

COMBY

MOBILI GIOIELLO



DESIGN+
technology

  ITALIAN STYLE

ITA - ENG

COMBY 600 MOBILE KITCHENS

BUS CB 001



Cucina professionale trasportabile che offre la possibilità di essere equipaggiata con varie soluzioni. I due vani laterali hanno la funzione di portabombola e di dispensa.

Quattro ruote pivotanti di cui due con freno rendono COMBY facilmente trasportabile.

Il Comby è progettato per essere equipaggiato con qualsiasi piano cottura professionale da 600 mm con alimentazione Elettrica, a Gas o entrambe.

Misure ingombro (LxPxH): 1589x844x1062 mm
Peso: 100 kg

Professional transportable kitchen which offers various changeable possibilities and solutions. The two side compartments function as gas tank or general storage.

Four sturdy caster wheels with breaks which allow the COMBY unit to be easily transported.

The Comby is designed to be equipped with any professional cooking top 600 serie Electrical, gas or both.

Dimensions (LxWxH): 63x33x42 inch
Weight: 220 pounds

DESIGN+
technology



BUS CB 001

COMBY COOKING TOP

MOBILI GIOIELLO



DESIGN+
technology

  ITALIAN STYLE

ITA - ENG

COMBY 600 FRYERS

TUS FE 001
TUS FG 002

COOKING TOP

Friggitrici da banco

QUALITÀ: ampia vasca stampata e arrotondata.

POTENZA: due bruciatori tubolari per vasca con alettatura interna per una migliore resa termica. L'ampia superficie di scambio garantisce un riscaldamento rapido e uniforme dell'olio senza alterarne le caratteristiche organolettiche.

PRODUTTIVITÀ: 80 porzioni / ora per vasca a ciclo continuo anche con prodotto surgelato.

IGIENE: olio più pulito per un periodo più lungo. La rete di protezione in vasca trattiene i residui della frittura più voluminosi per essere facilmente eliminati.

Sistema di scarico frontale dell'olio con dispositivo di sicurezza.

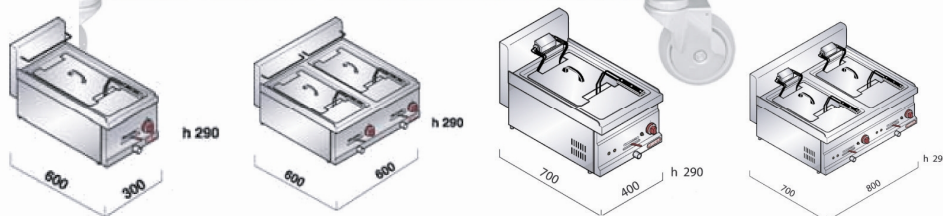
Top counter fryers

QUALITY: wide moulded and rounded tank.

POWER: two tubular burners per well with internal grills for higher thermal yield. The consistent heat exchange surface guarantees fast and uniform heating of the oil without changing the organoleptic characteristics.

PRODUCTIVITY: 80 portions per hour for each tank of frozen product too.

HYGIENE: cleaner oil that lasts longer. The well protection grill blocks any of the bigger residues left after frying so that they can easily be removed. Front oil drain with safety device.



DESIGN+
technology

Dimensioni - Dimensions		mm 300x600x290	mm 600x600x290	mm 400x700x290	mm 800x700x290
Dim. cesto - Basket dim.	Gas	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h	mm 245x300x115h	mm 245x300x115h
	Electric	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h	mm 210x 275x110	mm 210x275x110h
Capacità vasca - Tank capacity		Lt 8 or Lt 10	Lt 8+8 or Lt 10+10	Lt 10	Lt 10+10
N. bruciatori - N. burners		2	4	2	2+2
Consumo gas - Gas consumption		G30/G31 Kg/h 0,51	G30/G31 Kg/h 1,03	G30/G31 Kg/h 0,53	G30/G31 Kg/h 1,07
		G20 m 3/h 0,69	G20 m 3/h 1,39	G20 m 3/h 0,73	G20 m 3/h 1,46
		G25 m 3/h 0,81	G25 m 3/h 1,63	G25 m 3/h 0,85	G25 m 3/h 1,70
Conn. elett. - Elect. conn.		V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~	V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~	V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~	V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~
Potenza totale - Total heat input	Gas	6,6 kW	13,2kW	6,9 kW	13,8 kW
	Electric	3,5 or 6 or 9 kW	3,5+3,5 kW or 6+6 kW	6 or 9 kW	6x2 or 9x2 kW
Tempo - Time 20°-190°		5 min	5 min	5 min	5 min
Prod. mass. - Max prod.	Gas	9,6 Kg/h	19,2 Kg/h	12 Kg/h	24 Kg/h
	Electric	18 or 25 or 30 Kg/h	36 or 51 Kg/h	25 or 30 Kg/h	50 or 60 Kg/h

COMBY 600 FRYTOP

AFT ET 001
AFT GS 002

COOKING TOP

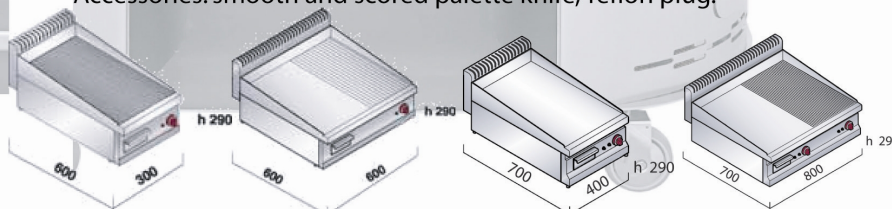


Fry Top

Superfici di cottura lisce in acciaio satinato o lucidato, rigate, e doppie anche miste mezza lisce e mezza rigate ad elevato spessore. Superficie di cottura dotata di canalina convogliamento sughj e foro di scarico. Cottura a secco o con velo d'olio attraverso l'utilizzo del tappo in teflon per chiudere il foro di scarico. Camino rialzato e paraspruzzi laterali. Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy sotto il piano cottura. Regolazione temperatura con 7 posizioni da 160 a 320°C. Accessori: spatola liscia e rigata, tappo in teflon..

Fry Top

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. Incoloy stainless steel armoured heating elements under the cooktop. 7-position temperature adjustment from 160 to 320°C. Accessories: smooth and scored palette knife, Teflon plug.



Dimensioni - Dimensions	mm 300x600x290	mm 600x600x290	mm 400x700x290	mm 800x700x290
N. bruciatori - N. burners	1	2	1	2
Consumo gas - Gas consumption	G30/G31 Kg/h 0,31 G20 m ³ /h 0,42 G25 m ³ /h 0,49	G30/G31 Kg/h 0,62 G20 m ³ /h 0,84 G25 m ³ /h 0,98	G30/G31 Kg/h 0,46 G20 m ³ /h 0,63 G25 m ³ /h 0,74	G30/G31 Kg/h 0,93 G20 m ³ /h 1,26 G25 m ³ /h 1,48
Resistenze - Heating elements	n° 2 or 3 kW 1,25	n° 4 or 6 kW 1,25	n° 3 kW 1,25	n° 6 kW 1,25
Conn. elett. - Elect. conn.	V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~	V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~	V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~	V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~
Superficie utile - Working surface	cm ² 1300 (296x430)	cm ² 2600 (596x430)	cm ² 2000	cm ² 4000 (596x430)
Potenza totale - Total heat input	Gas 4,0 kW Electric 2,5 or 3,75 kW	8,0 kW 5 or 7,5 kW	6,0 kW 3,75 kW	12,0 kW 7,5 kW
Tempo - Time 20°-200° 20°-300°	10 min or 8 min 14 min or 11 min	10 min or 8 min 14 min or 11 min	10 min or 8 min 14 min or 11 min	10 min or 8 min 14 min or 11 min
Prod. mass. - Max prod.	Gas n° 90 hm/h Electric n° 90 or 120 hm/h	n° 180 hm/h n° 180 or 240 hm/h	n° 110 hm/h n° 110 hm/h	n° 250 hm/h n° 250 hm/h

DESIGN+
Technology

COMBY 600 PASTA COOKER

ACS CE 003

600 COOKING TOP

Cuocipasta

Vasca in acciaio inox AISI 316 da 30 Lt, di spessore 15/10, trattata con speciale sabbiatura a microsferine in ceramica.

Sistema a sfioramento per eliminare i depositi di amido rilasciati dalla pasta.

Massima igiene e pulizia grazie alla struttura interamente in acciaio inox e alla particolare conformazione arrotondata della vasca.

Pratico rubinetto carico acqua posto sul cruscotto.

Resistenze in vasca in acciaio inox incoloy.

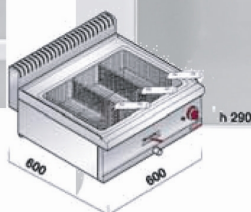
Pasta cooker

Stainless steel 30 Lt pan, 15/10 thick, treated with a special ceramic shot-peening treatment.

Scraping system to eliminate starch deposits left by pasta.

The maximum hygiene and cleanliness are guaranteed thanks to the structure made entirely of stainless steel and the special rounded pan's shape. Practical loading tap on the panel.

Incoloy stainless steel heating elements inside the tank.



Dimensioni - Dimensions	mm 600x600x290
Cap. vasca - Tank capacity	Lt. 25
Di serie - Standard	3 cesti/basket
Potenza totale - Total heat input	kW 8,25
Conn. elett. - Elect. conn.	V 400-415 3N ~ V230-240 3 ~
Tempo - Time 20° - 300°	20 min
Tempo - Time 20° - 100°	3 min
Prod. mass. - Max prod.	20 Kg/h

DESIGN+
technology

COMBY 600 LAVA STONE

AGR PG 001

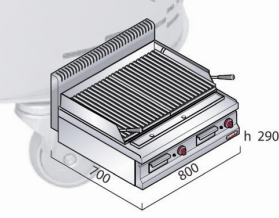
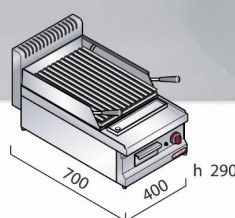
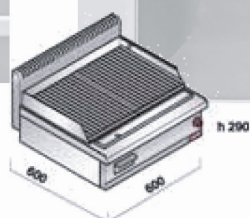
COOKING TOP

Griglia pietra lavica

Bruciatori tubolari ad alta potenza da 7 kW in acciaio inox. Accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. Un apposito cupolino in acciaio inox a protezione dei bruciatori che alimentano la braciera, consente di eliminare le fastidiose emissioni di fumo e inoltre assicura una perfetta funzionalità dei bruciatori nel tempo mantenendoli costantemente puliti ed efficienti. Il piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, la griglia inclinata, la canalina e il cassetto raccogliughi assicurano massima igiene e pulizia.

Lava char grill

High power 7 kW stainless steel tubular burners. Piezoelectric ignition, pilot flame and security thermocouple. A special stainless steel dome, used to cover the burners that heat the lava, eliminates any annoying smoke emissions and helps the burners work efficiently in time, keeping them clean and efficient. The AISI 304 stainless steel hob, the inclined grill, the sauce groove and collection box, guarantee the greatest hygiene and cleanliness.



Dimensioni - Dimensions

mm 600x600x290

mm 400x700x290

mm 700x700x290

Potenza totale - Total heat input

kW 8,0

kW 7,0

kW 14,0

Consumo Gas - Gas consumption

G30/G31 kg/h 0,62
G20 m³ 0,84
G25 m³ 0,98

G30/G31 kg/h 0,54
G20 m³ 0,74
G25 m³ 0,86

G30/G31 kg/h 1,09
G20 m³ 1,48
G25 m³ 1,73

Optional

Griglia pesce - Fish grill

Griglia pesce - Fish grill

Griglia pesce - Fish grill

Superficie utile - working surface

cm² 2.200

cm² 1.800

cm² 3.600

Tempo - Time 20° - 300°

10 min

10 min

10 min

Cottura carne spess. 3cm
Cooking meat thick. 3 cm

8 - 9 min

8 - 9 min

8 - 9 min

COMBY 600 BAGNO MARIA

ABG ET 001

COOKING TOP

Bagnomaria

Vasca interamente in acciaio inox di elevate capacità, con dimensioni 1/1 GN e 2/1 GN, resistenze in acciaio inox, poste sotto la vasca, angoli e bordi arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia.

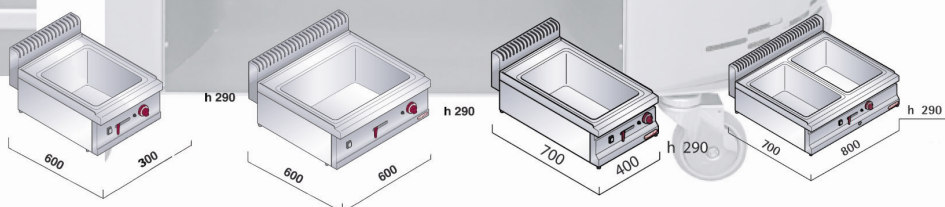
Drenaggio vasca facilitato dall'apposito rubinetto frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali.

Spie di tensione e accensione resistenze. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm.

Bain-maries

High capacity, stainless steel pan, in the following sizes: 1/1 GN and 2/1 GN.

Stainless steel heating elements, under the well, rounded corners and edges make cleaning easy. Pan drainage made easier by the special front tap with safety system, which prevents accidental opening. Voltage and heating elements luminous indicators. Numerous combinations possible thanks to the possibility of using 6 different sizes of GastroNorm pans.



Dimensioni - Dimensions	mm 300x600x290	mm 600x600x290	mm 400x700x290	mm 800x700x290
Potenza totale - Total heat input	1 kW	1,5 kW	1,5 kW	3 kW
Con.elet.- elect. connection	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~
N° vasche - N° tanks	3/4 GN	1 + 1/2 GN	1 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN
Accessori - Accessories	vaschette GN GN pans	vaschette GN GN pans	vaschette GN inox GN s.s. pans	vaschette GN inox GN s.s. pans

DESIGN+
technology