

964656

EOB10TSL

**Tecnodual next four combiné électrique version gastronomie 10 plaques GN1/1 ou (600x400)mm avec touch screen, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe**



- Four électrique combiné, afficheur de contrôle tactile, 10 niveaux GN 1/1 ou 60x40 cm à vapeur directe.
- Deep drawn and hermetically welded cooking chamber.
- Cooking chamber lighting through LEDs in the door.
- Chambre 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.
- Poignée antidérapante et anti-empreinte avec ouverture à droite/gauche.
- Interface simple et intuitive comme un smartphone grâce à l'afficheur touch capacitif de 7 pouces.
- Les paramètres de cuisson sont visibles en un coup d'oeil grâce à la modalité de visualisation de loin.
- Les 8 phases de cuisson permettent d'économiser de 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 %.
- 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 tenant compte des pré-réglages et des programmes de chef.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments.
- 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.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

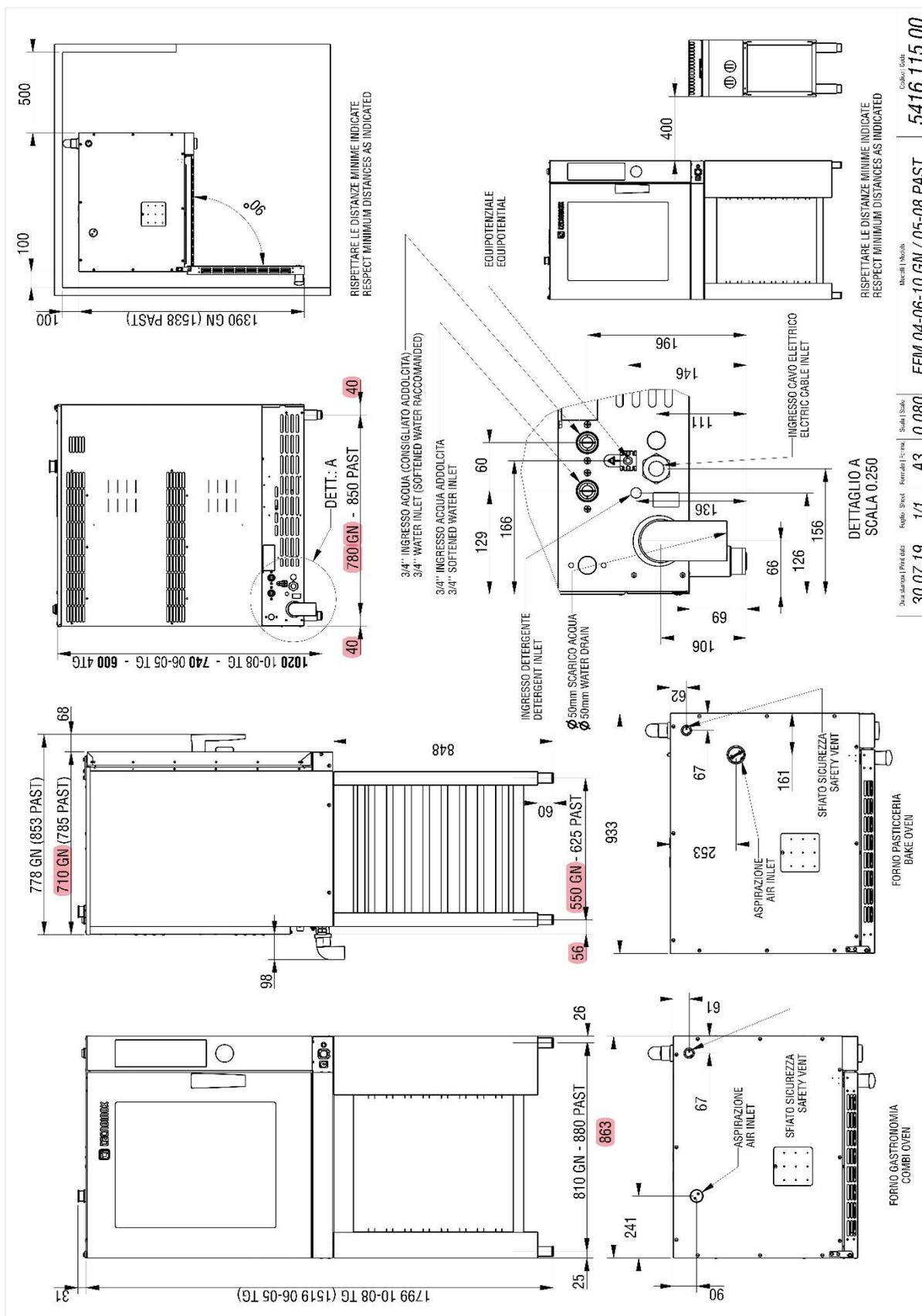
## DONNÉES TECHNIQUES

|   |                              |   |  |
|---|------------------------------|---|--|
| PUISSANCE TOTALE                            | 16,5 kW                      | PUISSANCE ÉLECTRIQUE                        | 16,5 kW                                  |
| FRÉQUENCE                                   | 50/60 Hz                     | TENSION                                     | 380-415 3N~ V                            |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR     | 0,5 kW                       | PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION            | 16 kW                                    |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR                   | n° 10xGN1/1o10x(600x400      | DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON         | 68x45x73 cm                              |
| GUIDES                                      | n° 10                        | INTERVALLE DES PLATS                        | 6,5 cm                                   |
| SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION    | 5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup> | ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE          | 35 mm                                    |
| TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR          | 50±120 °C                    | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE             | 50±250 °C                                |
| TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION      | 50±265 °C                    | TIMER MINUTERIE                             | 0-540 min                                |
| TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE                    | H07 RN-F                     | TYPE FOUR                                   | Numérique - plaque GN1/1 ou 400 x 600 mm |
| VITESSE DU VENTILATEUR                      | 4                            | POSITION DU RACCORD HYDRIQUE                | 4cm                                      |
| EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU           | 4cm                          | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)       | 35 mm                                    |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)       | 770 mm                       | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)       | 0 mm                                     |
| DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE                | 3/4"                         | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H) | 55 mm                                    |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X) | 813 mm                       | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y) | 0 mm                                     |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H) | 55 mm                        | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X) | 873 mm                                   |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y) | 0 mm                         | DIAMÈTRE D'ÉVACUATION                       | 1,9685"                                  |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H) | 31 mm                        | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X) | 735 mm                                   |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y) | 70 mm                        | HAUTEUR DU PIED                             | 65 mm                                    |
| RÉGLAGE DU PIED                             | 65/75 mm                     | DEGRÉ IPX                                   | 3  |
| LARGEUR                                     | 95 cm                        | PROFONDEUR                                  | 80 cm                                    |
| HAUTEUR                                     | 102 cm                       | LARGEUR DE L'EMBALLAGE                      | 101 cm                                   |
| PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE                   | 93 cm                        | HAUTEUR DE L'EMBALLAGE                      | 129 cm                                   |
| POIDS NET                                   | 130 kg                       | POIDS BRUT                                  | 145 kg                                   |
| VOLUME                                      | 1,17 m <sup>3</sup>          | NOMENCLATURE COMBINÉE                       | 84198180                                 |
| ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE                 | 2970.0 W                     | ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE                | 1980.0 W                                 |
| ÉMISSION D'HUMIDITÉ                         | 4372.5 g/h                   |   |  |

## ACCESSOIRES

|        |  |        |  |
|--------|--|--------|--|
| 091910 | GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS   | 091946 | PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS  |
| 091947 | GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES   | 091949 | GRILLE INOX POUR BROCHETTES  |
| 091950 | GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON   | 091951 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES   |
| 091952 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM  | 091953 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM  |
| 091954 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM  | 9032   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM  |
| 9033   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM  | 9034   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM  |
| 9037   | GRILLE CHROMÉE (600X400MM)   | 9041   | PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM  |
| 9045   | PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM  | 9046   | PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES  |
| 9055   | GRILLE INOX GN1/1  | 9056   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM   |
| 9057   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM   | 9058   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM   |
| 9059   | PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM   | 9060   | PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM   |
| 9061   | VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO  | 951912 | DOUCHE LATÉRALE EXTERNE  |
| 951915 | DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS  | 951917 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1                                       |
| 951933 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE   | 951934 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE  |
| 951950 | SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE   | 951953 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1   |
| 951954 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1   | 951961 | Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1                      |
| 951983 | Élément de superposition pour fours Tecnocombi 6 et 10 plaques GN1/1 sur cellules de refroidissement 5 plaques | 961910 | PLAQUE à ACCUMULATION DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM                                  |
| 961937 | ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE                              | 961938 | Armoire humidifiée (injection eau) crosswise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm |
| 961939 | Armoire humidifiée (injection eau) lengthwise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm          | 961950 | PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM  |
| 961951 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM  | 961979 | CAPPA ASP.COND.P/FORNO PAST-DUAL MY23  |
| 961980 | BASE FORNO EL.6-10TG DUAL C/PORTAT. MY23   | 961981 | BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23   |
| 961982 | ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24  | 961983 | KIT SOVRAPOS.FORNI 8+5PAST 10+6DUAL MY24   |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



30.07.19 1/1 A3 0.080 EFM 04-06-10 GN / 05-08 PAST 5416.115.00