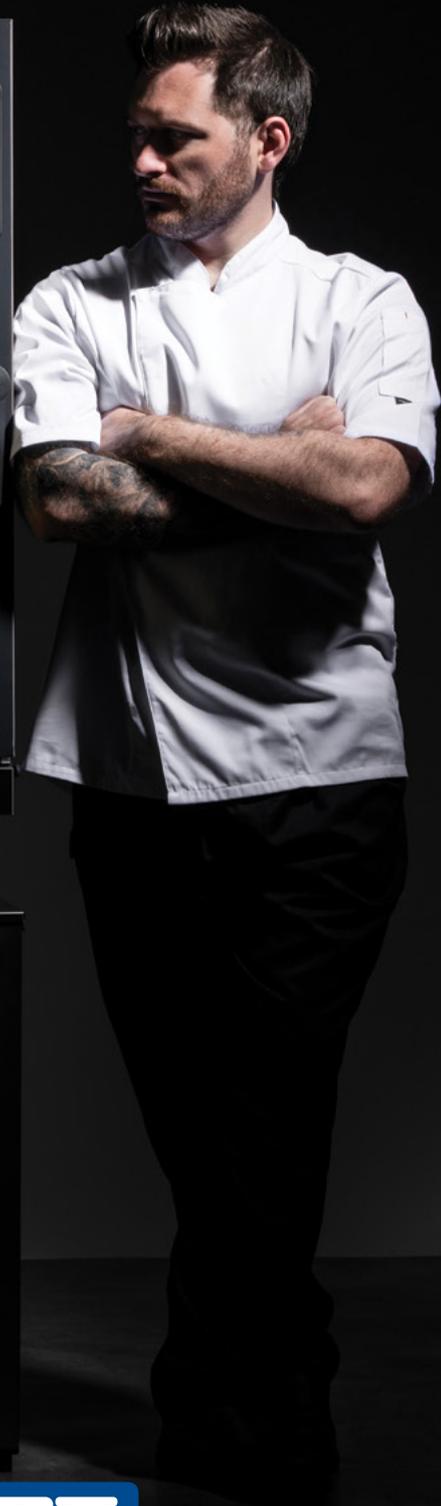




ELECTRIC

# turbofan<sup>®</sup>

## COMBI



**MOFFAT<sup>®</sup>**

<b>6</b>	Modos de cocción
<b>8</b>	Funciones
<b>13</b>	Aplicaciones
<b>17</b>	La serie 40
<b>19</b>	Modelos con pantalla táctil
<b>22</b>	Potencial de cocción
<b>24</b>	Limpieza
<b>25</b>	Accesorios
<b>26</b>	Compromiso y servicio

**Función JIT (justo a tiempo)**

todo cocinado y listo para servir al mismo tiempo

**Control con pantalla táctil**

**Diseño que ahorra espacio**

para la parte delantera o trasera de la cocina

**Ventiladores con inversión automática**

para una cocción uniforme

**Limpieza automática**

El horno que siempre  
quiso está aquí.





COMBI



Potente, ingenioso y lleno  
de posibilidades,

**Turbofan Combi**  
**Serie 40**

le ofrece nuevas y  
emocionantes opciones de  
cocción y horneado.

Usted y su equipo se  
preguntarán cómo pudieron  
arreglárselas sin él hasta  
ahora.

# Dé rienda suelta a su creatividad.

## Dé impulso a su cocina.

La Serie 40 ofrece tres modos de cocción, cada uno con su propio rango de temperatura.

### **Combi Steam** táctil de 30 °C a 260 °C

Nada se compara con un horno Combi para cocinar carnes y aves tiernas y jugosas. Al combinar vapor con cocción por convección, se asegura una distribución uniforme del calor, una cocción más rápida (incluso a bajas temperaturas) y una mayor retención de la humedad.

### **Convección** táctil de 30 °C a 260 °C

La Serie 40 cuenta con la reconocida fiabilidad de Turbofan. El control preciso de la temperatura, junto con ventiladores autoreversibles de alta y baja velocidad, garantiza una circulación uniforme del calor en todo el horno.

### **Solo vapor** táctil de 30 °C a 130 °C

El modo solo vapor es la forma más saludable de escaldar vegetales y preservar los nutrientes. Los hornos de la Serie 40 regulan automáticamente la cantidad de vapor que se inyecta en el horno para asegurar que las verduras conserven su color y sabor, y la textura crujiente perfecta.



# Mejore sus habilidades en la cocina.

Convección, vapor o ambos. La Serie 40 está repleta de nuevas y emocionantes funciones para mejorar la calidad, la velocidad y la eficiencia en el servicio de alimentos y panadería.

## **Autoclima®**

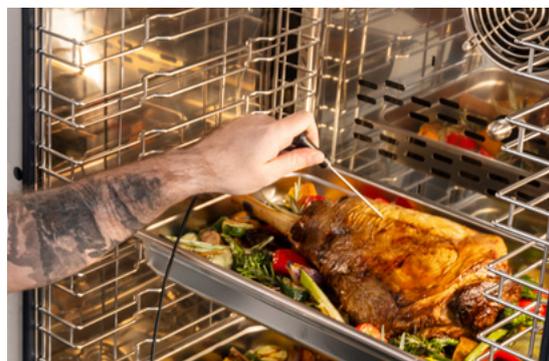
La respuesta de Turbofan al control climático. Regula el porcentaje de humedad dentro del horno para obtener platillos jugosos, húmedos y perfectamente gratinados.

## **Ventiladores autoreversibles**

Garantizan una cocción uniforme al detectar cuándo es momento de cambiar la dirección del flujo de aire, lo que asegura una circulación de calor homogénea en todo el horno.

## **Velocidad eco**

Calcula automáticamente la temperatura y el nivel de potencia adecuados según el tipo y la cantidad de alimento que se esté cocinando.



## **△ Sonda de temperatura central multipunto Sensor de temperatura**

De serie en los hornos Serie 40 Touch, la sonda mide la temperatura interna de las proteínas durante la cocción, lo que le brinda la tranquilidad de saber que todo está en su punto en el interior.

## **Recalentar. Regenerar**

Devuelva suavemente a la vida vegetales, proteínas y almidones refrigerados o congelados. Ya sea porciones grandes o un solo platillo, las capacidades de cocción al vapor y calentamiento de la Serie 40 los restaurarán a su estado perfecto original.



# Un horno. Muchos platillos. Justo a tiempo.

La función Just-in-Time (justo a tiempo, JIT) elimina las conjeturas al cocinar varios platillos en cocinas de gran volumen.

Gestiona todo el proceso de cocción, indicándole cuándo cargar la siguiente bandeja, de modo que todo quede cocinado y listo para servir al mismo tiempo.

- Consistencia. Cada platillo se cocina con precisión, sin importar el tipo de alimento o la complejidad de la receta.
- Flujo de trabajo optimizado. JIT simplifica el servicio de alimentos, reduce el estrés y elimina la necesidad de varios temporizadores y cocciones escalonadas.
- Cualquiera puede usar JIT. Lo guía a través del proceso para hacer que la preparación de comidas sea sencilla para cualquier equipo de cocina.





### ◁ **Multi-Level Plus para una cocción precisa**

Cocine diferentes productos en la misma bandeja y establezca tiempos divididos para cada uno.



### ◁ **Carga lateral**

Las bandejas Gastronorm y Euronorm pueden cargarse de forma lateral en los hornos Combi de 5, 7 y 10 bandejas, para brindar mayor estabilidad y un manejo más seguro.



△ Punto de cierre adicional en los modelos de carro rodante 20 y 40.

### △ **Diseño aislante para un servicio más seguro**

La puerta ventilada cuenta con una doble capa de vidrio con una cámara de aire intermedia que reduce el calor radiante y hace que el vidrio exterior sea seguro al tacto.

El vidrio interior reflectante del calor mejora la eficiencia del horno al retener más calor dentro de la cámara. Con bisagra en un extremo, puede abrirse para facilitar la limpieza de las superficies entre las capas de vidrio.

# Vapor a demanda.

Añadir vapor a la cámara cuando lo necesite le brinda mayor control para asegurar una cocción uniforme en todas las bandejas del horno.

## **Dumplings esponjosos y granos perfectos**

Turbofan controla con precisión la densidad y saturación del vapor para que los alimentos más delicados y complejos se cocinen a la perfección.

## **Mariscos: Nunca se pasa de cocción**

El control de humedad garantiza que nunca sobrecocine sus mariscos. El salmón conserva su textura sedosa, los mejillones se abren en el momento justo y los filetes delicados se cocinan de forma pareja, jugosos y tiernos.

## **El clásico asado**

El vapor penetra profundamente en la carne para asegurar que quede jugosa en el interior, mientras el calor intenso del horno dora la piel hasta lograr una corteza crujiente y dorada.

## **Verduras vibrantes**

El vapor mantiene las verduras coloridas y tiernas, con la textura crujiente perfecta.

## **Resultados *sous vide*, sin complicaciones**

El control de vapor a baja temperatura de Turbofan simula la cocción prolongada y gradual de proteínas y vegetales.



## Pastelería y panadería perfectas

La inyección automática de vapor es una gran ventaja para los panaderos, ya que ayuda a la formación de la corteza.

El modo de convección elimina rápidamente la humedad y distribuye el calor seco de manera uniforme, lo que logra una textura crujiente y un dorado perfecto. La Serie 40 es compatible con bandejas de horneado Euronorm.

## Sistema de control del aire para hornear

La combinación de Autoclima® y la velocidad variable de los ventiladores asegura que las masas fermentadas y otros productos delicados de panadería se cocinen a la perfección y obtengan un dorado impecable.



### △ Bandejas opcionales 600 × 400

Admite bandejas de panadería con estantes alternativos; especifíquelo al momento de realizar el pedido.

*Combine su Turbofan Combi con un Turbofan P8M Prover para potenciar su panadería.*





# Deje que el Combi tome el control.

El Turbofan Combi aporta un nuevo nivel de orden y consistencia al corazón de su restaurante.

Multi-Function Plus permite cocinar varios platillos en el horno de manera simultánea, cada uno con su propio temporizador.

Autoclima® equilibra de manera continua el calor y la humedad dentro del horno, eliminando los puntos fríos y calientes para asegurar una cocción uniforme en cada bandeja.

El control táctil inteligente facilita programar y guardar sus recetas exclusivas para que cualquier miembro del equipo pueda recrearlas exactamente como usted las concibió.



# Horneado artesanal.

La interfaz intuitiva de control táctil de Turbofan le permite enfocarse en el arte de su oficio.

El flujo de aire inteligente, los ventiladores autoreversibles y las velocidades variables garantizan que sus creaciones salgan uniformemente doradas, con un levado delicado y un resultado siempre espectacular.

El control activo de humedad de Autoclima® envuelve su horneado con el volumen justo de vapor para lograr una corteza hojaldrada y una miga tierna.

# Banquetes. Haga la cuenta.

Para cocciones lentas de grandes cortes, cocinar al vapor cargas completas o regenerar platos servidos, los hornos Turbofan Combi 20 y 40 ofrecen la potencia y el control que usted necesita para cocinar y servir a gran volumen.

### **Modo Justo a tiempo (JIT)**

Para cargas mixtas o banquetes servidos en platos, JIT le indica cuándo insertar cada bandeja, de manera que todos los platillos finalicen la cocción al mismo tiempo.

### **Inteligencia a fuego lento y baja temperatura**

El mantenimiento inteligente minimiza la pérdida de humedad, reduce el consumo de energía y mejora el rendimiento al cocinar a baja temperatura durante la noche.

### **Control climático preciso**

Autoclima® equilibra la humedad y el calor dentro de la cámara para lograr precisión y consistencia en la cocción.

### **Pre calentamiento rápido**

Alcance altas temperaturas con rapidez para incrementar la productividad durante los momentos de mayor preparación o en fases de cocción intensiva.

### **Regeneración de platos y cocción en grandes volúmenes**

Restaure bandejas completas de platos servidos o recipientes grandes de alimentos de forma rápida y uniforme, sin comprometer la calidad.

### **Programación y planificación de menús sencillas**

Los controles táctiles son intuitivos y fáciles de usar, con iconos visuales, temporizadores y recetas guiadas. Permiten que equipos con diferentes niveles de experiencia planifiquen, minimicen errores humanos y simplifiquen la preparación de alimentos.

**Combi Touch** para los grandes trabajos.

Novedad en la Serie 40: dos modelos con carro rodante y capacidad para 20 y 40 bandejas.



# Cuidado de personas mayores.

Atender a los adultos mayores requiere equilibrar sabor, nutrición y textura. Los modos de vapor y Combi de Turbofan aseguran una cocción suave y uniforme que protege la integridad de los alimentos y permite preparar dietas con texturas modificadas.

## **Menos equipos. Más productividad**

El Turbofan Touch Combi combina en una sola unidad inteligentes múltiples funciones de los equipos de cocina tradicionales. Ya sea que necesite cocinar al vapor, asar, hornear, cocinar lentamente o regenerar, el Combi lo hace todo.

## **El experto de la preparación masiva y del servicio en plato**

Desde el mantenimiento en caliente y la regeneración de platos servidos hasta la cocción completa al vapor o el horneado, los hornos Turbofan Combi destacan en entornos de alimentación para personas mayores.

## **Optimice y sincronice su flujo de trabajo**

Los diversos horarios de comida, la rotación de

personal y las altas expectativas de producción añaden complejidad al sistema de cuidado de adultos mayores. Cuando la presión aumenta, las recetas preprogramadas y la cocción Just-in-Time mantienen el servicio en curso.

## **Operación simplificada**

El panel de control táctil permite hasta 15 ciclos programables, lo que posibilita que el personal con capacitación mínima entregue una calidad constante en cada servicio.

## **Higiene al instante**

El sistema de limpieza automática de Turbofan, con ciclos seleccionables, reduce el tiempo de limpieza y asegura que el horno quede higienizado y listo para el próximo servicio.



*El Turbofan Combi se integra perfectamente en la dinámica de su cocina.*

# Construya su reputación con **Turbofan Combi** **Serie 40**

La Serie 40 lo inspirará a ampliar su repertorio y a explorar nuevos mundos de cocción y horneado con la función Combi-Vapor.

Una amplia gama de capacidades, dentro de un diseño compacto y optimizado, asegura que el Combi luzca tan bien en la parte frontal, donde está la acción, como en la parte trasera, en el corazón de la cocina junto al equipo.



# Operación intuitiva. Funciones inteligentes. Posibilidades infinitas.

## **Modelos con control táctil de la Serie 40**

La tecnología táctil, fácil e intuitiva permite a los usuarios elegir entre una amplia gama de recetas preestablecidas y ampliamente probadas para obtener resultados óptimos, todo con un solo toque. Le brinda la máxima versatilidad para elegir recetas preprogramadas o personalizar las suyas propias.

## **Biblioteca de recetas incorporada**

Los modelos con pantalla táctil incluyen una gama de recetas preestablecidas con un solo toque. Puede personalizarlas o añadir las suyas propias.

## **Todos los hornos combinados Turbofan Serie 40 incluyen estas características estándar:**

- Ventilador autoreversible de dos velocidades (seis velocidades en modelos de 20 y 40 bandejas).
- Generación de vapor eléctrico directo.
- Puerta con doble acristalamiento y vidrio reflectante del calor.
- Iluminación LED en la cámara de cocción.
- Superficies de cámara de cocción fáciles de limpiar.
- Bisagras de puerta ajustables para garantizar un cierre hermético.
- Empaque 100 % reciclable.

**Modelos compactos de 5, 7 y 10 bandejas Características estándar de los modelos Touch:**



CONTROL TÁCTIL DE 7"

- Capacidad para bandejas GN 1/1.
- Compatible con bandejas de panadería 600 mm × 400 mm (requiere estantes laterales adicionales).
- Espaciado de bandejas de 70 mm.
- Ancho compacto de 777 mm.
- Pantalla táctil LCD en color de alta definición de 7 pulgadas.
- Cocción automática con un solo toque.
- Sonda de cuatro puntos para medir la temperatura interna.
- Control del aire para hornear.
- Control de humedad y calor Autoclima®.
- Multi-Level Plus.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente líquido oculto.



**EC40T5 - Control táctil**

777 mm de ancho × 744 mm de profundidad × 723 mm de alto  
 Capacidad: 5 bandejas GN 1/1  
 Capacidad: 5 bandejas de 600 mm × 400 mm  
 Potencia de calentamiento: 7,25 kW



**EC40T7 - Control táctil**

777 mm de ancho × 744 mm de profundidad × 887 mm de alto  
 Capacidad: 7 bandejas GN 1/1  
 Capacidad: 7 bandejas de 600 mm × 400 mm  
 Potencia de calentamiento: 12,5 kW



**EC40T10 - Control táctil**

777 mm de ancho × 744 mm de profundidad × 1097 mm de alto  
 Capacidad: 10 bandejas GN 1/1  
 Capacidad: 10 bandejas de 600 mm × 400 mm  
 Potencia de calentamiento: 14,5 kW

**Características estándar de los modelos Touch de 20 y 40 bandejas:**



CONTROL TÁCTIL DE 10"

- Capacidad para bandejas GN 1/1.
- Espaciado de bandejas de 63 mm.
- Precalentamiento potenciado.
- Fast-Dry Boosted<sup>®</sup>.
- Pantalla táctil LCD en color de alta definición de 10 pulgadas.
- Cocción automática con un solo toque.
- Cocción nocturna: cocción a baja temperatura y posterior mantenimiento, con mínima pérdida de peso y bajo consumo de energía.
- Sonda de cuatro puntos para medir la temperatura interna.
- Control del aire para hornear.
- Control de humedad y calor Autoclima<sup>®</sup>.
- Multi-Level Plus.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente líquido oculto.
- Conexión USB para descargar datos HACCP, actualización de software y gestión de programas de cocción.
- Conectividad Wi-Fi.
- Versión compatible con carro de pastelería; especifíquelo al momento de realizar el pedido.



**EC40T20 - Control táctil**

892 mm de ancho × 862 mm de profundidad × 1812 mm de alto  
Capacidad: 20 bandejas GN 1/1  
Potencia de calentamiento: 37,2 kW



**EC40T40 - Control táctil**

1102 mm de ancho × 932 mm de profundidad × 1812 mm de alto  
Capacidad: 40 bandejas GN 1/1  
Potencia de calentamiento: 73,2 kW

# Turbofan Combi Serie 40 Touch Potencial de cocción.

Servicio de alimentos:



EC40T5



EC40T7



EC40T10



Tiempo de cocción

	Filetes de salmón 200 g	30 unidades	42 unidades	60 unidades	10'
	Pollo en mariposa 600 g	15 unidades	21 unidades	30 unidades	45'
	Milanesa de pollo 150 g	22 unidades	31 unidades	45 unidades	10'
	Quiche 150 g	30 unidades	42 unidades	60 unidades	35'
	Langostinos	50 unidades	70 unidades	100 unidades	8'
	Pollo asado 1200 g	8 unidades	16 unidades	24 unidades	55'
	Brochetas de vegetales y carne	36 unidades	48 unidades	72 unidades	18'
	Canelones rellenos 50 g	100 unidades	140 unidades	200 unidades	35'
	Muslos de pollo 150 g	80 unidades	112 unidades	160 unidades	30'

**Panadería**



EC40T5



EC40T7



EC40T10



Tiempo de cocción\*

	Baguette 290 g	20 unidades	30 unidades	40 unidades	20'
	Baguette miniatura 90 g	60 unidades	90 unidades	120 unidades	18'
	Strudel miniatura	80 unidades	120 unidades	160 unidades	20'
	Croissant	60 unidades	90 unidades	120 unidades	25'
	Pan de chocolate	48 unidades	72 unidades	96 unidades	22'
	Muffins	96 unidades	144 unidades	192 unidades	20'
	Pizza en porciones 650 g	8 unidades	12 unidades	16 unidades	20'
	Focaccia 1200 g	4 unidades	6 unidades	8 unidades	24'
	Bocados salados miniatura	96 unidades	144 unidades	192 unidades	22'

\* El tiempo se refiere a productos congelados.

# La limpieza como un sueño.



Una ducha manual externa, incluida en todos los modelos de la Serie 40, proporciona un suministro inmediato de agua caliente para enjuagar la cámara del horno.

Los bordes redondeados y las paredes lisas evitan la acumulación de residuos en el interior de la cámara de cocción y permiten una limpieza sencilla con un paño.

Los modelos Serie 40 Touch incluyen un sistema de limpieza automática con ciclos programados de “configurar y olvidar”. Los cartuchos de detergente líquido reemplazables eliminan la necesidad de rellenarlos y están ubicados discretamente debajo del horno.



# Turbofan Combi Serie 40 Accesorios



## Parrilas múltiples

Para una cocción siempre perfecta. Amplia gama de accesorios exclusivos para Combi, diseñados específicamente para todo tipo de cocción. Disponibles en tamaño GN 1/1 y 600 mm x 400 mm.

Desde bandejas sólidas y perforadas hasta sartenes antiadherentes y rejillas para vegetales: una selección de accesorios opcionales para asar y freír le permite hacer mucho más con su horno Serie 40.



## Campanas de extracción

Para resolver los problemas relacionados con los vapores de cocción en instalaciones visibles, como pastelerías y panaderías, el horno puede equiparse con una campana de acero inoxidable AISI 304 con filtros tipo laberinto extraíbles y aptos para lavavajillas. La extracción cuenta con velocidad de ventilador variable y control electrónico, además de un sistema de abatimiento por condensación de aire.

Disponible en dos versiones: estándar y FLAT, si hay espacio limitado frente al horno.



## Apilamiento

¿Tiene espacio operativo limitado en su cocina, pero aún necesita diversificación y altos volúmenes de producción?

No hay problema: la solución es apilar las siguientes combinaciones.



EC40T5/EC40T5



EC40T5/EC40T7



EC40T5/EC40T10



EC40T7/EC40T7

# Su mundo. Nuestro compromiso.

La nueva Serie 40 de hornos combinados Turbofan es respetuosa con el medio ambiente, con una reducción promedio del peso del embalaje en todos los modelos de más del 50 %. La reducción de la huella de carbono es una iniciativa clave, que se logra mediante la selección de materiales de construcción y embalaje que permiten establecer objetivos de reducción de peso.

Todo el embalaje, incluidos cartones y pallets aplicados para el nuevo producto de la Serie Turbofan, es 100 % reciclable y forma parte de nuestra estrategia de prácticas sostenibles y responsables con el planeta.



## Servicio disponible donde usted esté.

Moffat ofrece respaldo completo de servicio, las 24 horas del día, los 7 días de la semana.

Nuestro propio Departamento de Servicio Técnico brinda asistencia total a un equipo de personal capacitado en cada una de nuestras sucursales.

Los proveedores de servicio autorizados, estratégicamente ubicados, ofrecen soporte en áreas periféricas, y un número nacional gratuito permite el acceso inmediato a nuestra red de servicio.

**0800 663 328 Moffat Nueva Zelanda**

Nuestra red de salas de exhibición de distribuidores está bien equipada para ofrecerle toda la información que necesite sobre la Serie Turbofan.

Para verlos en acción, reserve una demostración en una Cocina de prueba Turbofan cerca de usted. Nuestros chefs expertos y nuestro equipo de ventas especializado lo ayudarán a seleccionar los modelos adecuados para su cocina.

Las sesiones introductorias pueden reservarse en línea.

**moffat.co.nz Moffat Nueva Zelanda**



*Integre Turbofan Combi en la cocina de su restaurante (mostrado aquí junto al Turbofan EHTC10-L Humidified Holding Cabinet y los equipos Blue Seal: parrilla eléctrica, anafe de inducción y freidora eléctrica de doble cuba)*





Nueva Zelanda  
moffat.co.nz

Moffat Limited  
Rolleston  
45 Illinois Drive  
Izone Business Hub  
Rolleston 7675  
Teléfono +64 3-983 6600  
Fax +64 3-983 6660  
sales@moffat.co.nz

Auckland  
Teléfono +64 9-574 3150  
sales@moffat.co.nz

Internacional  
moffat.com

Moffat Limited  
Rolleston  
45 Illinois Drive  
Izone Business Hub  
Rolleston 7675  
Teléfono +64 3-983 6600  
Fax +64 3-983 6660  
international@moffat.co.nz



© Copyright Moffat Ltd  
NZI.TC.B.25-01



Nueva Zelanda



Internacional

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence