TECNOCOMBI

954661 EOM20TSLB

TECNOCOMBI NEXT FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE GASTRONOMIA 20 TEGLIE GN1/1 CON TOUCH SCREEN, RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E BOILER - CON CARRELLO PORTATEGLIE GN1/1 - COMPATIBILE CON CARRELLO PASTICCERIA 16 TEGLIE (600X400)MM

- Forno elettrico combinato, display di controllo Touch, 20 teglie GN 1/1 con boiler che genera in tempi veloci un vapore equilibrato, garantendo prestazioni elevate con consumi ridotti di acqua ed energia. Decalcificazione semplice ed automatica (3 cicli di pulizia).
- Carrello portateglie incluso, compatibile con carrello 16 teglie pasticceria.
- 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.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura 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%.
- 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.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

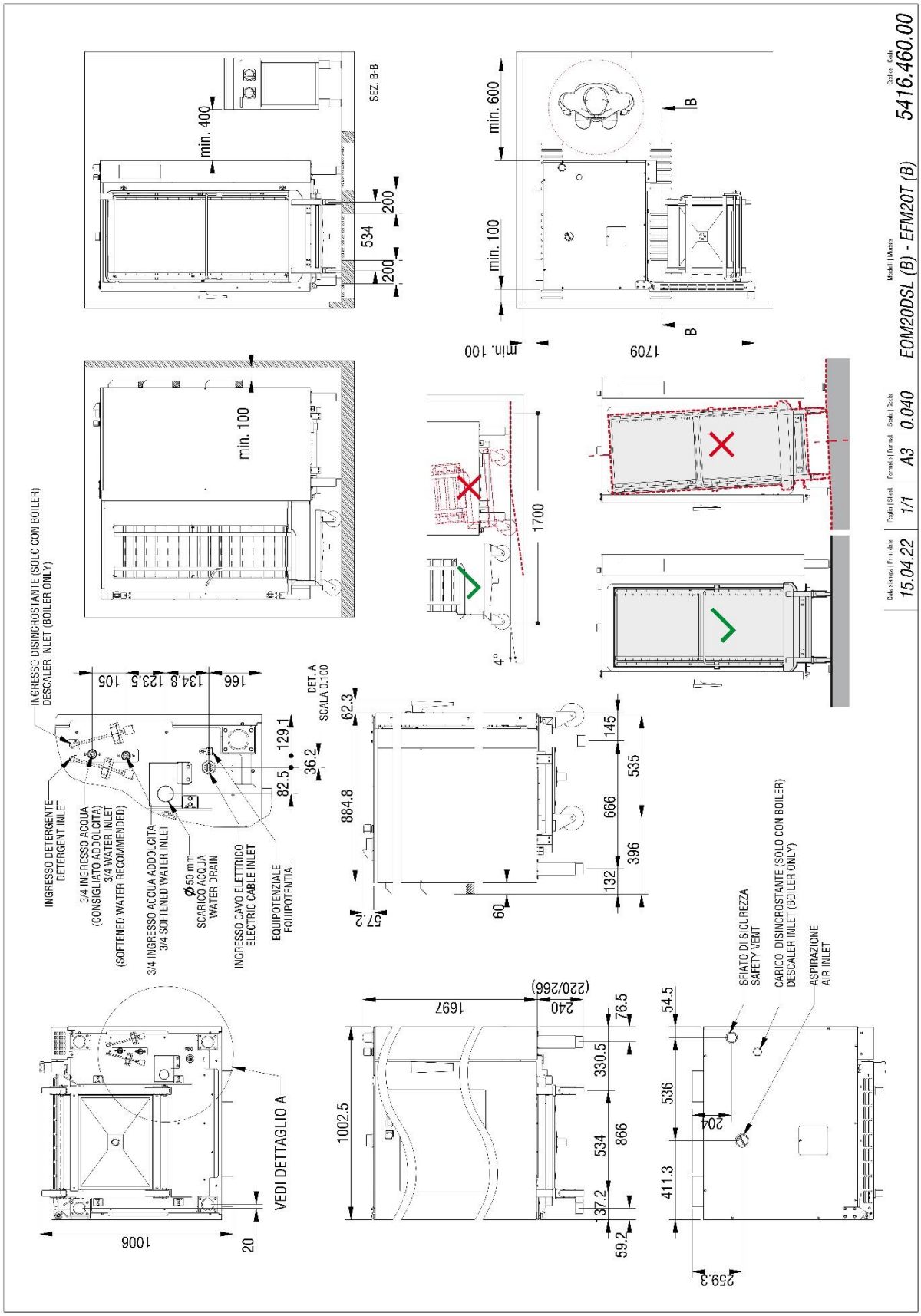
DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	41 kW	POTENZA ELETTRICA	41 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	40 kW
CAMPO_0131	0005	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 20xGN1/1
CARICO MASSIMO DI CIBO	80 Kg	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x148 cm
GUIDE	n° 20	PASSO TEGLIE	6,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 10 n° - mm²	SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷120 °C	TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C
TEMPERTURA 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	22cm
POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	18cm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	220 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	840 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	225 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	220 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	880 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	590 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	220 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	880 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	480 mm	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	180 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	750 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	360 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	220 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	220/246 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	100 cm	PROFONDITÀ	94 cm
ALTEZZA	188 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	108 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	110 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	208 cm
PESO NETTO	280 kg	PESO LORDO	324 kg
VOLUME	2,47 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	7380.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	4920.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	10865.0 g/h		

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

ACCESSORI

951997 RAMPA CARRELLO 20TG MY24

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE