

951652

## TECNOCOMBI SERIE M ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION 4 BLECHE GN1/1 MIT ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG UND DIREKTDAMPF



- Elektro-Kombidämpfer, elektromechanische Steuerung, 4 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.
- Spannung 220-240 Hz 50/60.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus Edelstahl AISI 304 aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, um die Hitzebrechung zu verbessern, die Rauheit des Stahls zu verringern, die Auswirkungen der Korrosion von Chemikalien zu vermeiden und Speisereste rutschen zu lassen.
- Wasserdichte Tür aus AISI 304 Edelstahl, mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung, ausgestattet mit 2 Gläsern: außen 4mm dick, innen 6mm dick mit reflektierender Wärmebehandlung für eine bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür für die Sicherheit des Bedieners.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
- Intuitive und benutzerfreundliche Bedienleiste: Der erste Knopf reguliert die Temperatur, der zweite die Garzeit und mit dem dritten Knopf wird die Menge der in den Garraum einzubringenden Feuchtigkeit in 7 Stufen eingestellt.
- Die Profi-Lüfter sind mit Autoreverse-Funktion ausgestattet.
- Sowohl durch den Deflektor, der im Garraum für eine optimale Verteilung der Wärme sorgt, als auch der großzügige Spielraum zwischen den Blechen wird ein gleichmäßiges Garergebnis erzielt.
- Manuelle Öffnung der Entlüftung.
- Externe Brause (optional).

---

TECHNISCHE DATEN

---

ZUBEHÖRE

---

INSTALLATIONS-DIAGRAMME