



Der neue Chef'sCombi

Alles, was man braucht.



Alles, was man braucht.

Einfachheit, Leistung, geringe Kosten.

Unser Ziel war es einen Kombidämpfer zu entwickeln, mit dem Sie immer genau die Speisenqualität erreichen, die Sie sich wünschen, der einfacher zu bedienen ist als eine Bratpfanne, der blitzschnell auf Ihre Eingaben reagiert und der dabei auch sehr attraktiv im Unterhalt ist.

Er ist da. Der neue Chef'sCombi.

Das Wichtigste im Überblick:

- ▶ **CombiOS** – so muss Bedienung sein, auf Ihre Bedürfnisse anpassbar, intuitiv und reaktionsschnell.
- ▶ **CombiClimateControl** – leistungsstarkes Klimamanagement für herausragende Garergebnisse.
- ▶ Manuelles Kochen mit **AutoClimate** präzise, schnell und einfach in der Handhabung.
- ▶ **CombiGuide** – der Kochassistent sichert reproduzierbar beste Garergebnisse, egal wer den Chef'sCombi bedient.
- ▶ **MenuMix** – einfache Mischbeschickungen.
- ▶ **CombiCare** – automatisches Reinigen. Sauber, schnell und vor allem günstig.





HOME



Garen



CombiGuide



Retherm



MenuMix



Protokolle



Top 12



Erstellen



Historie



CombiCare



Spülen



Mittel



Parameter

15/06/2024

CombiOS, plötzlich ist alles ganz einfach.

Und superschnell.

Wir nennen es CombiOS, dahinter steckt ein neuartiges Bedienkonzept und eine hoch-performante Elektronik. Das Ergebnis ist eine Bedienung, die das Wort „einfach“ wirklich verdient. Zudem ist die Reaktionszeit auf Eingaben schneller denn je und auch lange Wartezeiten beim Einschalten sind passé.

Auf Wunsch designen Sie Ihre eigene Bedienoberfläche. Sie entscheiden, welche Funktionen Sie brauchen. Alles andere blenden Sie aus. Einfach per Drag & Drop. Erleben Sie eine neue Simplizität und Schnelligkeit.

Es macht richtig Spaß, mit dem Chef'sCombi zu arbeiten.

Das Wichtige im Überblick.

- ✓ Sie entscheiden einfach per Drag & Drop was Sie auf Ihrem Display sehen wollen und was nicht.
- ✓ Kürzeste Reaktionszeit vermeidet lästige Wartezeiten beim bedienen.
- ✓ Bedienfunktionen wie beim Smartphone (Ziehen, Wischen etc.) auf einem hoch-auflösendem 10"-Touch-Display.

CombiClimateControl, Leistung und Präzision.

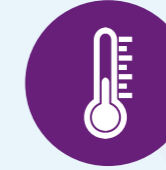
Für herausragende Speisenqualität.

Die Basis für herausragende Speisenqualität ist die Garleistung, die präzise auf die Produkte einwirkt. Der neue Chef'sCombi ist mit allen wichtigen Funktionen und modernster Technik ausgestattet, um das Gute einfach noch besser zu machen. Egal ob Grillen, Braten, Backen, Dämpfen, Pochieren oder Sous-Vide-Garen, Sie bereiten alles auf den Punkt zu, genau so wie Sie es erwarten.

Verlassen Sie sich auf den neuen Chef'sCombi.



Beschwädung für herausragende Backergebnisse, lockere Krume und knusprige, glänzende Kruste.



Präzise Temperaturregelung, auf das Grad genau, wichtig für die Zubereitung sensibler Speisen oder für Sous-vide.



Hochleistungsentfeuchtung für knusprige Krusten und gleichmäßige Bräunung, auch bei großen Beschickungsmengen.



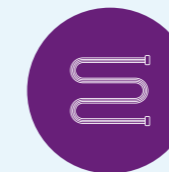
5 Lüfterrad-Geschwindigkeiten inkl. Lüfterrad takten ermöglichen die ideale Anpassung an die jeweiligen Speisenanforderungen.



- Heißluft von 30-300 °C
- Dämpfen von 30-100 °C
- Heißdampf von 101-130 °C
- Kombination von Heißluft und Dampf von 30-300 °C



Feuchtigkeitsregelung von 0-100 % mit Lambdasonde sichert prozentgenau die richtige Feuchtigkeit, auch unter 100 °C.



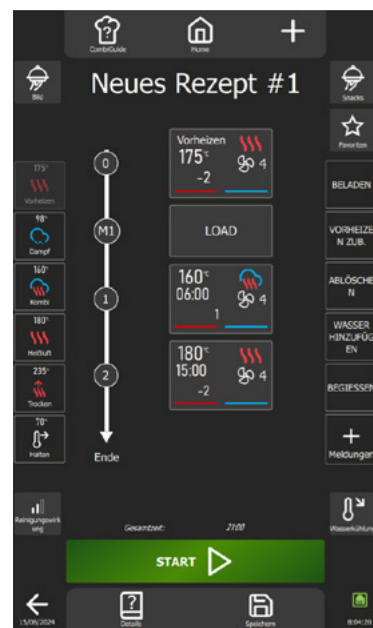
Leistungsstarke Heizelemente für kurze Aufheizzeiten und schnelle Kompensation des Temperaturabfalls bei Vollbeschickungen oder bei häufigem Türöffnen wie im À-la-carte-Betrieb.

Manuelles Kochen mit **AutoClimate**.

Sie sind der Chef.

Der Chef'sCombi macht genau das, was Sie von ihm verlangen. Blitzschnell reagiert er auf Ihre Vorgaben und passt die Garraumbedingungen entsprechend an. Übersichtlich und einfach ist die Bedienung, und Sie sind stets gut informiert. Wenn Sie mit Ihrem Garergebnis zufrieden sind, programmieren Sie den Ablauf und speichern diesen auf Wunsch mit Bild in der Garbibliothek ab.

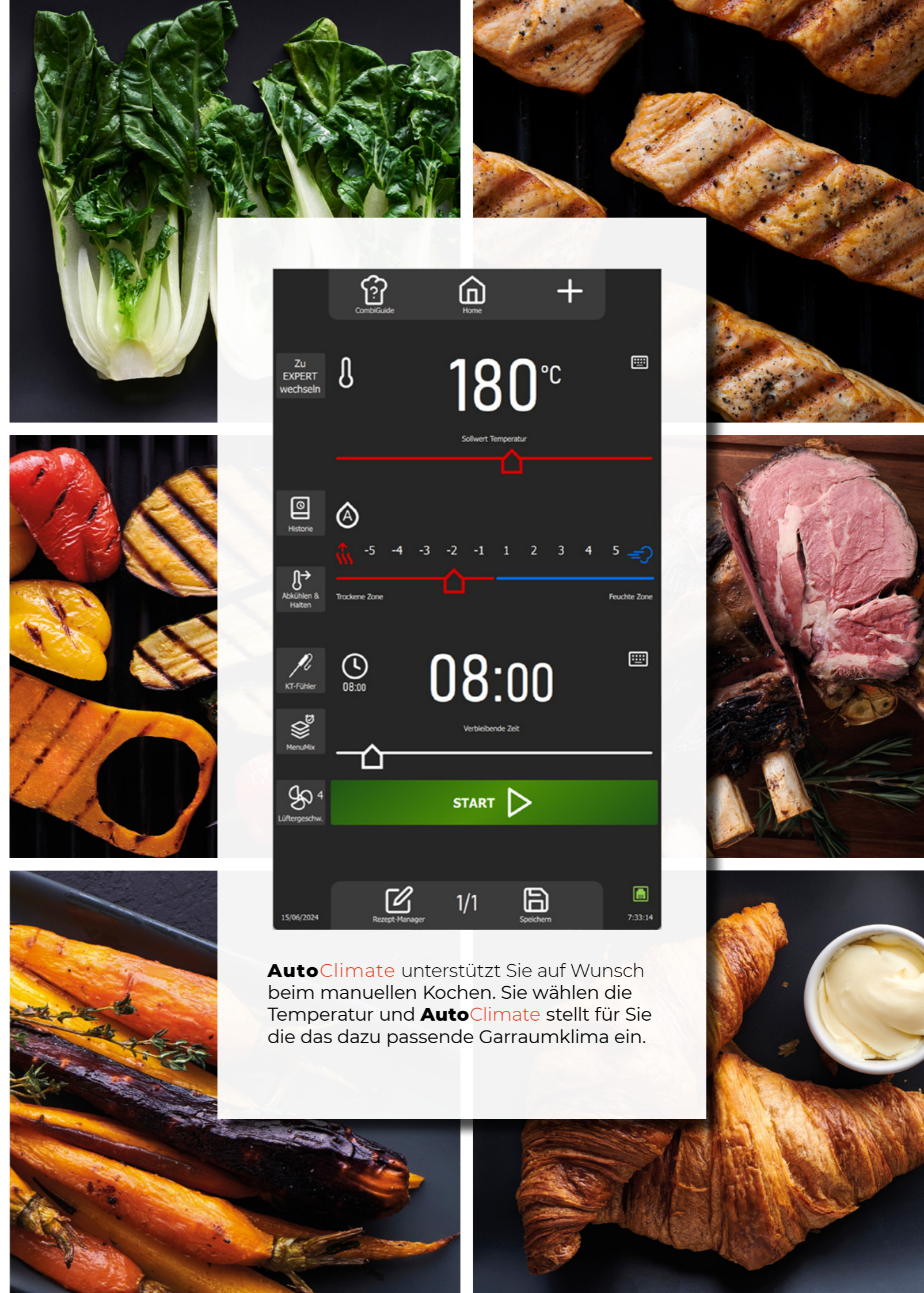
So muss manuelles Kochen sein: präzise, einfach und schnell.



Kinderleicht erstellen Sie Programme mit vordefinierten Garbausteinen.



Der Kerntemperatur-Assistent gibt nützliche Hinweise, welche Kerntemperatur für welches Produkt die Richtige ist.



AutoClimate unterstützt Sie auf Wunsch beim manuellen Kochen. Sie wählen die Temperatur und **AutoClimate** stellt für Sie die das dazu passende Garraumklima ein.

CombiGuide, Ihr Kochassistent.

Für reproduzierbar beste Garergebnisse.

Verlassen Sie sich auf die Kocherfahrung Ihres Chef'sCombi. Er führt Sie einfach und schnell zum gewünschten Garergebnis. Egal was Sie kochen und wer gerade kocht, immer und immer wieder. Sie geben Ihren Ergebnismwunsch vor und der Chef'sCombi liefert. Alle wichtigen Gareinstellungen sind ersichtlich und wenn Sie es möchten, nehmen Sie Anpassungen vor.

Das ist die Unterstützung die man sich als Anwender wünscht.

Einfache Bedienung

Kein aufwändiges Anlernen notwendig.

- ▶ Sie geben vor, wie Sie Ihre Speisen gegart haben möchten. Die idealen Garparameter werden automatisch eingestellt.
- ▶ Je nach Beschickungsmenge nimmt die Beladungserkennung Anpassungen vor, damit unabhängig von der Menge das Garergebnis immer gleich ist.



MenuMix, einfache Mischbeschickung

Unglaubliche Speisenvielfalt.

MenuMix überwacht jeden Einschub sekundengenau. Sie beschicken, stellen die Zeit ein und der Chef'sCombi ruft Sie, wenn die Speisen fertig sind. Auf Wunsch zeigt Ihnen MenuMix auch an, welche Speisen zusammenpassen. Und natürlich können Sie eine Mischbeschickung auch planen und entsprechend abspeichern. Damit alles immer genau so gelingt, wie Sie es sich wünschen.

Alles gelingt auf den Punkt.



Bei Mischbeschickungen wird jeder Einschub sekundengenau überwacht. Schnell und einfach ist alles eingestellt. Der Chef'sCombi ruft Sie, wenn eine Speise fertig ist.

CombiCare, automatische Reinigung und Pflege.

Günstig, sicher und hygienisch rein.

Feststoffchemie zugeben, Reinigung starten und ab nach Hause. So einfach kann reinigen sein. Nach kurzer Zeit sind der Garraum, Dampfgenerator und Geräteablauf hygienisch sauber, gepflegt und frei von Kalkablagerungen. Wenn nötig kann der Chef'sCombi mit dem Kurzprogramm auch in Minuten-schnelle zwischendurch gereinigt werden.

Der Chef'sCombi kommt dank der speziellen Technik und der Verschmutzungs-erkennung mit wenig Chemie, Energie und Zeit aus.

CombiCare schont die Umwelt und den Geldbeutel.

The screenshot shows the CombiCare app interface. At the top, there are icons for 'CombiGuide', 'Home', and a plus sign. The main title 'CombiCare' is displayed in green. Below the title, there are four program options: 'SCHNELL' (20:10, 2 Tabs), 'LEICHT' (1:03:47, 1 Tab), 'MITTEL' (1:33:51, 2 Tabs), and 'INTENSIV' (2:26:07, 3 Tabs). There is also a 'SPÜLEN' option (05:46) and an 'ENTKALKUNG' option (0 Sticks, auto). A large green 'START' button with a play icon is at the bottom. The date '15/06/2024' and time '9:38:41' are visible in the bottom corners.

- ▶ Die Verwendung von Feststoff-chemie macht die Reinigung einfach und vor allem sicher.
- ▶ Zahlreiche unterschiedliche Reinigungsprogramme zur idealen Anpassung an den Verschmutzungsgrad.
- ▶ Verschmutzungserkennung mit Reinigungsvorschlag spart Ressourcen.

Chef'sCombi

Niedrige Betriebskosten. Kalkulieren Sie selbst.

Mit dem Chef'sCombi haben Sie Ihre Kosten stets im Griff. Gerade im laufenden Betrieb ist er einer der Sparsamsten seiner Klasse. Minimale Verbräuche von Wasser, Energie und geringe Reinigungskosten machen den Chef'sCombi so günstig. Zusätzlich sparen Sie gegenüber herkömmlicher Küchentechnik noch erheblich an Wareneinsatz, Zeit und Platz. Und was die Anschaffungskosten angeht, werden Sie auch erfreut sein.

Restaurant mit rund 200 Mahlzeiten pro Tag.*

	Jährliche Kosten mit 10 Jahre alten herkömmlichen Kombidämpfern	Kosten mit Chef'sCombi	Jährliche Einsparung
Rohware Bis zu 15 %* weniger Rohwareneinsatz. CombiClimateControl in Verbindung mit CombiGuide sichert optimale Garergebnisse, reduziert Schnitt- und Garverluste sowie Ausschuss.	105.600 €	89.670 €	15.930 €
Energie Bis zu 15 %* reduzierte Energiekosten dank guter Isolation und effizienter Regelungssysteme.	61.200 kWh/Jahr, 0,46 € pro kWh = 28.152 €	52.020 kWh/Jahr, 0,46 € pro kWh = 23.929 €	4.223 €
Arbeitszeit* Reduzierter Arbeitsaufwand durch CombiGuide, einfache und schnelle Bedienung sowie verkürzte Garzeiten.	900 Stunden pro Jahr, 30 € pro Stunde = 27.000 €	540 Stunden pro Jahr, 30 € pro Stunde = 16.200 €	10.800 €
Wasserverbrauch für Reinigung** CombiCare sichert eine effektive Reinigung mit geringem Wasserverbrauch.	18.032 Liter pro Jahr, 0,0038 € per Liter = 68 €	16.128 Liter pro Jahr, 0,0038 € per Liter = 61 €	7 €
Jährliche Einsparung			30.960 €

Großküche mit rund 1.000 Mahlzeiten pro Tag.*

	Jährliche Kosten mit 10 Jahre alten herkömmlichen Kombidämpfern	Kosten mit Chef'sCombi	Jährliche Einsparung
Rohware Bis zu 15 %* weniger Rohwareneinsatz. CombiClimateControl in Verbindung mit CombiGuide sichert optimale Garergebnisse, reduziert Schnitt- und Garverluste sowie Ausschuss.	300.000 €	255.000 €	45.000 €
Energie Bis zu 15 %* reduzierte Energiekosten dank guter Isolation und effizienter Regelungssysteme.	308.000 kWh/Jahr, 0,46 € pro kWh = 141.680 €	261.800 kWh/Jahr, 0,46 € pro kWh = 120.428 €	21.252 €
Arbeitszeit* Reduzierter Arbeitsaufwand durch CombiGuide, einfache und schnelle Bedienung sowie verkürzte Garzeiten.	5.800 Stunden pro Jahr, 30 € pro Stunde = 174.000 €	3.480 Stunden pro Jahr, 30 € pro Stunde = 104.400 €	69.600 €
Wasserverbrauch für Reinigung*** CombiCare sichert eine effektive Reinigung mit geringem Wasserverbrauch.	51.520 Liter pro Jahr, 0,0038 € pro Liter = 196 €	46.080 Liter pro Jahr, 0,0038 € pro Liter = 175 €	21 €
Jährliche Einsparung			135.873 €

* Vergleich mit vor 2016 produzierten Kombidämpfern

** Annahme: Betrieb 20 Tage pro Monat (mittags und abends). Nutzung von zwei 10 x 1/1GN Kombidämpfern, 14 medium Reinigungen pro Monat.

***Betrieb 20 Tage pro Monat (mittags und abends). Nutzung von zwei 20 x 1/1GN Kombidämpfern, 20 medium Reinigungen pro Monat.

Der Chef'sCombi ist nachhaltig.

Ressourcenschonung mit System.

Seit Jahrzehnten ist nachhaltiges Handeln für uns selbstverständlich. Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit beginnt in der Produktentwicklung. Hier forschen wir an innovativen, ressourcenschonenden Lösungen und es setzt sich fort in unserer Produktion unter Verwendung erneuerbarer Energien und moderner Fertigungsanlagen.



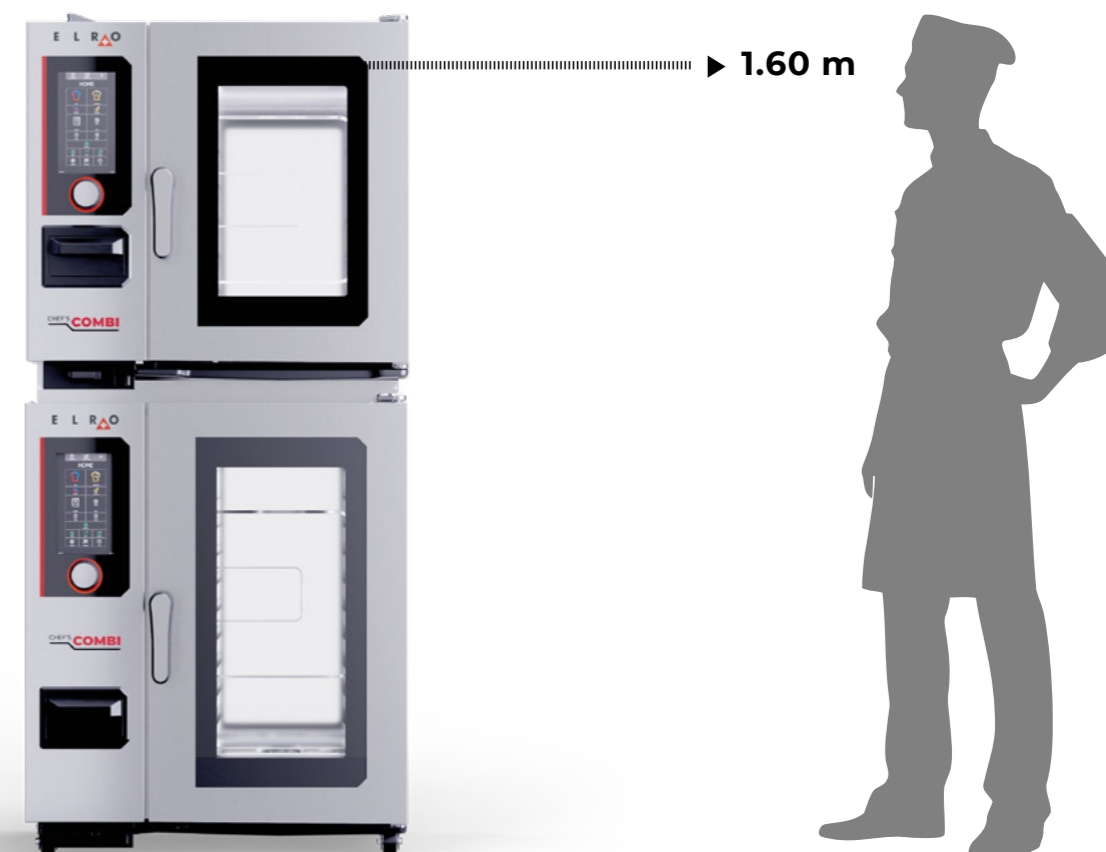
Der neue Chef'sCombi ist das Ergebnis dieser Arbeit. Er gehört zu den Kochsystemen mit den geringsten Ressourcenverbräuchen. Unserer Umwelt zuliebe.

Der Chef'sCombi ist sicher.

Maximale Einschubhöhe bei 1,60 m.

Seit langem fordern Berufsgenossenschaften eine Höhenbegrenzung für den obersten Einschub. Wir sind uns dieser Verantwortung bewusst. Wir haben es geschafft, dass alle Chef'sCombi, und vor allem alle Turmvarianten, eine maximale Einschubhöhe von 1,60 m nicht überschreiten.

Darüber hinaus bietet der Chef'sCombi zahlreiche Sicherheitssysteme, damit ein Unfall nahezu ausgeschlossen ist.



Unsere Lösungen.

Für spezielle Anforderungen.



Turmvarianten

Maximale Flexibilität und Speisenvielfalt auf kleinster Fläche. Einfach zwei Chef'sCombi übereinander platzieren und von völlig neuen Möglichkeiten profitieren.

Bankettsysteme

Für Events ab 30, bis zu mehreren 1.000 Essen. Die Speisen werden auf Tellern kalt angerichtet und in speziellen Einschubwägen im Chef'sCombi regeneriert.

Türe mit Linksanschlag

(nur für Tischgeräte):
Für eine optimale Zugänglichkeit zum Chef'sCombi, kann je nach Küchensituation der Türanschlag optional angepasst werden.

Integrierte Fettseparierung

Damit es keine Probleme mit Fett im Ablaufsystem gibt, bieten wir die integrierte Fettseparierung. Das Fett wird in externen Containern gesammelt und kann einfach entsorgt werden.

Kondensationshauben

Mit den Kondensationshauben kann der Chef'sCombi auch an Orten ohne zentrale Abzugshaube installiert werden. Der austretende Dampf wird gesammelt, kondensiert und über den Geräteablauf abgeleitet.

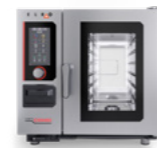
SmartConnect

Rezepte austauschen, Einstellungen vornehmen, HACCP-Daten verwalten, all das ist mit SmartConnect einfach und schnell erledigt. Die Chef'sCombi werden per LAN oder W-LAN in die Connectivity-Lösung integriert.

Die passende Größe für Ihre Küche.

Gas oder Elektro

Der Chef'sCombi ist die ideale Unterstützung, ob im Restaurant, Hotel oder in der industriellen Großküche. Wir bieten immer die passende Größe und Ausstattung. Bereits ab 30 Essen pro Tag lohnt sich der Einsatz eines Chef'sCombi. Gerne beraten wir Sie, um die für Sie bestmögliche Lösung für Ihre Herausforderungen zu finden.



Kapazität	61	62	101	102	201	202
Anzahl Essen pro Tag	30 - 100	60 - 200	80 - 150	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Längseinschub	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Maximale Behälterhöhe	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Schienenabstand	83 mm	83 mm	67 mm	67 mm	63 or 67 mm*	63 or 67 mm*
Maximale Beladung pro Einschub	5 kg	10 kg	5 kg	10 kg	5 kg	10 kg
Maximale Beladungsmenge	30 kg	60 kg	50 kg	100 kg	100 kg	200 kg
Breite	852 mm	1.042 mm	852 mm	1.042 mm	877 mm	1.067 mm
Tiefe	826 mm	976 mm	826 mm	976 mm	891 mm	1.041 mm
Höhe	898 mm	898 mm	1.075 mm	1.075 mm	1.886 mm	1.886 mm
Wasseranschluss	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Wasserdruck (min/max)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)

ELEKTRO

Gewicht	140 kg	170 kg	155 kg	190 kg	296 kg	356 kg
Anschlusswert	10,5 kW	21,6 kW	18,2 kW	35,6 kW	36 kW	64,8 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 35 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 125 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Anschlusswert Heißluft	10,3 kW	21,6 kW	18 kW	35,6 kW	36 kW	64,8 kW
Anschlusswert Dampf	9 kW	17,5 kW	17,5 kW	35 kW	35 kW	52,5 kW

GAS

Gewicht	180 kg	219 kg	200 kg	245 kg	366 kg	580 kg
Anschlusswert Gas / Elektro	15 kW / 0,5 kW	30 kW / 0,5 kW	25 kW / 0,5 kW	42 kW / 0,5 kW	50 kW / 1,5 kW	84 kW / 1,5 kW
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Netzanschluss	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasanschluss	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"
Erdgas/Flüssiggas G31/Flüssiggas G30**						
Maximale Nennwärmebelastung	15 kW	30 kW	25 kW	38,5 kW	50 kW	84 kW
Leistung Heißluft	15 kW	30 kW	24 kW	38,5 kW	50 kW	84 kW
Leistung Dampf	15 kW	25 kW	25 kW	37 kW	42 kW	50 kW

*Abhängig von gewählter Option

**Der jeweilige Anschlussfließdruck ist für einen ordnungsgemäßen Betrieb sicherzustellen:
Erdgas H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), Erdgas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), Flüssiggas G



Sie wollen eine Probefahrt? Kochen Sie mit uns.

Na klar will man erstmal sehen, wie alles funktioniert und was der Chef'sCombi alles kann.

Wir laden Sie ein, in eines unserer ELRO Kochzentren. Dort können Sie gemeinsam mit Kollegen und unseren ELRO Köchen alles ausprobieren, testen und genießen. Wir freuen uns auf Sie.



Customer Service – Your wish is our command.

Wir sind von A-Z für Sie da. Wir kümmern uns um die fachgerechte Installation der ELRO Kochsysteme und begleiten Sie ein Produktleben lang. Immer mit dem klaren Ziel, Ihre Investition zu erhalten und die Produktivität zu sichern.

Genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Wartungspakete geben Ihnen ein beruhigendes Gefühl. Sie konzentrieren sich einfach auf das was wichtig ist und wir kümmern uns um den Rest.

Kontakt

ELRO-Werke AG

Wohlerstrasse 47
5620 Bremgarten
Schweiz

elro.ch

ELRO Schweiz und International

P +41 (0)56 6489-111
verkauf@elro.ch

ELRO Österreich

P +43 (0)6221 20499
verkauf@elro.at



IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT