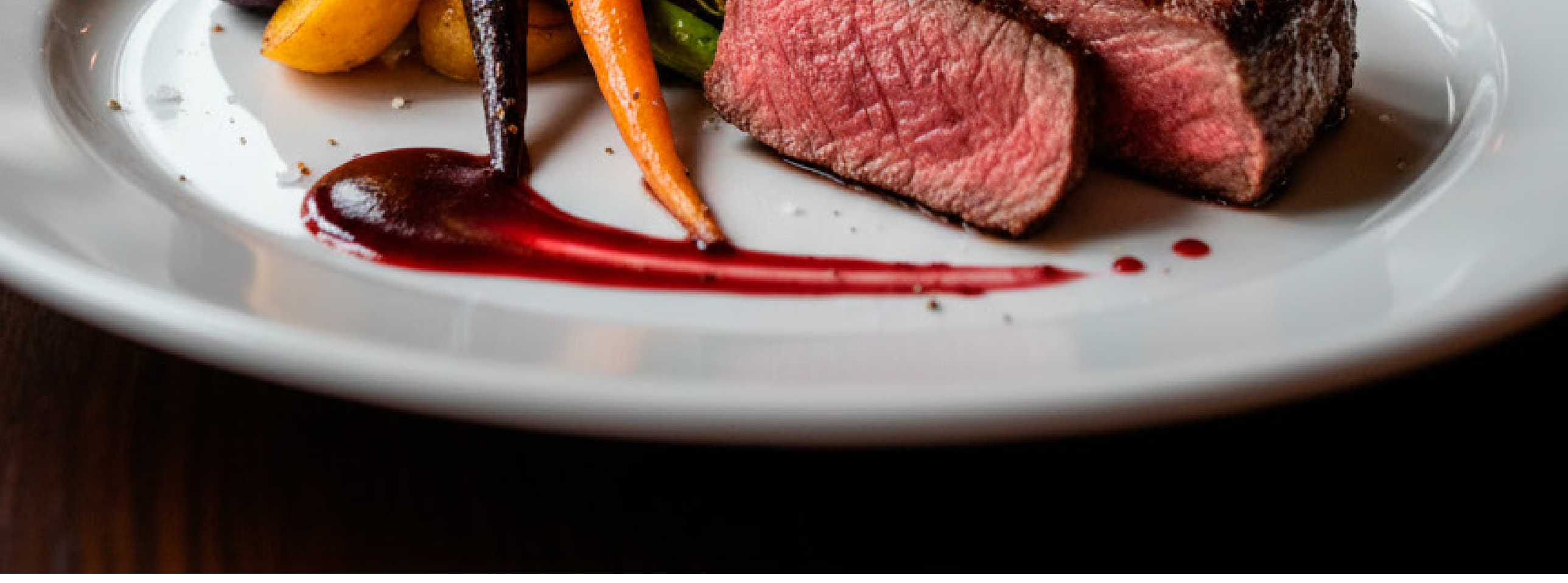
Horno Combi Smart 6 bandejas

TB-HCOMBI6 PRO



Precisión en cada grado





Tres modos de cocción, un solo resultado perfecto

Llevá tu cocina profesional al máximo rendimiento con la tecnología de cocción inteligente más avanzada. El **TB-HCOMBI6 PRO** está diseñado para consolidar las funciones de un horno de convección, una vaporera y un asador en una sola unidad compacta, garantizando versatilidad y un rendimiento sostenido a largo plazo.

Su diseño de **Smart Connect** y sistema basado en **Linux** permite una precisión absoluta, logrando resultados consistentes y uniformes que cualquier sistema tradicional envidiaría. Elegí entre sus **3 modos de cocción en 1** o aprovechá la **cocción multietapa**, que te permite programar hasta 15 fases distintas para recetas complejas que requieren un control total del calor y la humedad.

Su panel de control intuitivo con **pantalla táctil de 10 pulgadas** y perilla de ajuste de precisión te permite gestionar cada variable con fluidez, mientras que su **función de autodiagnóstico inteligente** monitorea el estado del equipo en tiempo real para que nunca interrumpas tu ritmo de trabajo.

Con capacidad para **6 bandejas** y más de **1.024 menús memorizables**, este equipo está construido 100% en acero inoxidable para soportar el ritmo intensivo de restaurantes y operaciones de catering de gran escala.

TB-HCOMBI6 PRO: La tecnología de diseño inteligente que transforma tu productividad.



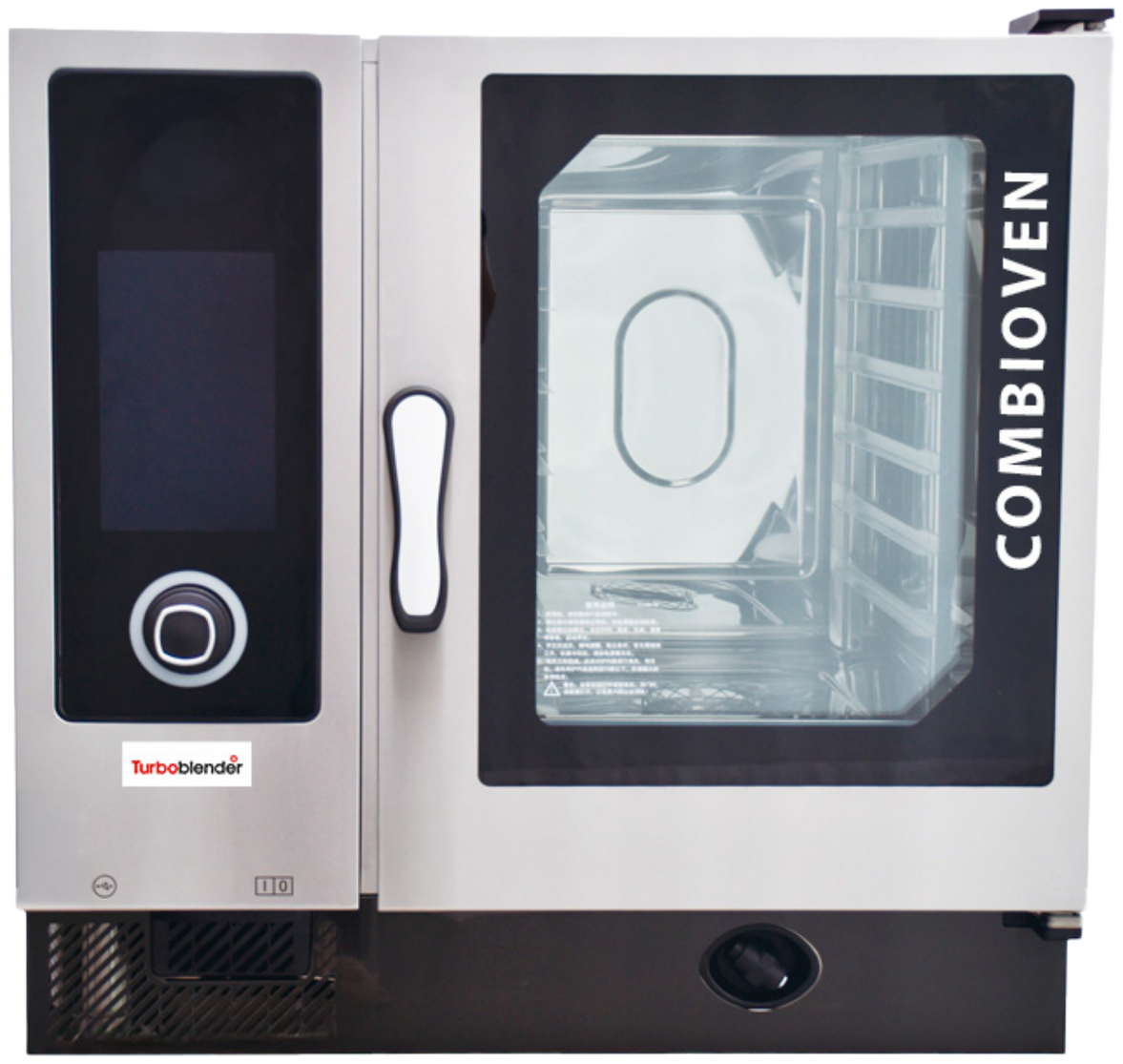
Horno Combi Smart 6 bandejas

TB-HCOMBI6 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 11,1 kW

Pantalla táctil de 10 pulgadas

Medidas: 850 x 780 x 840 mm

CONTROL ABSOLUTO, COCCIÓN IMPECABLE

Horno Combi Smart 6 bandejas

TB-HCOMBI6 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 6 bandejas

TB-HCOMBI6 PRO

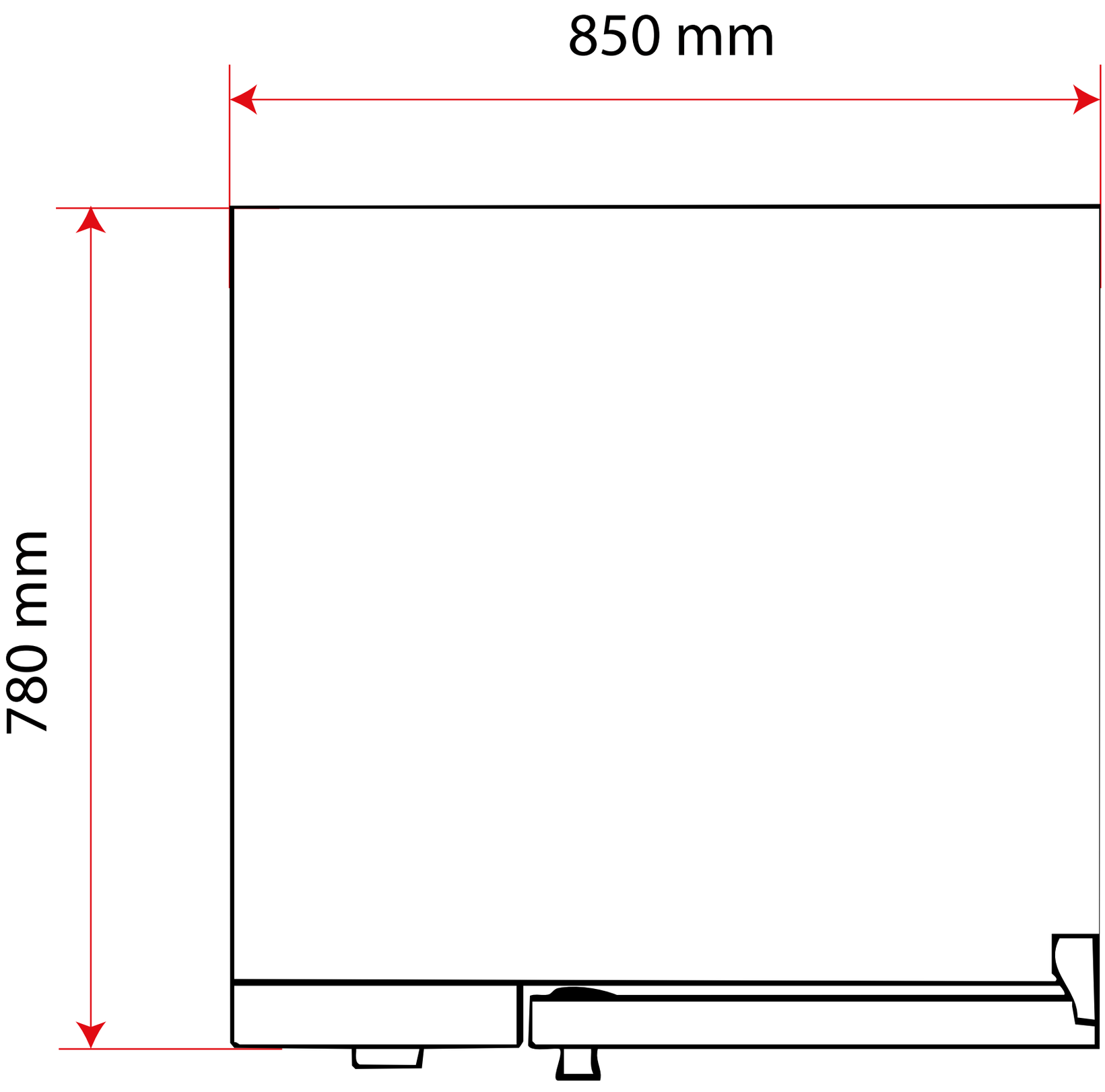
Tabla de Especificaciones

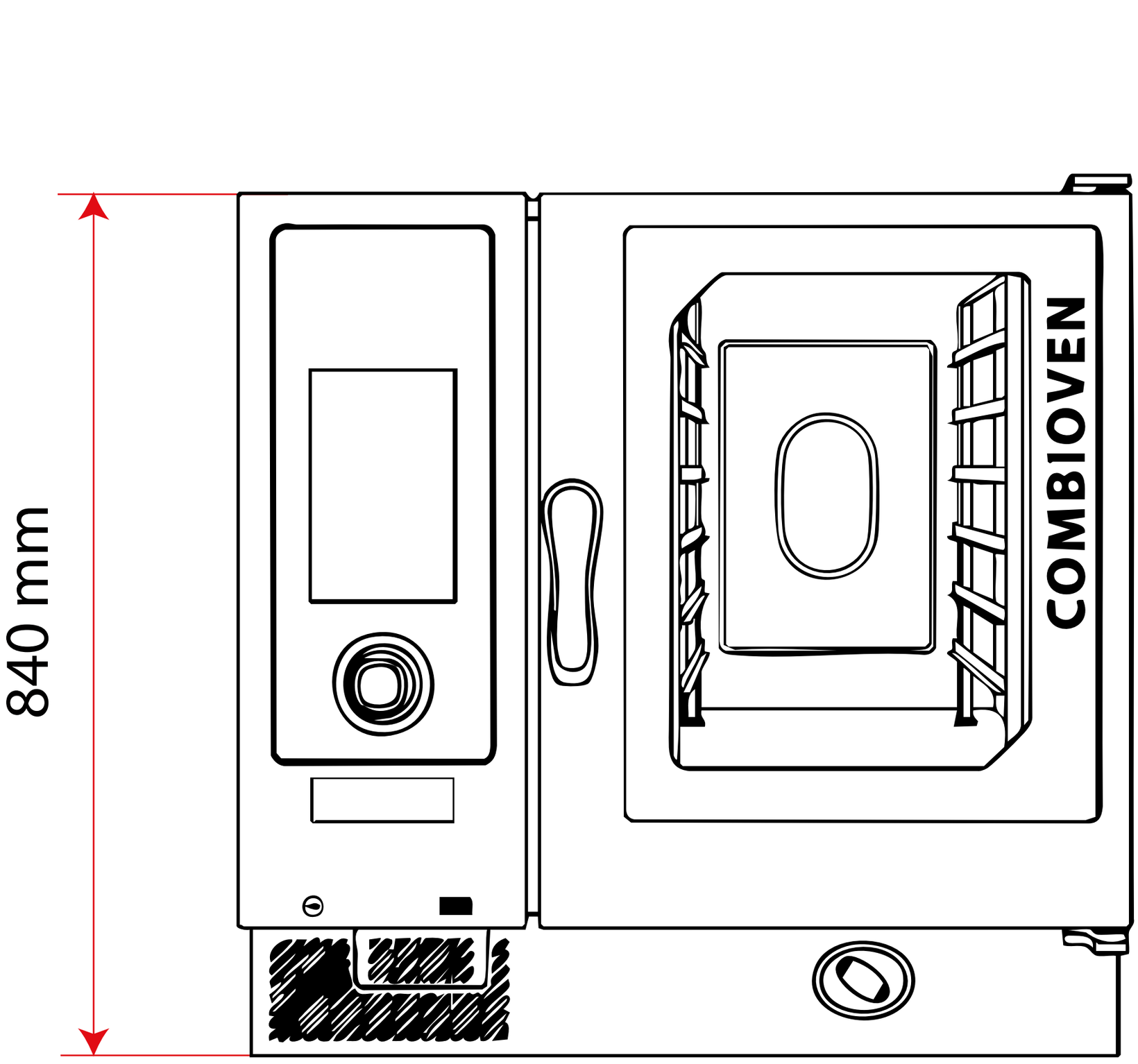
Horno Combi Smart 6 bandejas	Especificaciones
Display	Pantalla táctil de 10”
Funciones de cocción	Cocción automática con menú, modo combinado y modo de programación.
Fases de cocción	15
Potencia de la caldera	9 kW
Potencia de horneado	10,8 kW
Potencia nominal	11,1 kW
Corriente nominal	18 A
Capacidad	6xl/1GNP
Cámara interior de cocción	440 x 670 x 508 mm
Carga máxima	30 Kg
Carga máxima por bandeja	15 Kg
Dimensiones	850 x 780 x 840 mm (an. x prof. x alt.)
Tensión nominal	380-4l5V 3N-, 50/60Hz
Tamaño del embalaje	1014 x 974 x 1087 mm
Rango de temperatura	30 - 300 °C
Material	Acero inoxidable 304
Peso neto	144 Kg
Peso bruto	181 Kg
Entrada de agua	Entrada 1/2

Horno Combi Smart 6 bandejas

TB-HCOMBI6 PRO

Medidas





El poder de lo que querés.

www.turboblender.com