Datenblatt zu HENDI CombiTurbo Hochgeschwindigkeitsofen 18 L, 230 V

Snacks schnell überbacken und vorbereitete Produkte regenerieren



Produktbeschreibung

HENDI CombiTurbo Hochgeschwindigkeitsofen 18 L, 230 V

Snacks schnell überbacken und Backwaren auf Bestellung auffrischen

Wenn viele Gäste gleichzeitig bestellen, zählt eine schnelle Ausgabe. Der **HENDI CombiTurbo Hochgeschwindigkeitsofen** verbindet Mikrowelle, klassische Umluft und gezielte Heißluftstrahlen zu einem leistungsfähigen Schnellgarsystem. Damit lassen sich geeignete Snacks nicht nur zügig erwärmen, sondern zugleich überbacken, bräunen und knusprig fertigstellen.

Für die Erlebnisgastronomie eröffnet das besonders interessante Möglichkeiten: Belegte Baguettes werden auf Bestellung überbacken, vorbereitete Snacks kurzfristig fertiggestellt und bereits gebackene oder frittierte Produkte bedarfsgerecht regeneriert. Statt jeden Arbeitsschritt erst während des Gästeansturms auszuführen, können Sie einen Teil der Produktion vorziehen und das abschließende Finish unmittelbar vor der Ausgabe erledigen.

Der CombiTurbo mit der **HENDI-Artikelnummer 281277** ist damit eine interessante Lösung für Snackbars, Freizeitbetriebe, Cafés, Bistros und Veranstaltungsgastronomie mit geeigneten Küchenbereichen – insbesondere dort, wo kurze Wartezeiten und einfach wiederholbare Abläufe gefragt sind.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Schnelles Erwärmen und knuspriges Finish:** Mikrowelle, Umluft und Impingement-Technik verbinden kurze Zubereitungszeiten mit gezielter Oberflächenbräunung.
- **Hohe Geschwindigkeit:** HENDI nennt eine bis zu 15-fach schnellere Zubereitung gegenüber herkömmlichen Methoden – abhängig von Produkt und Anwendung.
- **Bedienung über Touchscreen:** Der 7,8-Zoll-Bildschirm erleichtert die Auswahl zuvor eingerichteter Programme.
- **Wiederholbare Arbeitsabläufe:** Bis zu 1.024 eigene Rezepte lassen sich speichern und über USB importieren.
- **Vielseitig im Snackgeschäft:** Geeignet zum Überbacken, Toasten, Backen und Regenerieren passender Produkte.
- **230-Volt-Anschluss und umfangreiches Zubehör:** Kein 400-Volt-Anschluss erforderlich; unter anderem mit Pizzastein, Antihaft-Zubehör und Edelstahlschaufel.

Impingement-Technik: Warum dieser Turbo-Ofen so schnell arbeitet

Ein gewöhnlicher Umluftofen verteilt heiße Luft im Garraum. Ein Hochgeschwindigkeitsofen wie der HENDI CombiTurbo geht einen entscheidenden Schritt weiter: Er kombiniert unterschiedliche Verfahren, die sich bei der Zubereitung ergänzen.

Die Mikrowelle beschleunigt die Erwärmung des Lebensmittels. Ihre Energie wirkt auch unterhalb der Oberfläche. Dadurch muss die Wärme nicht ausschließlich von außen nach innen weitergeleitet werden.

Die Umluft stellt die heiße Garraumatmosphäre bereit. Sie unterstützt das Backen, Erwärmen und Bräunen bei einer einstellbaren Temperatur zwischen 93 und 275 °C.

Datenblatt zu HENDI CombiTurbo Hochgeschwindigkeitsofen 18 L, 230 V

Snacks schnell überbacken und vorbereitete Produkte regenerieren

Die Impingement-Technik richtet beschleunigte Heißluft gezielt auf das Produkt. Diese auch als Impinger-Technik bezeichnete Luftführung intensiviert den Wärmeübergang an der Oberfläche. Sie unterstützt damit besonders schnelles Toasten, Bräunen und Knusprigwerden.

Entscheidend ist das Zusammenspiel: Während das Lebensmittel rasch auf Temperatur kommt, erhält seine Oberfläche das gewünschte Finish. Genau darin liegt der Unterschied zu einer einfachen Mikrowelle, die einen Snack zwar erwärmen, aber allein keine vergleichbare Backofenkruste erzeugen kann.

Das Prinzip schneller, auf Bestellung fertiggestellter Sandwiches kennen viele Gäste aus der Systemgastronomie, beispielsweise von Subway. Der Vergleich beschreibt das Zubereitungskonzept – nicht ein identisches Gerät oder eine Verbindung zwischen HENDI und der Restaurantkette.

Belegte Baguettes und warme Snacks ohne lange Wartezeiten

Ein belegtes Baguette soll innen warm sein, geschmolzenen Käse haben und außen appetitlich wirken. Ein ausschließlich heißes, aber weiches Produkt erfüllt diese Erwartung ebenso wenig wie ein außen stark gebräunter Snack mit noch kaltem Belag.

Der CombiTurbo bietet die Möglichkeit, **Erwärmung und Oberflächenfinish aufeinander abzustimmen**. Das macht ihn besonders interessant für portionierte Baguettes, Sandwiches, warme Brotsnacks sowie passende Pizza- und Focaccia-Produkte.

Einmal erprobte Einstellungen werden als Rezept hinterlegt. Im Tagesgeschäft wählt das eingewiesene Personal das passende Programm, statt bei jeder Bestellung Temperatur, Zeit und Leistungsanteile neu festzulegen.

Bei geeigneten, vorbereiteten Produkten sind Zubereitungsschritte im Sekundenbereich möglich. Andere Anwendungen benötigen mehrere Minuten. Maßgeblich sind insbesondere Portionsgröße, Ausgangstemperatur, Belag, gewünschte Bräunung und die Frage, ob ein Produkt lediglich aufgefrischt oder vollständig gegart werden soll. Die kurzen Zubereitungszeiten setzen einen entsprechend vorgeheizten Ofen voraus.

Churros, Crêpes und Croustilados auf Bestellung auffrischen

Eine häufige Frage aus der EmK-Beratung lautet: Wie lassen sich Produkte vorbereiten und bei großem Andrang möglichst schnell wieder in verkaufsfertige Qualität bringen?

Ein Hochgeschwindigkeitsofen kann genau diese Verbindung zwischen Vorproduktion und frischem Finish herstellen. Dabei wird ein bereits zubereitetes Produkt gezielt erwärmt und seine gewünschte Oberflächenbeschaffenheit wieder unterstützt.

Churros regenerieren

Bereits frittierte Churros können mit einem passenden Programm erneut erwärmt und an der Oberfläche aufgeknuspert werden. Das eröffnet die Möglichkeit, einen Teil der Herstellung in ruhigere Phasen zu verlagern und die benötigten Portionen erst kurz vor dem Verkauf fertigzustellen.

Entscheidend sind eine geeignete Vorproduktion und Lagerung sowie ein auf das konkrete Produkt abgestimmtes Verhältnis von Mikrowellenenergie, Heißluft und Zeit. Eine universelle Einstellung für jede Churros-Rezeptur gibt es nicht.

Vorbereitete Crêpes erwärmen

Bei Crêpes steht häufig nicht maximale Knusprigkeit, sondern eine angenehme Temperatur bei möglichst geschmeidiger Konsistenz im Vordergrund. Gefaltete oder portionierte, fertig gebackene Crêpes können deshalb eine interessante Regenerieranwendung sein.

Hier kommt es besonders auf eine angepasste Einstellung an: Zu lange oder zu intensive Heißluft kann dünne Produkte austrocknen. Die regelbaren Leistungsanteile ermöglichen es, das Programm auf den gewünschten Charakter des Crêpes auszurichten.

Croustilados und andere Backwaren fertigstellen

Auch bei bereits gebackenen Croustilados und weiteren geeigneten Backwaren kann das bedarfsgerechte Regenerieren den Ausgabeprozess erleichtern. Statt große Mengen dauerhaft warmzuhalten, werden vorbereitete Portionen kurz vor dem Servieren auf Temperatur gebracht und aufgefrischt.

Das Ziel ist ein Ergebnis, das hinsichtlich Wärme und Textur möglichst nahe an die frisch zubereitete Ware herankommt. Wie gut das gelingt, hängt vom Produkt, seiner bisherigen Lagerung und dem erprobten Programm ab. Regenerieren ersetzt weder eine fachgerechte Lagerung noch ein durchdachtes Hygienekonzept.

Der betriebliche Nutzen: Vorproduzieren, portionsweise abrufen und das Finish unmittelbar vor die Ausgabe verlagern.

Warum arbeitet der CombiTurbo mit nur einer Zubereitungsebene?

Bei einem klassischen Backofen verbindet man hohe Kapazität häufig mit möglichst vielen Blechen. Der CombiTurbo verfolgt einen anderen Ansatz: **kurze Zubereitungszyklen statt großer Blechstapel**.

Die gezielte Heißluftführung benötigt definierte Wege zum Produkt. Mehrere übereinander eingeschobene Bleche würden diese Luftwege verändern und darunterliegende Produkte teilweise abschirmen. Das würde die Abstimmung zwischen Luftführung, Erwärmung und Bräunung erschweren.

Eine Zubereitungsebene bedeutet allerdings nicht automatisch, dass immer nur ein einzelner Snack hineindarf. Mehrere kleinere Produkte können nebeneinander zubereitet werden, sofern sie zum verfügbaren Platz, zum Zubehör und zum gewählten Programm passen. Eine veränderte Beladung muss bei der Programmeinstellung berücksichtigt werden.

Die Stärke dieses Ofens liegt im schnellen portionsweisen Service. Für die gleichzeitige Produktion großer Mengen auf mehreren Blechen ist ein entsprechend dimensionierter Produktionsbackofen die passendere Geräteklasse.

Einfach bedienbar – auch ohne Kochausbildung

Gerade in saisonalen Betrieben und bei wechselnden Teams ist eine unkomplizierte Bedienung wichtig. Der CombiTurbo ermöglicht es, die Entwicklung der Programme von deren täglicher Anwendung zu trennen.

Datenblatt zu HENDI CombiTurbo Hochgeschwindigkeitsofen 18 L, 230 V

Snacks schnell überbacken und vorbereitete Produkte regenerieren

Eine fachkundige Person legt zunächst fest, wie das jeweilige Produkt zubereitet werden soll. Anschließend wird das erprobte Rezept gespeichert und vom eingewiesenen Personal über den Touchscreen abgerufen.

Der Ofen bietet Speicherplätze für **bis zu 1.024 eigene Rezepte**, mehrstufige Programmabläufe und einen USB-Anschluss für Rezeptimport und Aktualisierungen. Eine deutschsprachige Menüführung steht ebenfalls zur Verfügung.

Die Mikrowelleneinstellung lässt sich von 0 bis 100 Prozent, die Heißlufteinstellung von 20 bis 100 Prozent anpassen. So können unterschiedliche Anforderungen berücksichtigt werden: Ein belegter Snack benötigt möglicherweise eine andere Kombination als ein empfindlicher Crêpe oder eine Backware, deren Oberfläche stärker aufgefrischt werden soll.

Wichtig bleibt eine klare Arbeitsanweisung. Gleichbleibende Portionen, definierte Ausgangstemperaturen und eine einheitliche Beladung schaffen die Grundlage für wiederholbare Ergebnisse. Eine Kochausbildung ist für das Abrufen eingerichteter Programme nicht erforderlich; eine fachgerechte Einweisung in Bedienung, Hygiene und Sicherheit dagegen schon.

230 Volt, ECO-Modus und durchdachte Aufstellung

Mit **230 Volt und 3.000 Watt Anschlussleistung** benötigt der HENDI CombiTurbo keinen 400-Volt-Anschluss. Erforderlich ist eine geeignete, ausreichend abgesicherte Stromversorgung. Ein Wasseranschluss wird nicht benötigt.

In Betriebspausen kann der ECO-Modus den Energiebedarf gegenüber dem normalen Bereitschaftsbetrieb reduzieren. Vor dem nächsten Zubereitungszyklus muss die für das gewählte Rezept erforderliche Temperatur wieder erreicht sein.

Der CombiTurbo ist für den Betrieb ohne festen Anschluss an ein Abluftsystem ausgelegt. Das ersetzt jedoch nicht die Prüfung der örtlichen Anforderungen an Raumlüftung, Aufstellung und Brandschutz.

Bei der Platzplanung sind neben den Geräteabmessungen auch die Belüftungsabstände zu berücksichtigen: **seitlich jeweils 20 cm, rückseitig 25 cm und oberhalb 50 cm** gemäß Aufstellzeichnung. Eine tragfähige, hitzebeständige Stellfläche und freie Lüftungsöffnungen sind ebenfalls wichtig.

Technische Daten des HENDI CombiTurbo

Merkmal	Ausführung
Hersteller	HENDI
Modell	CombiTurbo
Hersteller-Artikelnummer	281277
Gerätetyp	Hochgeschwindigkeits-Backofen
Heiztechnologien	Mikrowelle, Umluft und Impingement
Nutzbarer Garrauminhalt	18 Liter
Zubereitungsebenen	1
Elektrischer Anschluss	230 V / 50 Hz
Gesamtanschlussleistung	3.000 W
Mikrowellen-Ausgangsleistung	1.000 W
Temperaturbereich	93–275 °C
Mikrowelleneinstellung	0–100 % in 10-%-Schritten
Heißlufteinstellung	20–100 % in 10-%-Schritten
Bedienung	7,8-Zoll-Touchscreen
Rezeptspeicher	Bis zu 1.024 eigene Rezepte
Programmierung	Mehrstufige Rezeptabläufe
Timer	Bis zu 10 Minuten je Programmstufe
USB-Anschluss	Für Rezeptimport und Updates
ECO-Modus	Vorhanden
Außenmaße B × T × H	402 × 735 × 608 mm
Garraumabmessungen	315 × 335 × 170 mm
Gewicht	60,5 kg
Gehäuse	Pulverbeschichteter Kohlenstoffstahl
Farbe	Schwarz
Sicherheit	Überhitzungsschutz
Wasseranschluss	Nicht erforderlich

Umfangreiches Zubehör im Lieferumfang

Zum Lieferumfang gehören ein **Pizzastein, eine Antihaft-Backmatte, eine Edelstahlschaufel, ein antihaftbeschichteter perforierter Korb, ein antihaftbeschichtetes Backblech, ein Rost sowie ein Hebewerkzeug für den Garraumboden**.

Damit stehen unterschiedliche Möglichkeiten zur Verfügung, Produkte passend zu ihrer Beschaffenheit einzulegen und fertigzustellen. Der Pizzastein unterstützt beispielsweise die Bodenbräunung geeigneter Backwaren. Perforiertes Zubehör ermöglicht eine stärkere Luftzirkulation, während ein geschlossenes Blech austretende Säfte und Fett auffängt.

Verwenden Sie ausschließlich für das Gerät und die jeweilige Betriebsart geeignetes Zubehör. Die Temperaturgrenzen des Zubehörs und die Hinweise zum Mikrowellenbetrieb sind zu beachten.

Datenblatt zu HENDI CombiTurbo Hochgeschwindigkeitsofen 18 L, 230 V

Snacks schnell überbacken und vorbereitete Produkte regenerieren
EmK-Beratung: Aus schneller Technik einen passenden Arbeitsablauf machen

Ein Hochgeschwindigkeitsofen entfaltet seinen Nutzen nicht allein durch kurze Garzeiten. Entscheidend ist, wie gut er zu Ihrem Sortiment und Ihren Abläufen passt.

Wir von EmK kennen die typischen Fragen aus der Erlebnisgastronomie: Wie lassen sich Verkaufsspitzen besser bewältigen? Welche Produkte können vorbereitet werden? Wie bleibt die Bedienung für wechselnde Mitarbeitende verständlich? Und welche Technik erweitert das Angebot, ohne den Ablauf unnötig kompliziert zu machen?

Bei der Auswahl betrachten wir deshalb nicht nur das Gerät, sondern auch Ihre Produkte, Portionsgrößen, erwarteten Bestellmengen und vorhandenen Platzverhältnisse. So lässt sich beurteilen, ob der CombiTurbo vor allem als Baguette- und Snackofen, zum Regenerieren vorbereiteter Spezialitäten oder für ein kombiniertes Angebot eingesetzt werden soll.

HENDI CombiTurbo finanzieren – bereits ab 99 € monatlich

Sie möchten Ihr Snackangebot erweitern und gleichzeitig Ihre Liquidität schonen? Bei EmK stehen Ihnen **Zielkauf, Mietkauf und Leasing** als Finanzierungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Bereits **ab 99 € monatlich** kann der Einstieg in die Hochgeschwindigkeits-Zubereitung möglich sein. Damit lässt sich die Anschaffung auf planbare Zahlungen verteilen, während Sie die zusätzlichen Möglichkeiten des Ofens bereits im Geschäft nutzen.

Die konkrete Monatsrate und Vertragsgestaltung richten sich nach Finanzierungsform, Laufzeit und Bonitätsprüfung. Verbindlich sind die Konditionen Ihres individuellen EmK-Angebots.

Häufige Fragen zum HENDI CombiTurbo

Ist ein Hochgeschwindigkeitsofen nur eine besonders starke Mikrowelle?

Nein. Der CombiTurbo kombiniert Mikrowellenenergie mit Umluft und gezielten Heißluftstrahlen. Dadurch kann er geeignete Lebensmittel nicht nur schnell erwärmen, sondern ihre Oberfläche zugleich bräunen, toasten oder aufknuspern.

Ist jeder Snack innerhalb weniger Sekunden fertig?

Nein. Kurze Zubereitungsschritte im Sekundenbereich sind bei geeigneten, vorbereiteten Produkten möglich. Größere Portionen, tiefgekühlte Ware oder vollständige Garprozesse können mehr Zeit benötigen. Entscheidend ist ein auf das konkrete Produkt abgestimmtes Programm im vorgeheizten Ofen.

Lassen sich Churros, Crêpes und Croustilados damit regenerieren?

Diese Produkte sind interessante Anwendungen für die Regenerierung mit einem Hochgeschwindigkeitsofen. Die Einstellungen müssen jedoch zur jeweiligen Rezeptur, Lagerung und gewünschten Textur passen. Bei Churros kann das Aufknuspern im Vordergrund stehen, bei Crêpes eher ein schonendes Erwärmen ohne Austrocknen.

Können Mitarbeitende ohne gastronomische Ausbildung damit arbeiten?

Ja, nach einer fachgerechten Einweisung können Mitarbeitende zuvor eingerichtete Programme abrufen. Wichtig sind klare Vorgaben zu Produktmenge, Ausgangstemperatur, Beladung und Hygiene. Die Entwicklung und Prüfung der Rezepte sollte fachkundig erfolgen.

Darf nur ein einzelnes Produkt in den Ofen?

Nein. Der CombiTurbo verfügt über eine Zubereitungsebene. Darauf können auch mehrere kleinere Produkte nebeneinander Platz finden. Voraussetzung ist, dass Beladung, Luftführung und Programm aufeinander abgestimmt sind.

Kann der CombiTurbo auch ohne Mikrowellenunterstützung arbeiten?

Ja. Die Mikrowelleneinstellung lässt sich auf 0 Prozent setzen. Damit können passende Zubereitungsschritte ausschließlich mit dem Heißluftsystem erfolgen.

Benötigt der Ofen Starkstrom oder einen Wasseranschluss?

Ein 400-Volt-Anschluss und ein Wasseranschluss sind nicht erforderlich. Der CombiTurbo arbeitet mit 230 Volt bei 3.000 Watt Anschlussleistung. Die Stromversorgung und der Aufstellplatz müssen für das Gerät geeignet sein.

Sie möchten belegte Baguettes schneller ausgeben, vorbereitete Spezialitäten bedarfsgerecht auffrischen oder Ihr warmes Snackangebot erweitern? Lassen Sie sich von EmK zum HENDI CombiTurbo und zu einer passenden Finanzierung beraten.

Datenblatt zu HENDI CombiTurbo Hochgeschwindigkeitsofen 18 L, 230 V

Snacks schnell überbacken und vorbereitete Produkte regenerieren

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Porras, Crêpes, Fisch - gebraten o. gegrillt, Waffeln, Backfisch, Churros, Döner, Croustilados, Hamburger, Imbiss
Farbe:	Schwarz
Einsatzbereich - für welche Branche:	Fitnessstudio etc., Schwimmbad etc. , Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Funktionsweise:	Elektro 230V
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3 kW
Gewicht	63.5 kg

Zum Artikel: HEN281277