

964353

GOB06DSL

**TECNODUAL SERIE D GAS-KOMBIDÄMPFER
GASTRO-VERSION 6 BLECHE GN1/1 ODER
(600X400)MM MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG,
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN,
AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF**



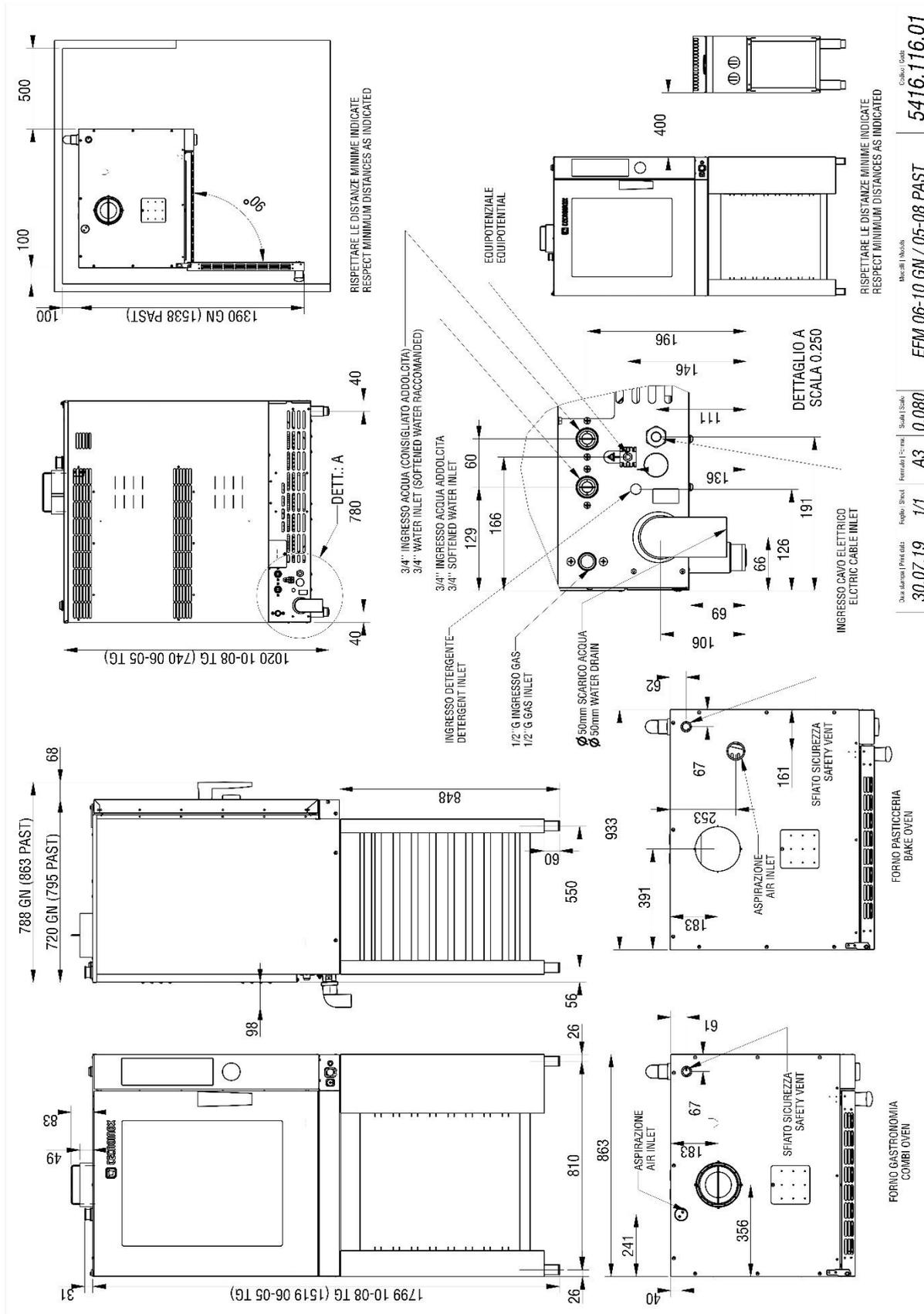
- Gas-Kombidämpfer digital 6 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
 - Automatische Spülung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert lediglich 62 Minuten.
 - Kerntemperaturfühler mit 4 Messepunkten inklusiv.
 - Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus Edelstahl AISI 304 aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, um die Hitzebrechung zu verbessern, die Rauheit des Stahls zu verringern, die Auswirkungen der Korrosion von Chemikalien zu vermeiden und Speisereste rutschen zu lassen.
 - Wasserdichte Tür aus AISI 304 Edelstahl, mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung, ausgestattet mit 2 Gläsern: außen 4mm dick, innen 6mm dick mit reflektierender Wärmebehandlung für eine bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür für die Sicherheit des Bedieners.
 - Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
 - Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
 - Die kapazitive Touch-Bedienelemente und der Push & Scroll-Knopf beschleunigen die Auswahl und Bestätigung der Einstellungen.
- Die Bedienblenden verfügen über:
- zwei alphanumerische Display-Tastaturen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Einstellung der Zeit oder die vom Nadelfühler erfasste Temperatur;
 - ein 3,5" LCD-TFT-Farbdisplay für die optimale Anzeige der Rezepte und 8 Garphasen ausgestattet, die die Einsparung von Energie und ein exzellentes Garergebnis ermöglichen.
- Die Profi-Lüfter sind durch einen Inverter gesteuert, sie arbeiten mit 4 Geschwindigkeitsstufen und stoppen sofort, wenn die Drehung umgekehrt und die Tür geöffnet wird.
 - Im Kombi-Zyklus können bis zu 19 Feuchtigkeitsstufen verwaltet werden, die je stufenweise um je 5% von 0 bis 90% gesteigert werden können.
 - Die Taste Play leuchtet je nach Programmphase in verschiedenen Farben auf.
 - Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Konvektionsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
 - Bis zu 300 Garprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.
 - Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|------------------|
| GESAMTLEISTUNG | 10 + 0,25 kW | GAS-LEISTUNG | 10 kW |
| STROMLEISTUNG | 0,25 kW | FREQUENZ | 50/60 Hz |
| SPANNUNG | 220-240 ~ V | STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR | 0,25 kW |
| KAPAZITÄT DER BACKBLECHE | n° 6xGN1/1or6x(600x400) | VERBRAUCH ERDGAS | 1,05 m³/h |
| ABMESSUNGEN GARRAUM | 66x45x49 cm | SEITENSCHIENEN | n° 6 |
| BLECHABSTAND | 7 cm | MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL | 3 x 1,5 n° - mm² |
| STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG | 35 mm | TEMPERATUR DAMPFZYKLUS | 50±120 °C |
| TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS | 50±250 °C | TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS | 50±265 °C |
| TIMER MINUTENZÄHLER | 0-540 min | STROMKABELTYP | H07 RN-F |
| OFENTYP | Digital - Blech GN1/1 oder 400 x 600 mm | LÜFTERGESCHWINDIGKEIT | 4 |
| NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT | CE-0085CP0593 | POSITION WASSERANSCHLUSS | 4cm |
| POSITION WASSERABFLUSS | 4cm | POSITION STROMANSCHLUSS (H) | 41 mm |
| POSITION STROMANSCHLUSS (X) | 155 mm | POSITION STROMANSCHLUSS (Y) | 0 mm |
| POSITION GASANSCHLUSS (H) | 126 mm | POSITION GASANSCHLUSS (X) | 27 mm |
| POSITION GASANSCHLUSS (Y) | 0 mm | DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS | 1,9685" |
| POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H) | 126 mm | POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X) | 185 mm |
| POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y) | 0 mm | POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H) | 126 mm |
| POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X) | 125 mm | POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y) | 0 mm |
| DURCHMESSER WASSERABFLUSS | 1,9685" | POSITION WASSERABLAUF (H) | 38 mm |
| POSITION WASSERABLAUF (X) | 65 mm | POSITION WASSERABLAUF (Y) | 67 mm |
| FUSSHÖHE | 65 mm | FUSSEINSTELLUNG | 65/75 mm |
| IPX-KLASSE | 3 | BREITE | 93 cm |
| TIEFE | 78,5 cm | HÖHE | 74 cm |
| BREITE DER VERPACKUNG | 102 cm | TIEFE DER VERPACKUNG | 93 cm |
| HÖHE DER VERPACKUNG | 100 cm | NETTO-GEWICHT | 114 kg |
| BRUTTO-GEWICHT | 130,5 kg | VOLUMEN | 0,93 m³ |
| KOMBINIERTER NOMENKLATUR | 84198180 | NENNWÄRMELEISTUNG | 10 kW |
| VERBRAUCH FLÜSSIGGAS | 0.79 kg/h | LATENTE WÄRME-ABGABE | 1800.0 W |
| SENSIBLE WÄRME-ABGABE | 1500.0 W | DAMPF-ABGABE | 2650.0 g/h |

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



Data Stamp / Printed: 30.07.19
 Foglio / Sheet: 1/1
 Formato / Form: A3
 Scala / Scale: 0.080
 Macchin / Model: EFM 06-10 GN / 05-08 PAST
 Codice / Code: 5416.116.01