

964657

EOB10DSL

**TECNODUAL SÉRIE D FOUR COMBINÉ
ÉLECTRIQUE VERSION GASTRONOMIE 10
PLAQUES GN1/1 OU (600X400)MM AVEC CONTRÔLE
ÉLECTRONIQUE, RECETTES PROGRAMMABLES,
LAVAGE AUTOMATIQUE ET VAPEUR DIRECTE**



- Four électrique combiné avec commandes digitales 10 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 réflexion 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	16,5 kW	TAILLE DE LA PLAQUE E	16,5 kW
FRÉQUENCE (HZ)	50/60	TENSION (V)	380-415 3N~
PUISSANCE EL. MOTOVENT (KW)	0,5	GROUPE POWER CONVE (KW)	16
CAPACITÉ DU PLATEAU (N°)	10xGN1/1o10x(600x400	TAILLE DE LA CHAMBRE (CM)	66x45x77
GUIDES (N°)	10	PASS PLATEAU (CM)	7
SECTION MINIMALE DU CÂBLE (N° - MM²)	5 x 2,5	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	ELECT_ALTEZZA (MM)	35
ELECT_X (MM)	770	ELECT_Y (MM)	0
DIAMÈTRE DE CONNEXION	3/4"	ACQUA_FREDDA_ALTEZZA (MM)	55
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	813 mm	ACQUA_FREDDA_Y (MM)	0
ACQUA_ADDOLCITA_ALTE (MM)	55	ACQUA_ADDOLCITA_X (MM)	873
ACQUA_ADDOLCITA_Y (MM)	0	DIAMÈTRE DE DÉCHARGE	1,9685"
SCARICO_ALTEZZA (MM)	31	SCARICO_X (MM)	735
SCARICO_Y (MM)	70	ALTEZZA_PIEDINO (MM)	65
REGOLAZIONE_PIEDINO (MM)	65/75	GRADO_IPX	3
LARGEUR	93 cm	PROFONDEUR	78,5 cm
HAUTEUR	102 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm	HAUTEUR D'EMBALLAGE	129 cm
POIDS NET (KG)	130	POIDS BRUT (KG)	145
VOLUME (M³)	1,17	NOMENCLATURE DES COMBINAISONS	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	2970.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1980.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4372.5 g/h		

ACCESSOIRES

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

