

**ecomax**<sup>TM</sup>  
by **HOBART**

**HEISSLUFTDÄMPFER**  
**eco**combi****



**LOW PRICE**  
**HIGH PERFORMANCE**



EIN DESIGN –  
VIELE MÖGLICHKEITEN!

**ecomax**<sup>TM</sup>  
by **HOBART**

## eco**combi**

**Modell HECME4**  
4 x 1/1 GN



Das kleinste Modell mit vier 1/1 GN-Einschüben. Ideal für Start-ups, Imbiss-Stuben und kleine Bistros.

**Modell HECME6**  
6 x 1/1 GN



Das mittlere Modell mit sechs 1/1 GN-Einschüben. Geeignet für Bistros und kleinere Restaurants.

**Modell HECME10**  
10 x 1/1 GN



Das große Modell mit zehn 1/1 GN-Einschüben. Perfekt für Restaurants und Hotels mit höher frequentierten Stoßzeiten.

ecocombi



## ecocombi

### Einfach, robust und zuverlässig

- **Beste Qualität und Reproduzierbarkeit der Kochleistungen**  
Jeden Tag perfekte und wiederholbare Kochergebnisse
- **Flexibilität (GN und EN Einschub)**  
Große Anpassungsfähigkeit an die verschiedenen Bedürfnisse
- **Einfache Reinigung**  
Optimiertes Reinigungsprogramm
- **Benutzerfreundlichkeit**  
BASIC-TOUCH Display mit praktischen und intuitiven Symbolen
- **Einfache Wartung und Zuverlässigkeit**  
Wartungs- und Betriebskosten sind auf ein Minimum reduziert

#### MANUELL ODER MIT PROGRAMMEN

Durch Einstellen von Kochparametern oder die Auswahl eines Rezeptes, gewährleistet **ecocombi** eine konstante Kontrolle und die besten Garergebnisse – sowohl beim erfahrenen Chefkoch als auch beim Anfänger in der Küche.

#### SOUS-VIDE-GAREN

Dank der exakten Kontrolle der Niedertemperatur und des Dampfes, werden Geschmack und Aroma durch das Sous-Vide-Garverfahren hervorgehoben. Wertvolle Nährstoffe und die Saftigkeit der Lebensmittel bleiben bei minimalem Gewichtsverlust erhalten.

#### KOCHT SCHONEND

Durch Halten der exakten Temperatur bei allen Garprozessen ist jede Funktion darauf optimiert, Gewichtsverlust zu reduzieren und das beste Geschmackergebnis zu erhalten. Ideal für lange Garprozesse, auch über Nacht.

#### BACKT KONDITOREI- UND BÄCKEREIPRODUKTE

Dank der gleichmässigen Wärme- und Feuchtigkeitsverteilung innerhalb des Garraums kann er sowohl knuspriges als auch feines Gebäck zubereiten. Durch den Tausch der Einhängestelle auch für EN 600 x 400 mm kompatibel.

#### REGENERIERT SCHNELL

Durch Erreichen der richtigen Serviertemperatur in kürzester Zeit, reduziert der **ecocombi** Qualitätsverluste und erlaubt es, immer heiße Mahlzeiten zu servieren.



# HERVORRAGENDE ERGEBNISSE

## Hervorragende und einheitliche Ergebnisse

### Hervorragende Wärmeverteilung im Garraum dank:

- Reversierendem Lüfterrad
- Drehzahlregelung in 6 Stufen
- 70 mm Schienenabstand
- Quereinschub.



### Die besten Garergebnisse zu bekommen

und sie immer wiederholen zu können, ist essenziell, um ausgezeichnete Leistungen zu gewährleisten. Die **ecocombi** Technologie und Multifunktionalität sind die perfekten Lösungen für die vielfachen Bedürfnisse in der Küche:

**AHC - Active Humidity Control.** Messen und Kontrollieren des Feuchtigkeitsgehaltes innerhalb des Garraums. Leicht einstellbar, genau und täglich wiederholbar.

### EUR - Excellent Uniformity Results.

Die beste Wärmeverteilung innerhalb des Garraums wird gewährleistet durch:

- **Lüfterumkehrung:**  
für eine optimale Wärmeverteilung innerhalb des Garraums.
- **6 Lüftergeschwindigkeiten:**  
ermöglichen es die Wärmeverteilung an jede Art von Gargut anzupassen: von Konditoreiprodukten bis zur Gastronomieküche.
- **Einschubhöhe 70 mm:**  
Die Abstände von 70 Millimetern zwischen den Schienen garantieren immer ein gleichmäßiges Garen und die perfekte Heissluftverteilung innerhalb des Garraums.

# EINFACHE BEDIENUNG



## Sensitives BASIC-TOUCH Display

Die **benutzerfreundliche und leichte Bedienung** ermöglicht Arbeitsabläufe effizienter zu machen und dem Koch und seinem Küchenteam die Arbeit zu erleichtern.



### NUR 3 EINFACHE SCHRITTE

um jedes Garprogramm zu starten.

### EINFACHE UND INTUITIVE SYMBOLE

machen jeden Befehl leicht und selbstverständlich.

### BIS ZU 60 REZEPTE MIT 5 PHASEN

**ecocombi** bietet dem Koch alles was er braucht.

### USB-SCHNITTSTELLE

ermöglicht dem Koch Rezepte zu speichern oder herunterzuladen, HACCP-Daten zu kontrollieren und Softwareänderungen aufspielen zu können.



# KOMFORTABLE FLEXIBILITÄT

## Smarte Lösungen

In der Küche ist durch die ständig wachsenden Anforderungen hohe Flexibilität notwendig.

Der **ecomcombi** ist ein Kombidämpfer, der bereits alle wichtigen Funktionen als Standard integriert hat.

Egal ob Reinigungssystem, interner Kerntemperaturfühler oder USB-Schnittstelle. Der Kombidämpfer hat alle Funktionen bereits integriert.

### SMART SERVICE SOLUTIONS

**ecomcombi** ist einfach zu installieren und leicht zu warten.

#### Service Lösungen:

- Frontzugang zu Display- und CPU-Platine
- Kürzere Installationszeiten
- Selbsterklärende Fehlermeldungen
- Zugang zu 90 % der Bauteile vom rechten Seitenpanel aus





## Smart Wash System mit Magic Ball

**Ein Reinigungssystem,  
das einfach und sofort verfügbar ist.**

### **SMART WASH**

Es schlägt dem Koch, entsprechend des Verschmutzungsgrades, das passendste Reinigungsprogramm vor. **ecocombi** bietet 5 einfache Reinigungsprogramme an (Spülung, Schnell, Kurz, Mittel und Intensiv).

### **MAGIC BALL**

Eine Düse verteilt Wasser und Reinigungsmittel innerhalb des Garraums und gewährleistet immer perfekte Reinigungsergebnisse, auch bei niedrigen Wasserdruck.

### **5 PROGRAMME:**

**Spülen:** **2 min** / Nur Wasser zum Ausspülen zwischen zwei Kochprozessen

**Schnell:** **20 min** / Zum manuellen Einsprühen des Reinigers nach Aufforderung (Ausspülen nur mit Wasser)

**Kurz:** **31 Minuten** mit Flüssigreiniger

**Mittel:** **39 Minuten** mit Flüssigreiniger

**Intensiv:** **47 Minuten** mit Flüssigreiniger

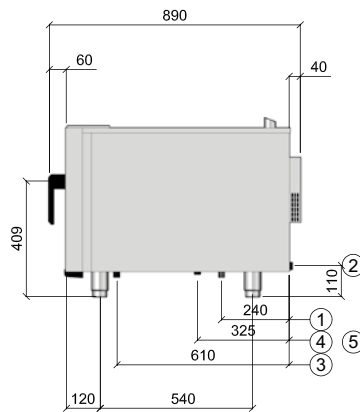
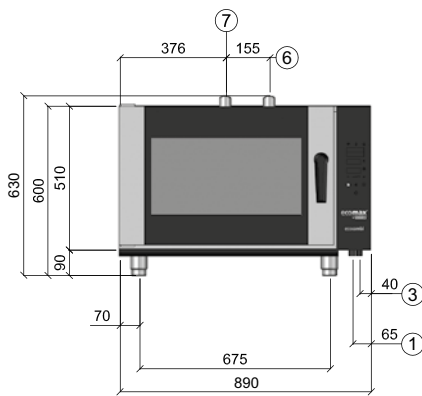


ecocombi



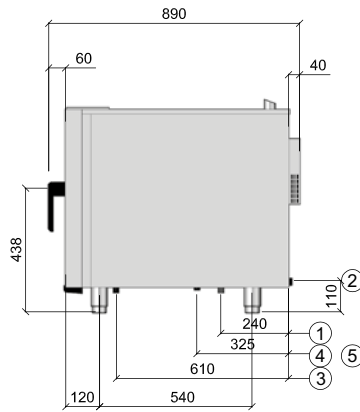
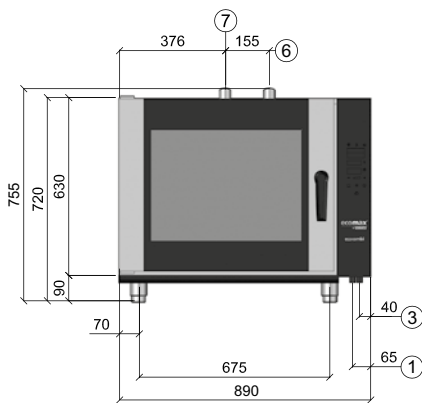
# ZEICHNUNGEN

**Modell HECME4** 4 x 1/1 GN

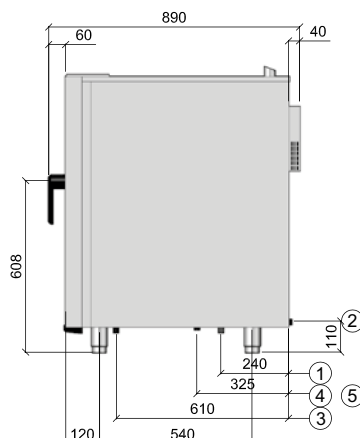
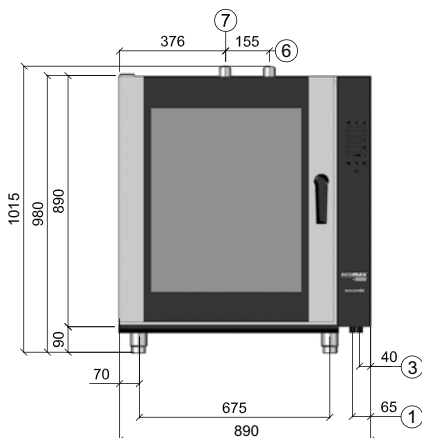


- ① Frischwasseranschluss
- ② Ablaufanschluss
- ③ Elektrische Kabelzuführung
- ④ Ansaugschlauch für Reiniger
- ⑤ Anschluss Potentialausgleich
- ⑥ Entlüftung
- ⑦ Belüftungsstutzen

**Modell HECME6** 6 x 1/1 GN



**Modell HECME10** 10 x 1/1 GN



# AUSSTATTUNG

<b>ecocombi</b>	<b>4x 1/1 ecocombi Elektro</b>	<b>6x 1/1 ecocombi Elektro</b>	<b>10x 1/1 ecocombi Elektro</b>
Anzahl Einschübe	4	6	10
<b>BETRIEBSARTEN</b>			
Gesättigter Dampf bei 98°C	●	●	●
Niedertemperatur Dampf von 30°C – 97°C	●	●	●
Überhitzter Dampf von 99°C – 100°C	●	●	●
Heißluft von 0°C – 250°C	●	●	●
Kombidampf von 30°C – 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 – 100 %)	●	●	●
Automatische Cool Down- und Vorheizfunktion	●	●	●
Regenerieren	●	●	●
Delta-T	●	●	●
<b>AUSSTATTUNG</b>			
Quereinschub	●	●	●
Euronorm 600 x 400 (EN/Bäckermaß)	○	○	○
Panoramafenster	●	●	●
Feuchtigkeitskontrolle	●	●	●
Vollautomatische Reinigung	●	●	●
Kerntemperaturfühler	●	●	●
60 Programmspeicher	●	●	●
6 Lüftergeschwindigkeiten	●	●	●
Reversierender Lüfter	●	●	●
HACCP-Daten	●	●	●
Sprachauswahl	●	●	●
Schlauchbrause einholbar	○	○	○
Innenscheibe aufklappbar	●	●	●
USB-Schnittstelle	●	●	●

● Inklusive    ○ Optional

# TECHNISCHE DATEN

<b>eco<b>combi</b></b>	<b>041E</b>	<b>061E</b>	<b>101E</b>
<b>MODELLE</b>	<b>HECME4</b>	<b>HECME6</b>	<b>HECME10</b>
Kapazität	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	20 – 50	40 – 100	80 – 150
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Breite	890 mm	890 mm	890 mm
Tiefe	890 mm	890 mm	890 mm
Höhe	600 mm	720 mm	980 mm
Nettogewicht	100 kg	120 kg	160 kg
Frischwasseranschluss	3/4"	3/4"	3/4"
Ablaufanschluss	1"	1"	1"
Fließdruck	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar
Empfohlene Wasserhärte	0-3° dH	0-3° dH	0-3° dH
Gesamtanschlusswert	6,5 kW   8,7 A	9,5 kW   13,7 A	19,5 kW   26,7 A
Spannung	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrische Kabelzuführung	M32	M32	M32
Anschluss Potentialausgleich	M6	M6	M6
Spritzschutzart	IPX5	IPX5	IPX5
Geräusentwicklung	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

ecocombi



# ZUBEHÖR

eco <b>combi</b> Zubehör	BESCHREIBUNG
Abzugshaube mit Aktivkohlefilter	Sämtliche Wrasen und Dämpfe werden beim Öffnen der Tür abgesaugt und mithilfe eines Aktivkohlefilters die Kochgerüche eliminiert
Kit für Untergestellschrank-Heizung	Das Untergestell lässt sich komplett verkleiden und beheizen
Halterung für Reiniger	Der 5 Liter Reinigerkanister lässt sich bequem lagern
Niederes Untergestell für TWIN Version	Dieses Untergestell bringt Ihre zwei übereinander angebrachten Kombidämpfer auf die richtige Höhe (240mm oder 490mm Erhöhung).
Stapelkit 4 auf 6 oder 10	Verbindung zweier Kombidämpfer übereinander
EN-Einhängegestelle 600 x 400 mm	Einfach das Einhängestell tauschen und Bäckermaß verwenden
Schlauchbrause, lose Kit	Außen angebrachte Schlauchbrause
Untergestellerhöhungskit	10 cm erhöhter Stand möglich

**ecomax**<sup>TM</sup>  
by **HOBART**

**ecocombi**

Eine eingetragene Marke der HOBART GmbH  
Ein Unternehmen der ITW-Gruppe

Robert-Bosch-Straße 17 · 77656 Offenburg · [info@ecomaxbyhobart.de](mailto:info@ecomaxbyhobart.de)

Tel +49 180 332 6629 (9 ct/min)

[www.ecomaxbyHOBART.de](http://www.ecomaxbyHOBART.de)

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 05/2024.  
Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.