

964361

GOP16DSL B

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



- 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	0001 Hz
TENSIONE	0013 V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	1 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 0020	CARICO MASSIMO DI CIBO	64 Kg
CONSUMO GPL	3.62 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x148 cm
GUIDE	n° 16	PASSO TEGLIE	0004 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	0005 °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	0001	TIPO FORNO	0009
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	0002	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	349 kg	PESO LORDO	374 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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



IMMAGINE DA DEFINIRE