

954343

GOM20DSL

**TECNOCOMBI XTRA SERIE D FORNO GAS MISTO,  
VAPORE DIRETTO, PROGRAMMABILE, 20 TEGLIE  
GN1/1, SONDA AL CUORE, LAVAGGIO  
AUTOMATICO- CARRELLO PORTATEGLIE -  
COMPATIBILE CON CARRELLO PASTICCERIA 16  
TEGLIE (600X400) MM**



- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- I comandi touch control, capacitivi a sfioramento e la manopola push & scroll velocizzano le operazioni di selezione e conferma. I cruscotti sono corredati da:
  - due display alfanumerici: uno per il controllo temperatura e uno per il tempo oppure la temperatura rilevata dalla sonda al cuore;
  - un display LCD-TFT a colori e ad alta visibilità per la miglior visualizzazione delle ricette e delle 8 fasi di cottura che permettono di risparmiare energia e di ottenere un eccellente risultato finale.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.
- Il tasto play si illumina di diversi colori per evidenziare lo stato del forno.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.

## DATI TECNICI

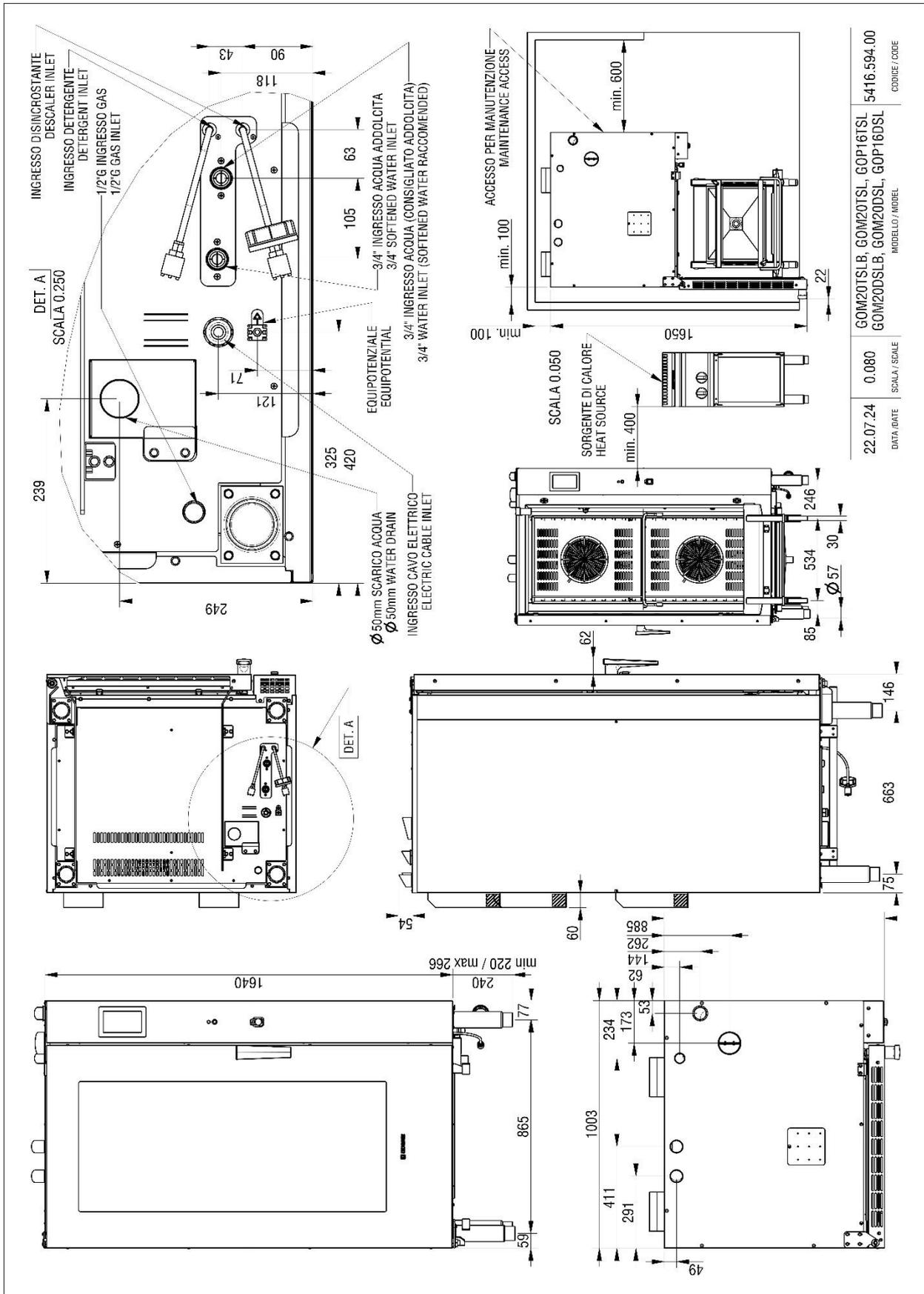
|   |                              |   |                         |
|---|------------------------------|---|-------------------------|
| POTENZA TOTALE                                    | 47 kW                        | POTENZA A GAS                                     | 46 kW                   |
| POTENZA ELETTRICA                                 | 1 kW                         | FREQUENZA   | 50/60 Hz                |
| TENSIONE  | 220-240 ~ V                  | POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE             | 1 kW                    |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE                             | n° 20xGN1/1                  | CARICO MASSIMO DI CIBO                            | 80 Kg                   |
| CONSUMO GPL                                       | 3.62 kg/h                    | DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA                | 68x45x148 cm            |
| GUIDE   | n° 20                        | PASSO TEGLIE                                      | 6,5 cm                  |
| SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE          | 3 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup> | SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO                  | 35 mm                   |
| TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE                    | 50÷120 °C                    | TEMPERATURA NEL CICLO MISTO                       | 50÷250 °C               |
| TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE                | 50÷265 °C                    | TIMER CONTAMINUTI                                 | 0-540 min               |
| TIPO DI CAVO ELETTRICO                            | H07 RN-F                     | TIPO FORNO  | Digitale - teglia GN1/1 |
| VELOCITÀ DELLA VENTOLA                            | 4                            | POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO               | 18cm                    |
| POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO                    | 18cm                         | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)            | 176,8 mm                |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)            | 913,2 mm                     | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)            | 0 mm                    |
| DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO                | 3/4"                         | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)    | 231,8 mm                |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)    | 913,2 mm                     | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)    | 0 mm                    |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H) | 291,8 mm                     | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X) | 913,2 mm                |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y) | 0 mm                         | DIAMETRO DELLO SCARICO                            | 1,9685"                 |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)        | 76,8 mm                      | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)        | 743,2 mm                |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)        | 0 mm                         | ALTEZZA DEL PIEDINO                               | 215 mm                  |
| REGOLAZIONE DEL PIEDINO                           | 215/250 mm                   | GRADO IPX   | 3                       |
| LARGHEZZA   | 100 cm                       | PROFONDITÀ  | 94 cm                   |
| ALTEZZA   | 186 cm                       | LARGHEZZA DELL'IMBALLO                            | 108 cm                  |
| PROFONDITÀ DELL'IMBALLO                           | 110 cm                       | ALTEZZA DELL'IMBALLO                              | 208 cm                  |
| PESO NETTO  | 325 kg                       | PESO LORDO  | 350 kg                  |
| VOLUME  | 2,47 m <sup>3</sup>          | NOMENCLATURA COMBINATA                            | 84198180                |
| EMISSIONE CALORE LATENTE                          | 8280.0 W                     | EMISSIONE CALORE SENSIBILE                        | 6900.0 W                |
| EMISSIONE DI UMIDITÀ                              | 12190.0 g/h                  |   |                         |

---

**ACCESSORI**

|        |  |        |  |
|--------|--|--------|--|
| 9032   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM                         | 9033   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM                         |
| 9034   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM                         | 9055   | GRIGLIA INOX GN1/1   |
| 9056   | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM                         | 9057   | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM                         |
| 9058   | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM                         | 9059   | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM                               |
| 9060   | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM                               | 9061   | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM                               |
| 951912 | DOCCIA LATERALE ESTERNA                                    | 951915 | DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI               |
| 951917 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1  | 951933 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA |
| 951934 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA | 951942 | CARRELLO 20 TEGLIE GN1/1                                   |
| 951950 | SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO                       | 951953 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1                           |
| 951954 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1                    | 951997 | RAMPA CARRELLO 20TG MY24                                   |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



|             |               |   |               |
|-------------|---------------|---|---------------|
| 22.07.24    | 0.080         | GOM20TSLB, GOM20TSL, GOP16TSL, GOM20DSL, GOM20DSL, GOP16DSL | 5416.594.00   |
| DATA / DATE | SCALA / SCALE | MODELLO / MODEL   | CODICE / CODE |