



MAXI combis
Forni MAXI



MAXI combis

Simple to use and responsive Ovens

EASY

Immediately controllable by your team with easy and intuitive interface.

The reassurance of a panoramic view thanks to a XXL oven door.

Safe and ergonomic loading with width wise entry.

FAST

Switch from one recipe to another instantly thanks to an immediate change in temperature. Fast cooling down door closed.

RELIABLE

Continuous operational analysis to ensure an unfailing level of service that matches your highest expectations.

CLEAN

Achieve real savings in terms of water, energy and raw materials, thanks to advanced steam injection technology and automatic power control procedure.

Forni MAXI

Forni facili e reattivi

FACILE

Facilmente controllabile da tutto lo staff in cucina grazie ad un'interfaccia estremamente intuitiva.

La rassicurazione di una vista "panoramica" grazie alla porta XXL.

Caricamento teglie sicuro ed ergonomico grazie all'inserimento in larghezza.

VELOCE

Passa immediatamente da una ricetta all'altra grazie al rapido cambio di temperatura.

Raffreddamento automatico con porta chiusa.



AFFIDABILE

Analisi costante delle operazioni per assicurare un servizio senza errori che possa soddisfare le aspettative più alte.

ECOLOGICO

Ottieni veri risparmi in acqua, energia e materie prime, grazie all'avanzata tecnologia di iniezione vapore e grazie al controllo automatico della potenza.



EASY to use

FACILITÀ di utilizzo

An interface,
that is simple and easy to read

3 sec. to start cooking

The control screen is simply a joy to use. Launch the cooking by a single touch! Thanks to automatic options you are sure of consistent cooking and of the final result.

Numerous functions such as **shot of steam, temperature holding, the vent reduced fan speed or the adjustment of the percentage** of humidity are all **directly accessible** and meet your everyday requirements to perfection.

6 cooking modes

MAXI COMBI is easy to programme:

More than 18 recipes recorded as standard representing the principle cooking requirements for meat, fish, vegetables and pastry.

Be creative and quickly create **your own recipes**. Your staff can simply follow your recipes as they unfold.

100 programmes

You can store up to 100 personal recipes!

Temperature graphs can be saved to USB stick.

Un interfaccia
che è facile ed intuitiva

3 sec. per lanciare una cottura

Lo schermo è semplicemente una gioia da usare. Lancia la tua cottura con un semplice tocco! Grazie alle funzioni automatiche avrai sempre la sicurezza di ottimi risultati tutti i giorni.

Tante funzioni come l'umidificatore, mantenimento, velocità della ventola modificabili, regolazione della percentuale di umidità.

6 modalità di cottura

Il forno MAXI è semplice da programmare:

18 ricette pre registrate che rappresentano i principali programmi di cottura di carne, pesce, verdure e pasticceria.

Puoi anche **creare** rapidamente **le tue ricette**, che potranno essere usate da tutto il tuo staff.

100 ricette

Puoi salvare sino a 100 ricette!

Gli andamenti delle temperature possono essere salvati in una USB.





EASY to use

FACILITÀ di utilizzo

A panoramic view

+33% more glazing*

Everything is visible at a glance - even from a distance - the contents of the oven, whilst cooking, without opening the door.

The whole tray can be seen.

The oven enhances the product and your savoir-faire by giving your open plan kitchen « a spectacular dimension ».

The internal LED lighting provides a clear over view of how cooking is progressing.

* The glazed area of the door is 33 % greater than that of an oven that is loaded lengthways.

Una veduta **panoramica**

+33% di superficie vetrata in più*

Tutto è immediatamente visibile, anche da lontano: tutto ciò che stai cucinando nel forno, senza dover aprire la porta.

E' visibile la teglia nella sua interezza.

Il forno accresce il prodotto e le tue capacità, dandoti una dimensione spettacolare di ciò che stai facendo.

L'illuminazione interna a LED da una chiara visibilità di tutto ciò che si sta cucinando.

* L'area vetrata è il 33% più grande rispetto ad un forno con inserimento teglie in profondità.

Ergonomic

Easy to load width ways.

Being able to use the entirety of each levels space is really appreciated during service: **100% of the space is used.**



Ergonomico

Facile carico della teglia in larghezza.

La possibilità di usare interamente lo spazio disponibile in ogni livello è molto apprezzata durante il servizio: **il 100% dello spazio è usato.**



Simplified cleaning, automatic, economic

2 sec. is enough to start a cleaning cycle!

You can start a cycle at the end of service and it is so fast that you can be sure you will start cooking again with a clean oven.

The rinse function replaces the spray hose and saves you time.

No constraints: cleaning can be done with any of the appropriate detergents that are on the market You are free to choose.

With the automatic cleaning option you have **no need to handle the chemicals** that are fed directly to the oven.

Save time on wash cycles:

Over 50% time saved compared to some ovens on the market in intensive mode.

Lavaggio automatico semplice ed economico

**Bastano 2 secondi
per iniziare un ciclo di lavaggio!**

Puoi iniziare un ciclo di lavaggio alla fine del servizio; è talmente veloce che sarai sicuro di ricominciare a cucinare con un forno pulito.

Non ci sono obblighi: il lavaggio può essere fatto con ogni detergente appropriato: sei libero di scegliere.

Con la **funzione risciacquo** non ti serve la doccetta esterna, e risparmi tempo.

Con il lavaggio completamente automatico **non hai bisogno di maneggiare detersivi.**

Risparmia tempo nei cicli di lavaggio:

risparmi più del 50% del tempo in confronto alla media dei cicli di lavaggio intensivi.



LIGHT cycle
ciclo LIGHT

17 min

MEDIUM cycle
ciclo MEDIO

26 min

INTENSIVE cycle
ciclo INTENSIVO

36 min



ULTRA FAST and precise

RAPIDO e preciso

Precision and perfectly uniform cooking

No matter how they are positioned, nor on which level, your meat, grills, vegetables, cakes or sous vide all cook in the same way every time.

Using the core probe ensures exact cooking precision, and the results are tender, moist and tasty.

To avoid any peaks in temperature and guarantee absolutely precise cooking, **MAXI COMBIS automatically adjusts the power to suit** the amount of product being cooked.

Precise humidity, an ideal cooking environment for each product. Reduces weight loss and avoids over cooking.

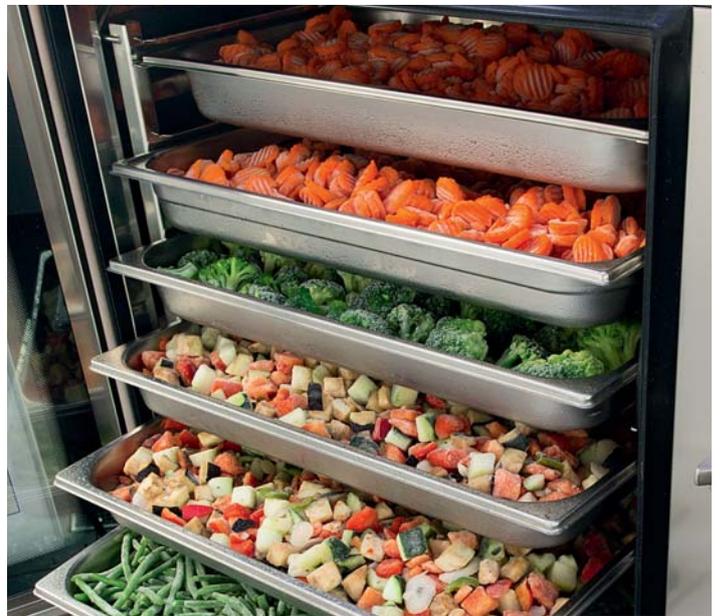
Precisione e perfetta uniformità di cottura

Non importa dove sono posizionate, o a che livello; la tua carne, le tue grigliate, le tue verdure e le tue torte si cuoceranno nello stesso modo, sempre.

L'uso della sonda al cuore assicura un'estrema precisione, con risultati succosi e saporiti.

Per evitare picchi di temperatura e garantire una cottura assolutamente precisa, i **forni MAXI adattano automaticamente** la potenza al carico di cottura.

Umidità precisa, un ambiente di cottura ideale per qualsiasi prodotto, riducendo il calo peso.



RELIABLE and durable

Affidabile e resistente

Reliability exceptional over time

MAXI COMBIS comes with Twin control: an auto diagnostic system the checks operations (grease, dust, impacts).

It can switch to an **alternative mode** if a technical problem arises in the kitchen. MAXI COMBIS reacts to different problems and keeps the chef informed at every stage.

Continuity of service is always guaranteed. Auto-diagnostic of water quality, MAXI COMBIS is proactive.

Your oven anticipates the level of water quality and lets you know if the salt needs refilling or the cartridge needs to be changed.

Eccezionale affidabilità nel tempo

I forni MAXI sono dotati di Twin Control: un'auto diagnosi costante dell'ambiente circostante

Se c'è un problema in cucina che impatta sul funzionamento del forno, viene proposta una **modalità alternativa**. I forni Maxi reagiscono a qualsiasi problematica, e tengono informato lo chef.

Continuità del servizio garantita, auto diagnosi della qualità dell'acqua; I forni Maxi sono proattivi.

Il forno fa una continua analisi della qualità dell'acqua e ti avvisa se deve essere aggiunto sale o se la cartuccia deve essere sostituita.

CLEAN and profitable

Pulito e vantaggioso

Save energy and raw materials

Thanks to **CoreControl**, once the set temperature is reached the oven reduces power by as much as a third.

Direct steam injection avoids unnecessary consumption of water and electricity (no preheating the boiler and no ongoing consumption to keep the water hot at all times to create steam).

The combination of cooking modes coupled with extreme temperature precision limits the loss of raw materials, confirming the expression that you buy by the kilo but sell by the portion.

Risparmia energia e materie prime

Grazie al **CoreControl**, una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno riduce la potenza di un terzo.

L'iniezione diretta del vapore evita un consumo non necessario di acqua e luce (non c'è il preriscaldamento del boiler, e non è necessario tenere acqua calda nel boiler per produrre vapore).

La combinazione delle modalità di cottura e di un'estrema precisione limita il calo peso.



Water Saving
Risparmio acqua

50%*

Energy Saving
Risparmio energia

3%*

* Compared to our old generation combi oven.
Confrontato con la nostra precedente generazione.

Technical detail

Dati tecnici

Interface - Interfaccia	
Touch screen, intuitive and fast - <i>Schermo touch, veloce ed intuitivo</i>	●
Selection dial - <i>Manopola</i>	●
Technology - Tecnologia	
CoreControl: Regulation of the power to suit the load - <i>CoreControl: regolazione della potenza al carico</i>	●
JetControl: advanced injection technology - <i>JetControl: tecnologia avanzata d'iniezione vapore</i>	●
Cooking mode - Modalità di cottura	
Low temperature steam 30 - 97°C - <i>Vapore bassa T° 30 - 97°C</i>	●
Saturated steam 98°C - <i>Vapore saturo 98°C</i>	●
High temperature steam 99 - 105°C - <i>Vapore alta T° 99 - 105°C</i>	●
Forced air convection 0 - 250°C - <i>Aria calda a convezione 0 - 250°C</i>	●
Combination 30 - 250°C - <i>Misto 30 - 250°C</i>	●
Regeneration - <i>Rigenerazione</i>	●
Functions - Funzioni	
Preheating - <i>Preriscaldamento</i>	●
Adjustment of humidity % - <i>Regolazione della % d'umidità</i>	●
Fan speed 10 - 100 % - <i>Velocità ventola 10 - 100%</i>	●
Vent outlet - <i>Valvola di sfogo</i>	●
Temperature holding mode - <i>Mantenimento</i>	●
Shot of steam (humidifier) - <i>Umidificatore</i>	●
Auto or manual cooling with the door closed - <i>Raffreddamento manuale o automatico a porta chiusa</i>	●
Programming & Connectivity - Programmi & Connettività	
Number of programmes available - <i>Numero dei programmi disponibili</i>	100
Number of programmes pre-recorded - <i>Numero di programmi pre-registrati</i>	18
Locking of programmes - <i>Blocco programmi</i>	●
USB port - <i>USB</i>	●
Cleaning & Environment - Lavaggio & Ambiente	
Continuous analysis of water quality - <i>Continua analisi della qualità dell'acqua</i>	●
Semi automatic cleaning programme - <i>Ciclo di lavaggio semi automatico</i>	●
Automatic cleaning system - <i>Lavaggio automatico</i>	●
Rapid rinse - <i>Risciacquo rapido</i>	●
Technical characteristics - Caratteristiche tecniche	
Braked fan - <i>Freno ventola</i>	●
Connected core probe - <i>Sonda al cuore interna</i>	●
Energy optimiser connection kit - <i>Kit per l'ottimizzazione dell'energia</i>	optional

The range

La Gamma

	20N GN 1/1	20N GN 2/1
ELECTRIC VERSION VERSIONE ELETTRICA	MC201E	MC202E
Supply kW <i>Alimentazione kW</i>	■ / 27,7	■ / 54,7
Weight (kg) <i>Peso (kg)</i>	261	288

	MC201G	MC202G
GAS VERSION VERSIONE GAS		
Supply kW <i>Alimentazione kW</i>	● Gas / 45,5	● Gas / 45,5
Weight (kg) <i>Peso (kg)</i>	303	325

Space between levels <i>Spazio tra le teglie</i>	65 mm	65 mm
Meals per day <i>Pasti al giorno</i>	470	840
WxDxH (mm) <i>LxPxH (mm)</i>	990 x 862 x 1947	990 x 1187 x 1947
GN 1/1 trays (325x530) <i>Teglie GN1/1 (325x530)</i>	20	40
Max. container depth (mm) <i>Profondità max teglia (mm)</i>	55	55

Electrical units - *Alimentazione elettrica:*

- 230 V 50 Hz + T
- 400 V 50 Hz + T+N

All the information in this document is not binding. Eurotec div. MBM reserves the right to make changes without notice. Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. MBM si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.



ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com