



FORNI AD ALTA VELOCITÀ ***HIGH SPEED OVENS***

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 20 VOLTE

REDUCED COOKING TIMES UP TO 20 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

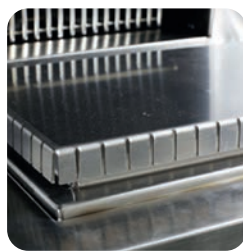
MICROWAVES FOR A COOKING FROM THE INSIDE



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







70 SEC. WAVE | 100 SEC. SMART



60 SEC. WAVE | 100 SEC. SMART



120 SEC. WAVE | 150 SEC. SMART



120 SEC. WAVE | 150 SEC. SMART



360 SEC. WAVE | 600 SEC. SMART



60 SEC. WAVE | 120 SEC. SMART

TEMPISTICHE | TIMING



90 SEC. WAVE | 120 SEC. SMART



40 SEC. WAVE | 60 SEC. SMART



90 SEC. WAVE | 140 SEC. SMART



90 SEC. WAVE | 120 SEC. SMART



120 SEC. WAVE | 270 SEC. SMART



120 SEC. WAVE | 210 SEC. SMART

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



COMBI WAVE/COMBI WAVE SMART/COMBI MASTERCHEF



LOCALI NOTTURNI | NIGHT CLUB



RISTORANTI | RESTAURANTS



ROSTICCERIE | DELIS



PANINOTECHÉ | 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



Techfood by Sogabe srl
Via Spallanzani 8/C - 42024 Castelnovo di Sotto (RE) - Italia
Tel. (+39) 0522 683 747
info@techfood.it - www.techfood.it
Follow us on    