

CONBEQ

sensitiva



CONBEQ nueva gama de hornos **Mixtos**



Food Service Equipment



CON3E03



sensi

CONTROL TÁCTIL

El panel de control es intuitivo, sencillo y funciona con el toque de un botón.

Tecnología de última generación, que también se puede utilizar con guantes de horno.

99 PROGRAMAS

99 programas disponibles, cada uno con 5 ciclos de cocción diferentes de fácil uso y ahorro en tiempo.

USB STICK

Guardar o cargar las recetas en el horno y actualizarlo con las últimas innovaciones de software de Conbeq I + D.

9 MULTI-TEMPORIZADORES

Sistema de cocción para cocinar 9 tipos de alimentos distintos, con diferentes tiempos de cocción al mismo tiempo, con alarma acústica y señal visual cuando una bandeja está lista.

Evite perder el tiempo, electricidad y cargas parciales, con un ahorro de más del 30% en el tiempo de producción cuando se compara con los sistemas tradicionales.



COCINAR & MANTENER

Un sistema de cocción que cocina la comida y la mantiene a la temperatura adecuada durante horas. Un termostato evita la sobrecocción.

Una vez que el ciclo ha terminado, el modo 'MANTENER' se activa automáticamente para mantener los alimentos como si estuvieran recién cocinados.

VELOCIDAD DE LOS MOTORES

Regulación de 10 velocidades para un máximo rendimiento, especialmente útil para la pastelería más delicada.



PRE-CALENTAMIENTO

3 programas de precalentamiento diferentes adaptados a la cantidad de bandejas: 1 bandeja, media carga, carga completa.



sensitiva Tecnología



'CLIMA' TECNOLOGÍA

Elimina rápidamente la humedad de la cámara de cocción - tanto los expulsados por los alimentos como los generados por una etapa de cocción anterior.



SISTEMA AUTO LAVADO INTEGRADO

Garantiza la higiene y seguridad de la cámara de cocción mediante la eliminación de la necesidad de limpieza manual difícil y costosa.

Reduce la necesidad de productos químicos, con un uso mínimo de agua y energía, y extiende el ciclo de vida del horno.



TURBINAS CON INVERSIÓN

Motores bi-direccionales (inversión automática de las turbinas) para garantizar una cocción uniforme e homogénea.

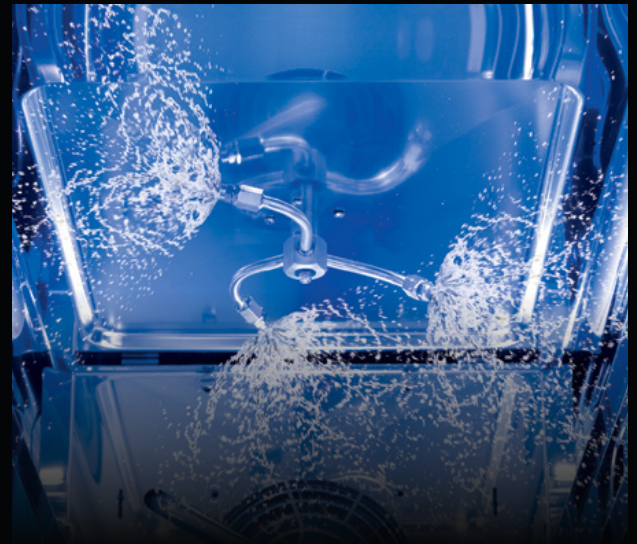


INYECCIÓN DIRECTO DE VAPOR

Produce un porcentaje de vapor de inmediato y es fiable a largo plazo gracias a su estructura simple.

DISTRIBUCIÓN DINÁMICA DEL AIRE

Asegura la distribución de calor homogénea y una cocción uniforme en todas las bandejas, a través de la rotación inversa de los motores junto con el diseño especial de la cámara de cocción.



Hostelería

sensitiva



sensitiva

Hostelería

Tipos de **cocción**

Cocción tradicional



Cocciones mixtas o una forma rápida de calidad que combina convección y vapor

La cocción al vapor mantiene el valor nutricional y el color de los alimentos y requiere menos condimentos. La línea 'sensible' puede llevar a cabo la cocción al vapor a baja temperatura (48 a 100 ° C) con la máxima precisión y mínimo consumo en agua y energía. El vapor a baja temperatura (50-90 ° C) es ideal para la cocción de productos semi-cocido (natillas, crema catalana o caramelo). 100 ° C cocción al vapor es perfecto para cualquier tipo de comida que de otro modo se hierve. Cocinar al vapor forzado (hasta 130 ° C) es ideal para los productos congelados tales como verduras. A esta temperatura, el calor se transmite en mayor medida, por lo que el tiempo de cocción es más corto y los costos de procesamiento son más bajos.



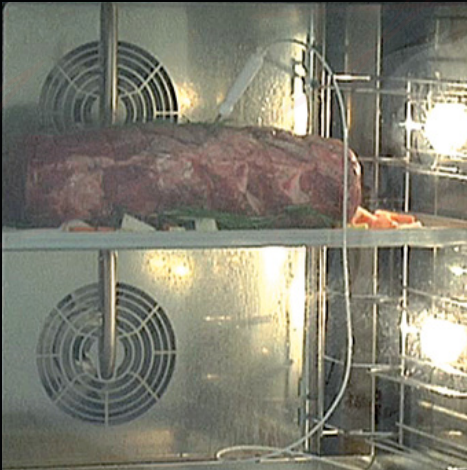
Tipos de **cocción**



Cocción con sonda corazón garantiza que la comida esta cocida en el interior.



Cocción con Delta T para la carne y el pescado. Gracias al bajo diferencial constante entre la cámara y la temperatura central de cocción, es ideal para cocinar piezas grandes y cociones largos.



Cocción lenta para reducir la pérdida de peso y el consumo de energía, mientras que aumenta su calidad. Baja temperatura para cociones nocturnas.



Cocciones al vacío requiere la máxima precisión de la temperatura en la cámara y en el núcleo del producto. Esto se obtiene por medio de la sonda corazón y es ideal para cocinar cuando se requiere el mantenimiento de propiedades nutricionales y baja pérdida de peso.

sensitiva

Panadería & Pastelería

Tipos de **cocción**



Convección tradicional



Convección con control de humedad (porcentaje entre 0 and 100%)



Cocciones a baja temperatura



Cocciones para micro pastelería con regulación de 10 velocidades



Cocciones con sistema "CLIMA" vapor seco, que de inmediato libera el vapor en la cámara de cocción

sensitiva
Panadería & Pastelería



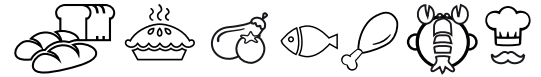
La gama Sensitiva para panadería y pastelería fue creada para satisfacer las necesidades de los profesionales - precisión, sensibilidad y uniformidad para la cocción perfecta de cualquier tipo de pastel o de pan. Gracias al motor "bidireccional", "Sistema CLIMA" y la regulación de ventilación de diez velocidades, la nueva línea de horno es capaz de lograr excelentes resultados incluso a carga completa.



Gama Mixto **SENSISTIVA**

IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA

• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING



TSUNAMI 12



REGENERACIÓN POR Sonda REGENERACIÓN POR TIEMPO COCCIÓN NOCTURNA COCER & MANTENER MEZCLA MULTI-NIVEL ENFRIAMINETO AUTOMÁTICO AUTO LIMPIEZA ENJUAGE

Categoría Horno	HORNO CONVECCIÓN MIXTO
Capacidad de carga	12 GN 1/1 (530x325mm) H / 10 60X40 P
Dimensiones Exteriores	950x840x1200 AxFxAL
Distancia entre bandejas	67mm H / 80mm P
Potencia	16,1 kW
Voltage / Frecuencia	400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperatura	260°C
Peso	155 kg
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 10 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable. Sistema auto-lavado con 3 programas - (Kit ducha opcional) - Conexión Wifi a la nube CONBEQ



NIAGÁRA 7



REGENERACIÓN POR Sonda REGENERACIÓN POR TIEMPO COCCIÓN NOCTURNA COCER & MANTENER MEZCLA MULTI-NIVEL ENFRIAMINETO AUTOMÁTICO AUTO LIMPIEZA ENJUAGE

Categoría Horno	HORNO CONVECCIÓN MIXTO
Capacidad de carga	7 GN 1/1 (530x325mm) H / 6 60X40 P
Dimensiones Exteriores	950x840x865 AxFxAL
Distancia entre bandejas	67mm H / 80mm P
Potencia	10,8 kW
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperatura	260°C
Peso	118 kg
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 10 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable. Sistema auto-lavado con 3 programas - (Kit ducha opcional) - Conexión Wifi a la nube CONBEQ



TORNADO 5

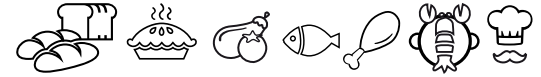


REGENERACIÓN POR Sonda REGENERACIÓN POR TIEMPO COCCIÓN NOCTURNA COCER & MANTENER MEZCLA MULTI-NIVEL ENFRIAMINETO AUTOMÁTICO AUTO LIMPIEZA ENJUAGE

Categoría Horno	HORNO CONVECCIÓN MIXTO
Capacidad de carga	5 GN 1/1 (530x325mm) H / 4 60X40 P
Dimensiones Exteriores	950x840x705 AxFxAL
Distancia entre bandejas	67mm H / 80mm P
Potencia	10,8 kW
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperatura	260°C
Peso	105 kg
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro - Vapor directo por inyección digital - 3 Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor CON 10 velocidades - 10 ciclos de cocción para cada programa - 9 temporizadores de cocción - Función "COCER y MANTENER" - Control de tiro vapor - Luces Halógenas - Sonda corazón de 3 sensores - Función regeneración - Interior y exterior en acero inoxidable. Sistema auto-lavado con 3 programas - (Kit ducha opcional) - Conexión Wifi a la nube CONBEQ



Gama Mixto **DIGITAL**



IDEAL PARA: • RESTAURANTE • HOTEL • PANADERIA

• PASTELERÍA • BANQUETES • TIENDAS GASTRONÓMICAS • CATERING

CORAL 12



TEMPERATURA Sonda CORAZÓN DELTA T TIEMPO CONTROL CHIMENEA CONTROL VAPOR RECETAS VELOCIDAD MOTOR

Categoría Horno	HORNO CONVECCIÓN MIXTO
Capacidad de carga	12 GN 1/1 (530x325mm) H / 10 60X40 P
Dimensiones Exteriores	950x840x1200 AxFxAL
Distancia entre bandejas	67mm H / 80mm P
Potencia	16,1 kW
Voltage / Frecuencia	400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperatura	260°C
Peso	155 kg
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor 2 velocidades- 3 ciclos de cocción para cada programa - Control de tiro vapor - Luces alógenas . Interior y exterior en acero inoxidable. Se pueden incluir SONDA CORAZON / AUTOLAVADO / DUCHA como accesorios extras.



PERLA 7



TEMPERATURA Sonda CORAZÓN DELTA T TIEMPO CONTROL CHIMENEA CONTROL VAPOR RECETAS VELOCIDAD MOTOR

Categoría Horno	HORNO CONVECCIÓN MIXTO
Capacidad de carga	7 GN 1/1 (530x325mm) H / 6 60X40 P
Dimensiones Exteriores	950x840x865 AxFxAL
Distancia entre bandejas	67mm H / 80mm P
Potencia	10,8 kW
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperatura	260°C
Peso	118 kg
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor 2 velocidades- 3 ciclos de cocción para cada programa - Control de tiro vapor - Luces alógenas . Interior y exterior en acero inoxidable. Se pueden incluir SONDA CORAZON / AUTOLAVADO / DUCHA como accesorios extras.



JADE 5



TEMPERATURA Sonda CORAZÓN DELTA T TIEMPO CONTROL CHIMENEA CONTROL VAPOR RECETAS VELOCIDAD MOTOR

Categoría Horno	HORNO CONVECCIÓN MIXTO
Capacidad de carga	5 GN 1/1 (530x325mm) H / 4 60X40 P
Dimensiones Exteriores	950x840x705 AxFxAL
Distancia entre bandejas	67mm H / 80mm P
Potencia	10,8 kW
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz.
Temperatura	260°C
Peso	105 kg
Equipado con:	Control digital 99 programas - Motor con inversión de giro. - Vapor directo por inyección digital - Ajustes de precalentamiento automáticos - Motor 2 velocidades- 3 ciclos de cocción para cada programa - Control de tiro vapor - Luces alógenas . Interior y exterior en acero inoxidable. Se pueden incluir SONDA CORAZON / AUTOLAVADO / DUCHA como accesorios extras.



sensitiva

INNOVACIÓN
DISEÑO
SIMPLICIDAD
RENDIMIENTO
CALIDAD
EFICIENCIA
VALOR

CONBEQ

I N D U S T R I A L

www.conbeq.es

Avinguda Barcelona 211 • Nave 5 • 08750 MOLINS DE REI - BARCELONA
+34 930 13 27 16 / +34 609 663 852



EL FUTURO EMPIEZA
HOY

www.conbeq.es