

964653

EOB06DSL

TECNODUAL SÉRIE D FOUR COMBINÉ ÉLECTRIQUE VERSION GASTRONOMIE 6 PLAQUES GN1/1 OU (600X400)MM AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE, RECETTES PROGRAMMABLES, LAVAGE AUTOMATIQUE ET VAPEUR DIRECTE



- Four électrique combiné avec commandes digitales 6 niveaux GN 1/1 ou 60x40 cm à vapeur directe.
- Lavage automatique inclus avec 4 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- Sonde à cœur multipoint avec 4 points de détection inclus.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée en acier inox AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, aux angles arrondis pour empêcher la saleté de se déposer, finition en acier poli pour améliorer la réfraction de la chaleur, réduire la rugosité de l'acier, éviter les effets de la corrosion par les produits chimiques et permettre aux résidus alimentaires de glisser.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air dans la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDs installées dans la porte.
- Poignée antidérapante et anti-empreinte avec ouverture à droite/gauche.
- Les commandes touch control, capacitives à effleurement et le bouton push & scroll accélèrent les opérations de sélection et de confirmation. Les panneaux de contrôle sont équipés de :
 - deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou bien pour la température relevée par la sonde à cœur;
 - un afficheur LCD-TFT couleurs à haute visibilité pour une meilleure visualisation des recettes et des 8 phases de cuisson qui permettent d'économiser l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte.
- Avec le cycle mixte, il est possible de gérer jusqu'à 19 niveaux d'humidité, avec des intervalles de 5 % de 0 à 90 %.
- La touche play s'allume avec différentes couleurs pour mettre en évidence l'état du four.
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en considérant ceux prédéfinis et les programmes du chef.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	8,25 kW	TAILLE DE LA PLAQUE E	8,25 kW
FRÉQUENCE (HZ)	50/60	TENSION (V)	380-415 3N~
PUISSANCE EL. MOTOVENT (KW)	0,25	GROUPE POWER CONVE (KW)	8
CAPACITÉ DU PLATEAU (N°)	6xGN1/1or6x(600x400)	TAILLE DE LA CHAMBRE (CM)	66x45x49
GUIDES (N°)	6	PASS PLATEAU (CM)	7
SECTION MINIMALE DU CÂBLE (N° - MM²)	5 x 1,5	ÉPAISSEUR DE L'ISOLANT (MM)	35
STEAM TEMP.RA (°C)	50÷120	TEMP.RA MIXTE (°C)	50÷250
TEMP.RA CONVECTION (°C)	50÷265	CONTAMINUTI DE MINUTERIE (MIN)	0-540
TYPE DE CÂBLE	H07 RN-F	TYPE DE FOUR	Numérique - plaque GN1/1 ou 400 x 600 mm
VITESSE DU VENTILATEUR	4	LAÇAGE D'EMPLACEMENT	4cm
POSITION DE DÉCHARGE AC	4cm	DIAMÈTRE DE CONNEXION	1,9685"
DIAMÈTRE DE DÉCHARGE	1,9685"	LARGEUR	93 cm
PROFONDEUR	78,5 cm	HAUTEUR	74 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	102 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm
HAUTEUR D'EMBALLAGE	100 cm	POIDS NET (KG)	101
POIDS BRUT (KG)	115,5	VOLUME (M³)	0,95
NOMENCLATURE DES COMBINAISONS	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1485.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	990.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2186.25 g/h

ACCESSOIRES

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

