

964361

GOP16DSL B

**TECNOBAKE XTRA SERIE D GAS-KOMBIDÄMPFER
KONDITOREI-VERSION 16 BLECHE (600X400)MM
MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG, BOILER,
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN,
AUTOMATISCHER SPÜLUNG - MIT SERVIERWAGEN
FÜR BLECHE - KOMPATIBEL MIT 20-BLECH-
WAGEN FÜR KONDITOREIEN GN/1/1**



- 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.

- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.

- Die kapazitive Touch Control-Steuerung und der Drehknopf Push & Scroll 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" gut lesbar 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 mit 4 Geschwindigkeiten werden durch einen Inverter gesteuert und halten sofort an, wenn die Drehrichtung geändert 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 Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.

- Vergrößerte Entlüftung von 6 cm Durchmesser für eine bessere Feuchtigkeitssteuerung.

- Bis zu 300 Rezepte 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	47 kW	GAS-LEISTUNG	46 kW
STROMLEISTUNG	1 kW	FREQUENZ	0001 Hz
SPANNUNG	0013 V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	1 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 0020	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	64 Kg
VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	3.62 kg/h	ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x148 cm
SEITENSCHIENEN	n° 16	BLECHABSTAND	0004 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm ²	STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm
TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	0005 °C	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷265 °C	TIMER MINUTENZÄHLER	0-540 min
STROMKABELTYP	0001	OFENTYP	0009
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	volle / reduzierte Geschwindigkeit	POSITION WASSERANSCHLUSS	18cm
POSITION WASSERABFLUSS	18cm	POSITION STROMANSCHLUSS (H)	176,8 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (X)	913,2 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	0002	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	231,8 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	913,2 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	291,8 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	913,2 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
POSITION WASSERABLAUF (H)	76,8 mm	POSITION WASSERABLAUF (X)	743,2 mm
POSITION WASSERABLAUF (Y)	0 mm	FUSSHÖHE	215 mm
FUSSEINSTELLUNG	215/250 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	100 cm	TIEFE	94 cm
HÖHE	188 cm	BREITE DER VERPACKUNG	108 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	110 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	208 cm
NETTO-GEWICHT	349 kg	BRUTTO-GEWICHT	374 kg
VOLUMEN	2,47 m ³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	8280.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	6900.0 W
DAMPF-ABGABE	12190.0 g/h		

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



IMMAGINE DA DEFINIRE