TECNODUAL

964352 GOB06TSL

TECNODUAL NEXT FORNO COMBINATO A GAS VERSIONE GASTRONOMIA 6 TEGLIE GN1/1 O (600X400)MM CON TOUCH SCREEN, RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO

- Forno a gas combinato, display di controllo Touch, 6 teglie GN 1/1 o 60x40 cm a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- 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.
- 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.

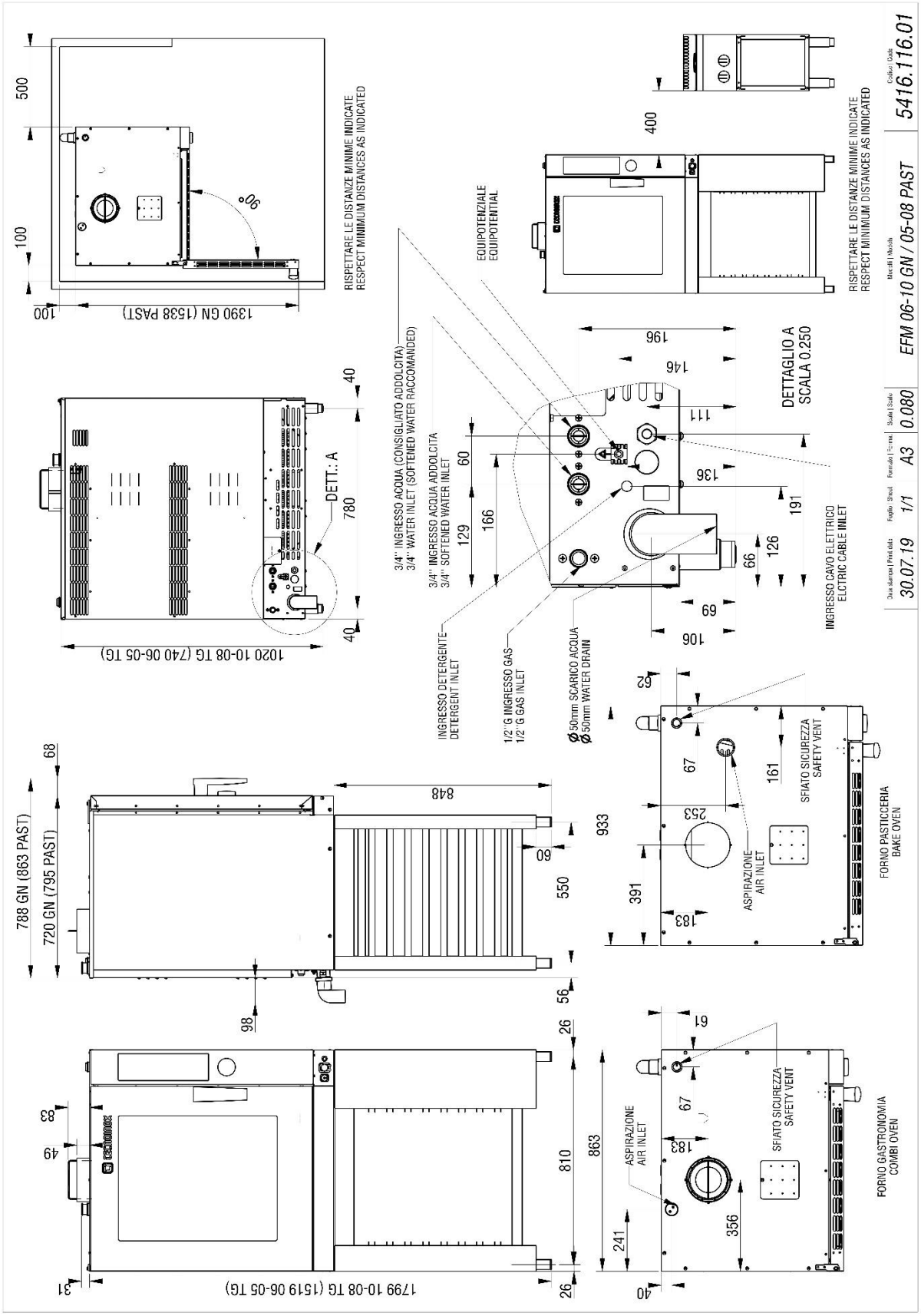
DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	10 + 0,25 kW	POTENZA A GAS	10 kW
POTENZA ELETTRICA	0,25 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6xGN1/1or6x(600x400)	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,05 m³/h
CONSUMO GPL	0.79 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x45 cm
GUIDE	n° 6	PASSO TEGLIE	6,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 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 oppure 400 x 600 mm
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CP0593
POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	4cm	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4cm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	41 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	155 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	126 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	27 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	0 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	126 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	185 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	126 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	125 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	38 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	65 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	67 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm	GRADO IPX	3
LARGHEZZA	95 cm	PROFONDITÀ	80 cm
ALTEZZA	74 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	103 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	100 cm
PESO NETTO	120,5 kg	PESO LORDO	137 kg
VOLUME	1,04 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
POTENZA TERMICA NOMINALE	10 kW	EMISSIONE CALORE LATENTE	1800.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	1500.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	2650.0 g/h

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

ACCESSORI

091910	GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI
091946	CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI
091947	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE
091949	GRIGLIA INOX PER SPIEDINI
091950	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE
091951	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE
091952	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM
091953	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM
091954	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65 MM
9032	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM
9033	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM
9034	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM
9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)
9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM
9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
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
951935	CAMINO ANTIVENTO FORNI TECNOCOMBI A GAS
951950	SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1
951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
951983	KIT RUOTE PER BASE FORNO
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM
961937	ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA
961938	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961939	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM
961979	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E10 TEGLIE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW
961980	BASE FORNO EL.6-10TG DUAL C/PORTAT. MY23
961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23
961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE