

964358

GOP16DSL

**TECNOBAKE XTRA SERIE D FORNO COMBINATO
GAS VERSIONE PASTICCERIA 16 TEGLIE
(600X400)MM CON CONTROLLO ELETTRONICO,
RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO
AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO - CON
CARRELLO PORTATEGLIE PASTICCERIA -
COMPATIBILE CON CARRELLO 20 TEGLIE GN1/1**



- 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.
- Sfiato maggiorato con diametro di 6 cm per una migliore gestione dell'umidità.
- 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° 16x(600x400)	CARICO MASSIMO DI CIBO	64 Kg
CONSUMO GPL	3.62 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x148 cm
GUIDE	n° 16	PASSO TEGLIE	8 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm ²	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 400 x 600 mm
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	Velocità piena / ridotta	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	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	325 kg	PESO LORDO	350 kg
VOLUME	2,47 m ³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	8280.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	6900.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	12190.0 g/h		

ACCESSORI

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
951912	DOCCIA LATERALE ESTERNA
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951942	CARRELLO 20 TEGLIE GN1/1
951997	RAMPA CARRELLO 20TG (FORNI NUOVI)
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM
961942	CARRELLO 16 TEGLIE (600X400)MM
961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

