TECNOBAKE

961650 EOP05M

TECNOBAKE XTRA SERIE M FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE PASTICCERIA 5 TEGLIE (600X400)MM CON CONTROLLO ELETTROMECCANICO E VAPORE DIRETTO

- Forno elettrico pasticceria, controllo elettromeccanico, 5 teglie 60x40 cm a vapore diretto.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- 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.
- Pannello di controllo intuitivo e di facile uso: la prima manopola regola la temperatura, la seconda regola la durata della cottura, la terza è il selettore per definire la quantità di umidità da immettere in camera su 7 livelli.
- Le ventole ad uso professionale sono dotate di auto-reverse
- Uniformità di cottura assicurata dal deflettore studiato per la miglior distribuzione del calore in camera e dalle griglie ben distanziate.
- Apertura manuale dello sfiato maggiorato del diametro di 6 cm per una migliore gestione dell'umidità.
- Camera di cottura ben illuminata durante l'operatività del forno.
- Doccetta esterna (optional).

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

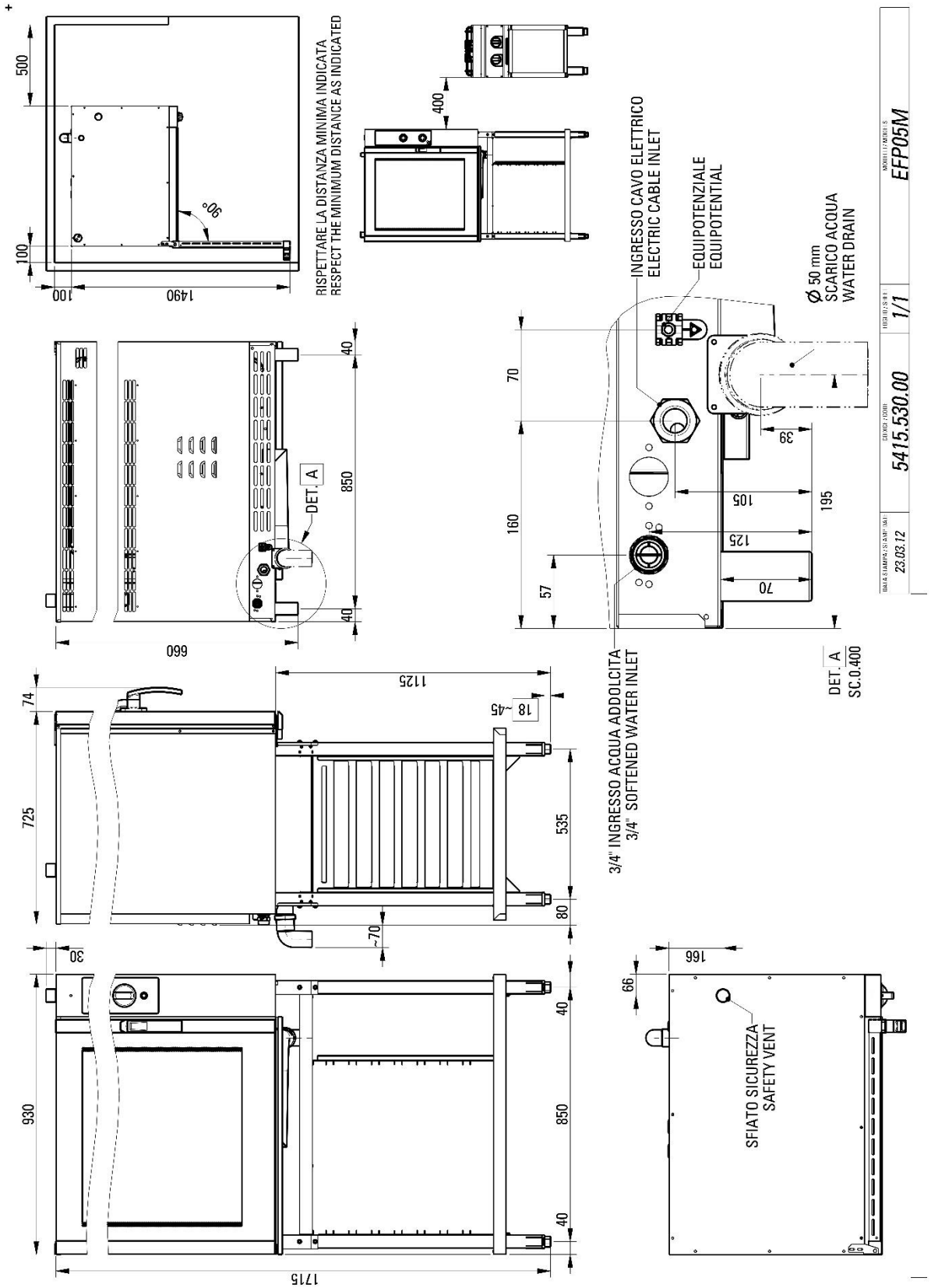
DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	8,25 kW	POTENZA ELETTRICA	8,25 kW
FREQUENZA	50 Hz	TENSIONE	400 3N ~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	8 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5x(600x400)	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x45 cm
GUIDE	n° 5	PASSO TEGLIE	8 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm²	SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷275 °C	TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷275 °C
TIMER CONTAMINUTI	0-120 min	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Elettromeccanico - teglia 400 x 600 mm	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	1
POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	4cm	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4cm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	770 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	55 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	813 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	55 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	873 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	31 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	735 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	70 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	90 cm
PROFONDITÀ	80 cm	ALTEZZA	74 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	94 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	93 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	100 cm	PESO NETTO	88,5 kg
PESO LORDO	101,5 kg	VOLUME	0,87 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	1485.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	990.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	2186.25 g/h

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

ACCESSORI

9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM
951912	DOCCIA LATERALE ESTERNA
951983	KIT RUOTE PER BASE FORNO
961937	ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA
961939	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM
961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23
961983	KIT SOVRAPOS.FORNI 8+5PAST 10+6DUAL MY24
961985	BASE FORNO 5-8TG PAST DUAL S/TEGLIE MY24
9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM
961938	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961979	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E10 TEGLIE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW
961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24
961984	KIT SOVRAPPOS.FORNI 5+5PAST 6+6DUAL MY24
961986	BASE FORNO 5-8TG PAST C/PORTAT. MY24

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE