

964653

EOB06DSL

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



- Elektro-Kombidämpfer digital 6 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem.
 - 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	8,25 kW	STROMLEISTUNG	8,25 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	8 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 6xGN1/1or6x(600x400)	ABMESSUNGEN GARRAUM	66x45x49 cm
SEITENSCHIENEN	n° 6	BLECHABSTAND	7 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 1,5 n° - mm ²	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	POSITION WASSERANSCHLUSS	4cm
POSITION WASSERABFLUSS	4cm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	1,9685"
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	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	101 kg
BRUTTO-GEWICHT	115,5 kg	VOLUMEN	0,95 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	1485.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	990.0 W	DAMPF-ABGABE	2186.25 g/h

ZUBEHÖRE

