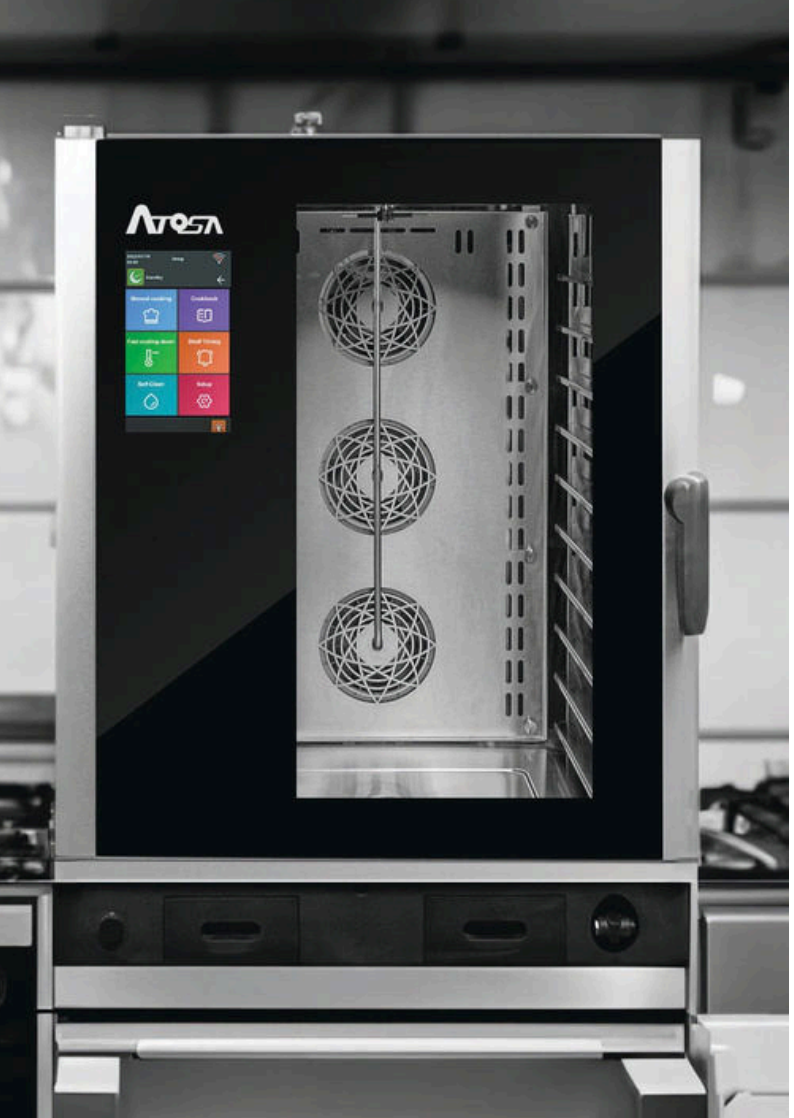
COMBI OVEN

OnePoint.
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



ATESA® סדרת תנורי הקומביסטימר



נבחרת תנורי הקומביסטימר המובילה COMBI OVEN

בקרת לחות
בקרת לחות עם מערכת אוטומטית לשמירה / פליטה של קיטור.

דלת זכוכית 3 שכבות
דלת זכוכית עם פליטה נמוכה.
קלה מאוד לניקוי.
זיגוג משולש.

מסך מגע בגודל 10 אינץ'
מסך מגע צבעוני עם גרפיקה אינטואיטיבית.

אפליקציה לטלפון הנייד
המותחברת לתנור ומאפשרת תפעול אלחוטי.

בית נירוסטה מלא
הציר עשוי כולו מנירוסטה. חומרי גלם מצוינים, אורך חיים ארוך.

מערכת שטיפה אוטומטית
מערכת שטיפה אוטומטית הניתנת לתכנות עם מיכלים מובנים לנוזל ניקוי ומרכך שטיפה. כוללת מקלחת יד נשלפת.



יבואן בלעדי וואן פוינט - מקבוצת ב.פ.ר והנקודה החמה

HOTPOINT

מאפיינים מרכזיים

COMBI OVEN

שטיפה אוטומטית

חמישה מצבי שטיפה אוטומטיים ופונקציית הסרת אבנית לניקוי יסודי של חלל הבישול.



חיבור וויפי

חיבור Wi-Fi עם ניטור מרחוק ואבחון באמצעות אפליקציה ל-iOS/Android.

מנוע עם 8 מהירויות

המנועים כוללים קודד מובנה לניהול הפרשי מהירות ובקרת תקלות קיבולית. המאווררים מציעים 8 מהירויות ופונקציה מובנית לשינוי כיוון הסיבוב.

אלמנטים מפוצלים לשיפור היעילות האנרגטית

מקסימום חיסכון באנרגיה תוך שמירה על אחידות טמפרטורה בכל חלל הבישול.

אפליקצייה למובייל

אפליקציה ניידת מתקדמת שפותחה לפלטפורמות iOS/Android מספקת שליטה מלאה על ספרי המתכונים, מאפשרת ניטור בזמן אמת של פונקציות הבישול וביצועי התנור.



חיישן חום רב-נקודתי

חיישן חום רב-נקודתי (ארבעה חיישנים) מספק שליטה ומעקב מלאים על תהליך הבישול.



טיימר שניתן להתאמה אישית

יכולת לסנכרן את זמני התחלה וסיום הבישול של מוצרים שונים בחלל הבישול.

הוקדשה תשומת לב מיוחדת לבידוד חלל הבישול והארובה. בשילוב עם טכנולוגיית מאווררים מתקדמת ורכיבים איכותיים, תנורי ATOSA יישארו חופשיים מתקלות הנגרמות מטמפרטורות בישול גבוהות.

SEC 2.0

ספר מתכונים אינטואיטיבי

ספר מתכונים מובנה מאפשר לך להשתמש במתכונים שמורים מראש או להיות יצירתי ולהוסיף מתכונים אישיים משלך.

מסך מגע חכם

מסך HD בגודל 10 אינץ' עם תגובה מהירה, מבודד חום.





בישול חכם

COMBI OVEN



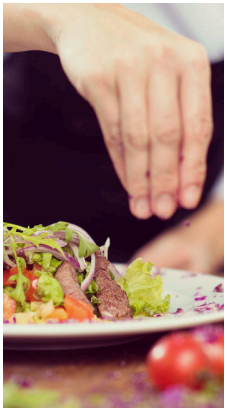
פונקציית בישול חכם
פונקציית הבישול החכם מבטיחה אחידות בטמפרטורה בחלל הבישול, מה שמבטיח את רמת הביצועים הגבוהה ביותר.



מצבי בישול שונים
שליטה מלאה בתפריט התנור. פונקציות ידניות, בישול עם חיישן חום, בישול לפי זמן, בישול דלטה טי, אפייה או שמירה על חום - כל הפונקציות הללו ועוד זמינות בתנור ויסייעו לכם למצות את הפוטנציאל המלא של התנור.









טבלת השוואה בין הדגמים

COMBI OVEN

Oven Model	EPC-0511E1	EPC-0711E2	EPC-1011E2	EPC-0621E2	EPC-1021E3
Tray Qty.	5	7	10	6	10
Tray Dimension	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1
				En600×400	En600×400
Chamber Capacity (L)	87	100	136	213	319
Dimension WxDxH (mm)	786×870×712	78 6×870 ×8 8 8	786×870×1052	908×1080×922	908×1080× 1224
Temperature (°C)	30-260	30-260	30-260	30-260	30-260
Load per plate (Kg)	18	18	18	36	36
Max. Loading (Kg)	90	126	180	216	360
Weight (Kg)	95	120	136	160	197
Voltage (V)	380/415 3N~	380/415 3N~	380/415 3N~	380/415 3N~	380/415 3N~
Single Phase Current (A)	11.9/13.8	18.6/21.1	23. 2 /26.4	23. 2 /26.4	36/40
Rated Power (kW)	8.5/10.1	13.1/15.5	17/20.1	17/20.1	25.5/30.2
Power Cord Spec.	5G2,5 mmq (H07RN-F)	5G4 mmq (H07RN-F)	5G6 mmq (H07RN-F)	5G6 mmq (H07RN-F)	5G10 mmq (H07RN-F)

אישורים

כל האישורים שהושגו מיועדים להבטיח לתנורים את הסטנדרטים הגבוהים ביותר ואת רמת הבטיחות והיעילות המרבית.

*מתוצאות הבדיקות המתקדמות שנעשו במהלך מחזור עבודה של 3 שעות בטמפרטורה של 260° בחלל האפייה, כל דגמי ATOSA, תוך הגבלת האזורים של האלקטרוניקה וההידראוליקה, לא חרגו מדלתא T של 15° מעל הטמפרטורה הסביבתית.

HOTPOINT

יבואן בלעדי וואן פוינט - מקבוצת ב.פ.ר והנקודה החמה

THE NEW COMBI OVEN

OnePoint.
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



ATESA®

chefpoint

וואן פוינט - מקבוצת ב.פ.ר והנקודה החמה
www.chefpoint.co.il
צפון: א.ת אלון תבור, עמק יזרעאל // 04-6401100
מרכז: רחוב הלהב 17, חולון // 03-5661081
דרום: חיים פקריס 3, רחובות // 072-3355407