TECNOCOMPACT

974674 ECH06TSL/1

TECNOCOMPACT NEXT FORNO COMBINATO ELETTRICO COMPATTO VERSIONE GASTRONOMIA 6 TEGLIE GN2/3 CON CONTROLLO ELETTRONICO, RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO

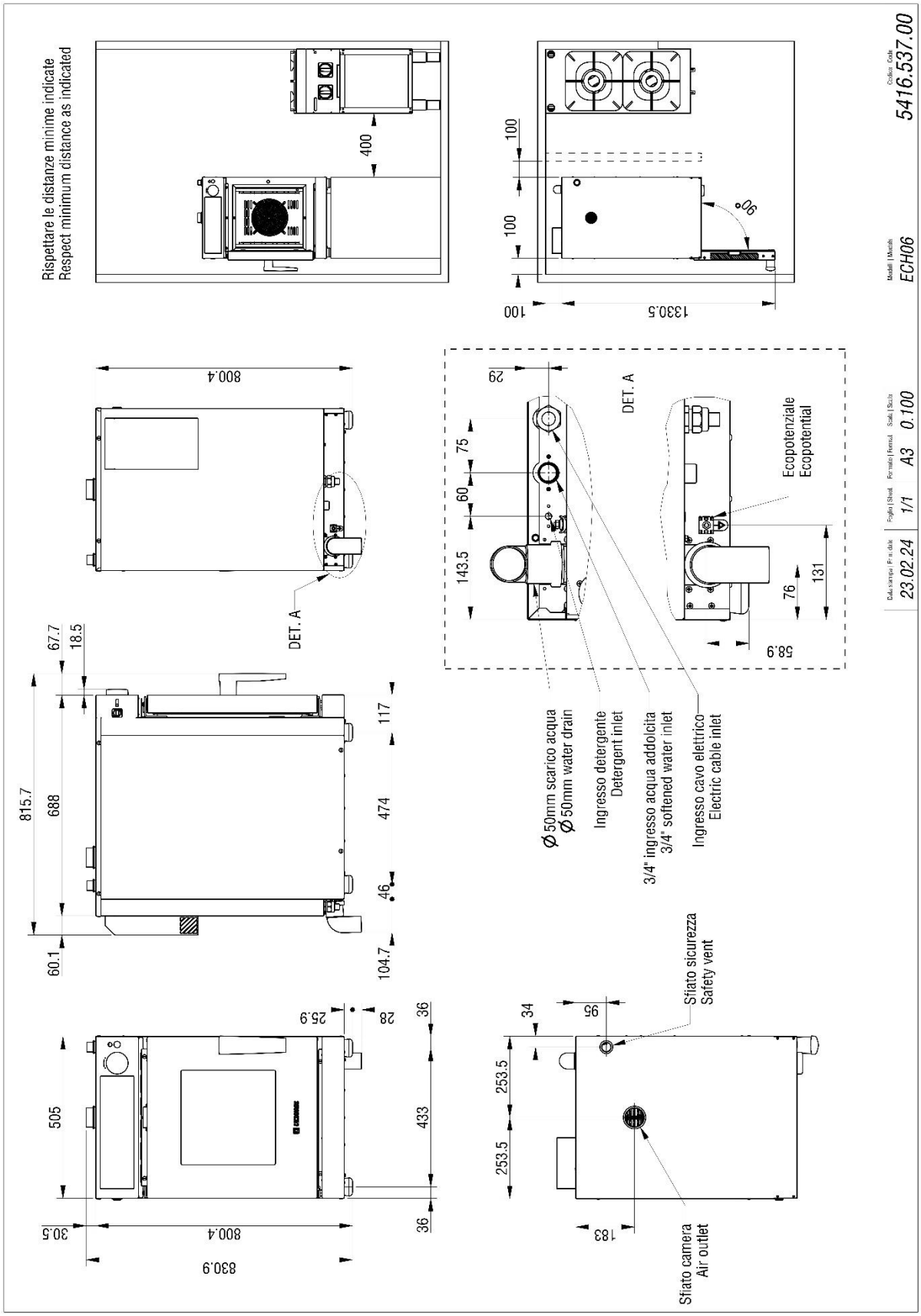
- Forno elettrico compatto combinato, display di controllo Touch, 6 teglie GN 2/3 a vapore diretto.
- Il forno Tecnocompact soddisfa la necessità di performance elevate in uno spazio ridotto. Le teglie vengono caricate longitudinalmente per occupare il minor spazio possibile.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente, in acciaio inox AISI 304 di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura permettono di risparmiare energia e di ottenere un eccellente risultato finale.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	4,25 kW	POTENZA ELETTRICA	4.25 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	220-240 ~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	6 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6xGN2/3	CARICO MASSIMO DI CIBO	12 Kg
GUIDE	n° 6	PASSO TEGLIE	7 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 2,5 n° - mm²	SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	60÷120 °C	TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	60÷250 °C
TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷265 °C	TIMER CONTAMINUTI	0-540 min
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Digitale - teglia GN1/1
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm	GRADO IPX	3
LARGHEZZA	50,5 cm	PROFONDITÀ	69 cm
ALTEZZA	80 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	59 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	89 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	107 cm
PESO NETTO	80 kg	PESO LORDO	102 kg
VOLUME	0,66 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180

ACCESSORI

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE