TECNOCOMBI

952653 EOM10D

TECNOCOMBI XTRA SÉRIE D FOUR COMBINÉ ÉLECTRIQUE VERSION GASTRONOMIE 10 PLAQUES GN1/1 AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE, RECETTES PROGRAMMABLES ET VAPEUR DIRECTE

• Four électrique combiné avec commandes digitales 10 niveaux GN 1/1 à vapeur directe.

• Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée.

• Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.

• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, aux angles arrondis pour empêcher la saleté de se déposer, finition en acier poli pour améliorer la réfraction de la chaleur, réduire la rugosité de l'acier, éviter les effets de la corrosion par les produits chimiques et permettre aux résidus alimentaires de glisser.

• Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air dans la porte pour la sécurité de l'opérateur.

• Poignée antidérapante et anti-empreinte avec ouverture à droite/gauche.

• Les commandes touch control, capacitives à effleurement et le bouton push & scroll accélèrent les opérations de sélection et de confirmation. Les panneaux de contrôle sont équipés de :

- deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou bien pour la température relevée par la sonde à cœur;

- un afficheur LCD-TFT couleurs à haute visibilité pour une meilleure visualisation des recettes et des 8 phases de cuisson qui permettent d'économiser l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.

• Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte.

• Avec le cycle mixte, il est possible de gérer jusqu'à 19 niveaux d'humidité, avec des intervalles de 5 % de 0 à 90 %.

• La touche Play s'allume avec différentes couleurs pour mettre en évidence l'état de marche du four.

• Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.

• Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en considérant ceux prédéfinis et les programmes du chef.

• Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

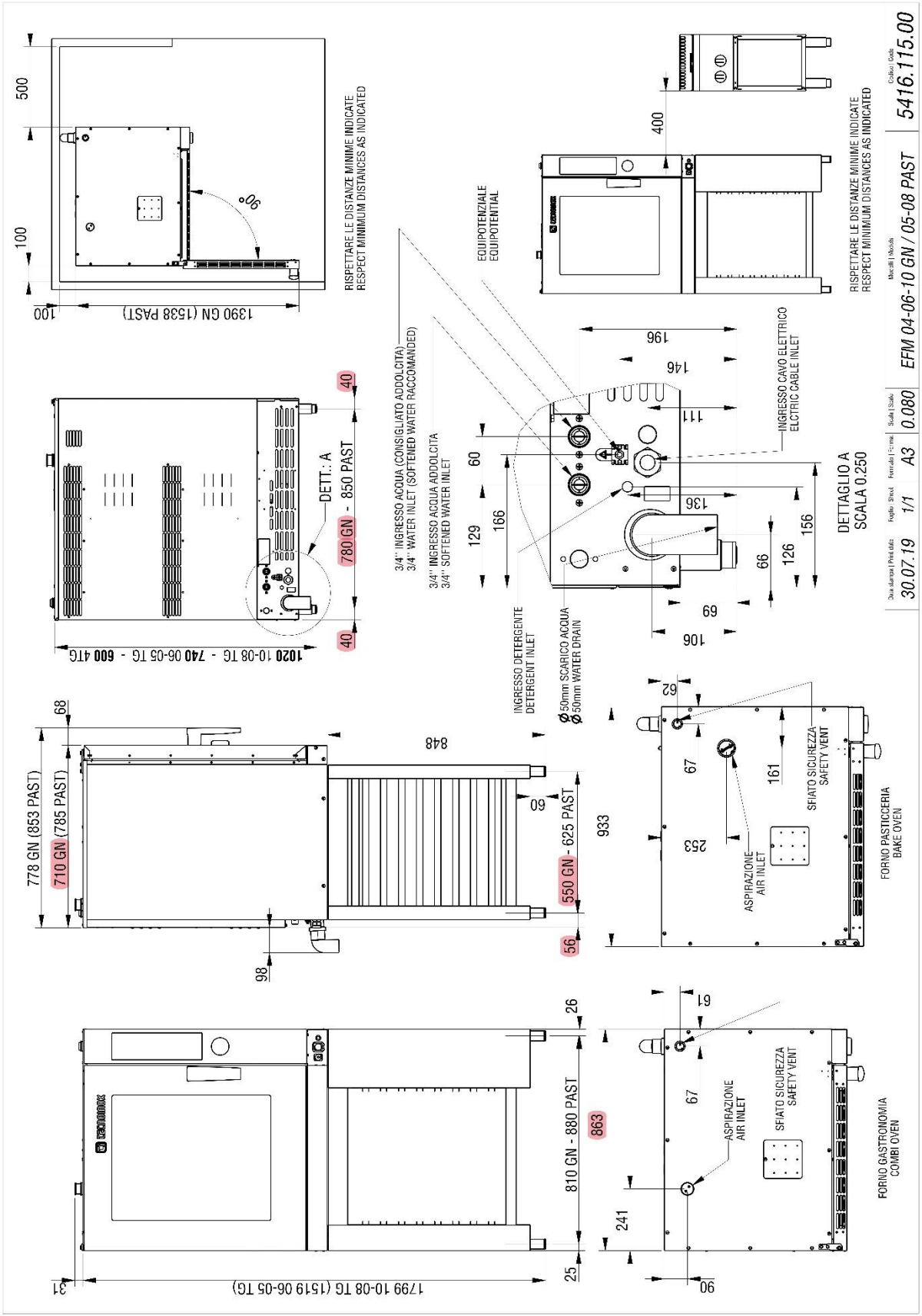
DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	16,5 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16,5 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,5 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 10xGN1/1
CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	50 Kg	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,01 m³/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	59x38x73 cm	GUIDES	n° 10
INTERVALLE DES PLATS	6,5 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 1,5 n° - mm²
ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR	50÷120 °C
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50÷250 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50÷265 °C
TIMER MINUTERIE	0-540 min	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
TYPE FOUR	Numérique - plaque GN1/1	VITESSE DU VENTILATEUR	4
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4cm	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4cm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	35 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	702 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	0 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	55 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	745 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	55 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	805 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	0 mm
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	31 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	667 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	70 mm
HAUTEUR DU PIED	65 mm	RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm
DEGRÉ IPX	3	LARGEUR	86 cm
PROFONDEUR	72 cm	HAUTEUR	102 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	95 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	94 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	130 cm	POIDS NET	112 kg
POIDS BRUT	137,2 kg	VOLUME	1,16 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	19 kW
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	2970.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1980.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4372.5 g/h		

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

ACCESSOIRES

091910	GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS
091946	PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS
091947	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES
091949	GRILLE INOX POUR BROCHETTES
091950	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON
091951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES
091952	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM
091953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM
091954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM
9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM
9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM
9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM
9055	GRILLE INOX GN1/1
9056	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM
9057	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM
9058	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM
9059	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM
9060	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE
951917	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1
951933	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE
951934	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE
951938	ARMOIRE NEUTRE, PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE
951939	ARMOIRE CHAUDE, PORTE-PLAQUES À FOUR POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE
951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1
951961	KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS
951972	PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOCOMBI AVEC HOTTE SUR BASE, ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE OU HUMIDIFIÉE
951974	BASE FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1
951976	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1
951981	ÉLÉMENT DE SUPERPOSITION POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1 SUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES
951983	KIT ROUES POUR BASE À FOUR
951992	CAPPA ASPIR. A COND. P/FORNO COMBI MY23
951993	KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES NEXT/TECNOCOMBI 6+10 PLAQUES
951996	KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI 06+04GN MY24

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

DIAGRAMMES D'INSTALLATION