TECNOBAKE

964659 EOP16TSL

TECNOBAKE NEXT ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER KONDITOREI-VERSION 16 BLECHE (600X400)MM MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG, PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN, AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF - MIT SERVIERWAGEN FÜR BLECHE - KOMPATIBEL MIT 20 BLECHE-WAGEN FÜR KONDITOREIEN GN1

• Elektro-Kombidämpfer für Backwaren, Touchscreen-Bedienfeld, 16 Bleche 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem.

•Blechwagen inklusiv, kompatibel mit 16 Blechen GN 1/1.

• Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.

• Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.

• 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.

• Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.

• 7-Inch-Touchscreen-Steuerung, einfache und intuitive Bedienung wie ein Smartphone.

• Die Garparameter sind mittels automatischer Fernanzeige auf einen Blick sichtbar.

• Dank der 8 Garphasen ist sowohl die Einsparung von Energie als auch die Erzielung hervorragender Kochergebnisse möglich.

• Die Profi-Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten werden durch einen Inverter gesteuert und halten sofort an, wenn die Drehrichtung geändert 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.

• Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.

• Vergrößerte Entlüftung von 6 cm Durchmesser für eine bessere Feuchtigkeitssteuerung.

• Bis zu 300 Kochprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.

• Multifood-Technologie für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte.

• Automatische Spülung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.

• Kerntemperaturfühler mit 4 Messepunkten inklusiv.

• Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

• Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

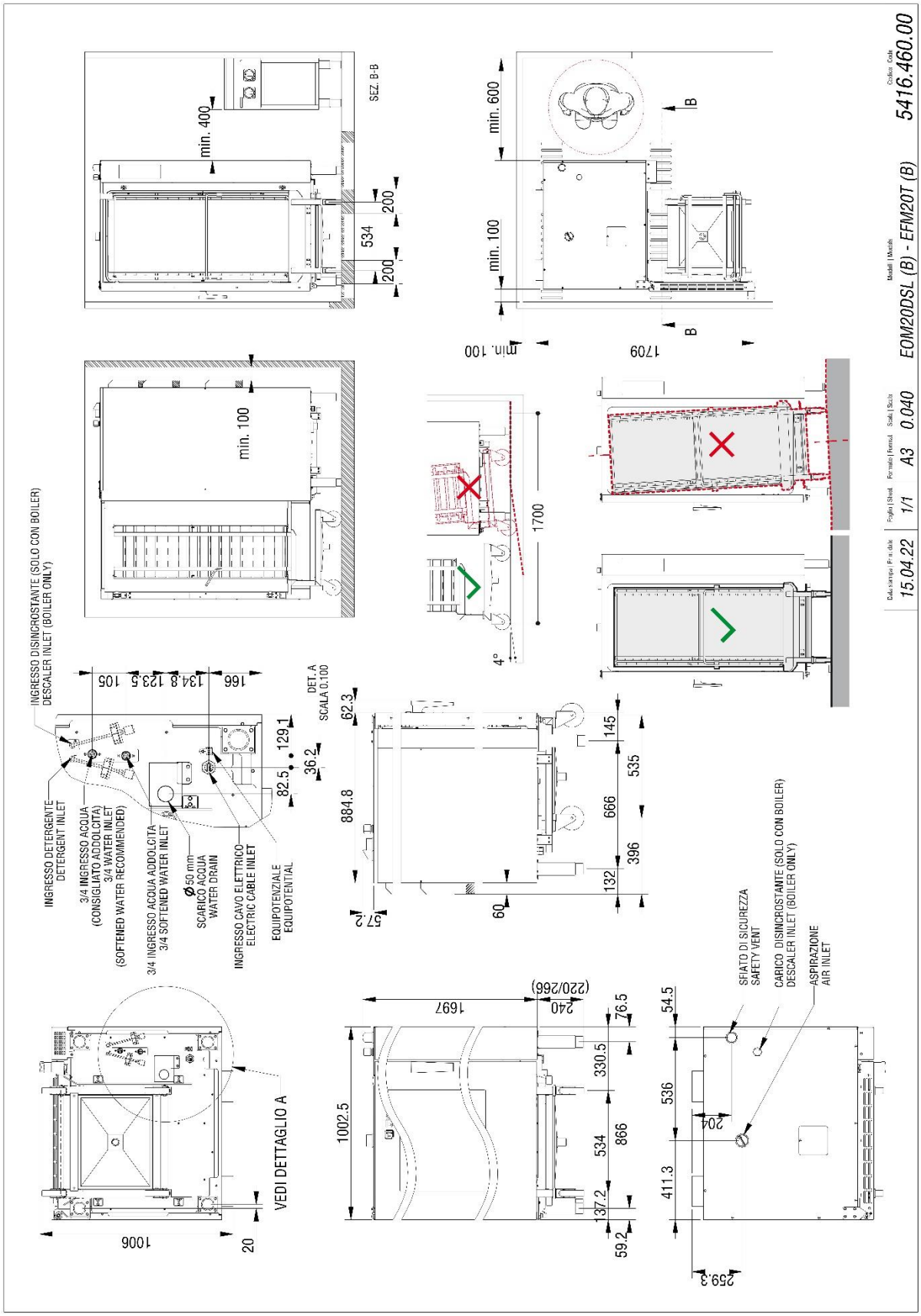
TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	41 kW	STROMLEISTUNG	41 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	1 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	40 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 16x(600x400)	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	64 Kg
ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x148 cm	SEITENSCHIENEN	n° 16
BLECHABSTAND	8 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 10 n° - mm²
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 400 x 600 mm	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	4
POSITION WASSERANSCHLUSS	22cm	POSITION WASSERABFLUSS	18cm
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	220 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	840 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	225 mm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	220 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	880 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	590 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	220 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	880 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	480 mm
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	POSITION WASSERABLAUF (H)	180 mm
POSITION WASSERABLAUF (X)	750 mm	POSITION WASSERABLAUF (Y)	360 mm
FUSSHÖHE	220 mm	FUSSEINSTELLUNG	220/246 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	100 cm
TIEFE	94 cm	HÖHE	188 cm
BREITE DER VERPACKUNG	108 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	110 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	208 cm	NETTO-GEWICHT	256 kg
BRUTTO-GEWICHT	300 kg	VOLUMEN	2,47 m³
KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	7380.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	4920.0 W	DAMPF-ABGABE	10865.0 g/h

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit, auch ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.

ZUBEHÖRE

9037	ROST VERCHROMT (600X400MM)
9041	BLECH AUS ALUMINIUM GLATT 600X400 H=20MM
9045	BLECH AUS ALUMINIUM GELOCHT 600X400 H=65MM
9046	BLECH AUS ALUMINIUM FÜR BAGUETTE
951912	SEITLICHE HANDBRAUSE AUSSEN
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951942	WAGEN FÜR 20 BLECHE GN1/1
951997	RAMPA CARRELLO 20TG MY24
961910	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA 600X400 MM
961942	WAGEN FÜR 16 BLECHE (600X400)MM
961950	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM
961951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit, auch ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.

INSTALLATIONS-DIAGRAMME