952350

Tecnocombi XTRA serie D Gas-Kombidämpfer Gastro-version 6 Bleche GN1/1 mit elektronischer Steuerung, Programmierbaren Rezepten und Direktdampf

- Gas-Kombidämpfer digital 6 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
- Garraum 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.
- Die kapazitive Touch-Bedienelemente und der Push & Scroll-Knopf beschleunigen die Auswahl und Bestätigung..
  Die Bedienblender sind ausgestattet mit:
  - zwei alphanumerische Anzeigen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Zeit oder die Temperatur, die von der Kernsonde erfasst wird;
  - Ein 3,5" LCD-TFT-Farbdisplay mit hoher Sichtbarkeit für die beste Anzeige von Rezepten und 8 Garphasen, die Energie sparen und ein hervorragendes Endergebnis erzielen.
- Die Profi-Lüfter sind durch einen Inverter gesteuert, sie arbeiten mit 4 Geschwindigkeitsstufen und stoppen sofort, wenn die Drehung umgekehrt 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.
- Die Taste Play leuchtet je nach Programmphase in verschiedenen Farben auf.
- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Konvektionsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
- Bis zu 300 Garprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	10,25 kW	GAS-LEISTUNG	10 kW
STROMLEISTUNG	0,25 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW
NENNWÄRMELEISTUNG	10 kW	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 6XGN1/1
MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	30 Kg	VERBRAUCH ERDGAS	1,05 m³/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	59X38X45 cm	SEITENSCHIENEN	n° 6
BLECHABSTAND	6,5 cm	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
OFENTYP	DIGITAL - BLECH GN1/1	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	VOLLE / REDUZIERTE GESCHWINDIGKEIT
NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085CP0593	POSITION WASSERANSCHLUSS	4CM
POSITION WASSERABFLUSS	4CM	DURCHMESSER GASANSCHLUSS	1/2"G EN10226-1
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
FUSSHÖHE	65 mm	FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	86 cm
TIEFE	72 cm	HÖHE	74 cm
BREITE DER VERPACKUNG	94 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	85 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	101 cm	NETTO-GEWICHT	100 kg
BRUTTO-GEWICHT	112,5 kg	VOLUMEN	0,8 m³

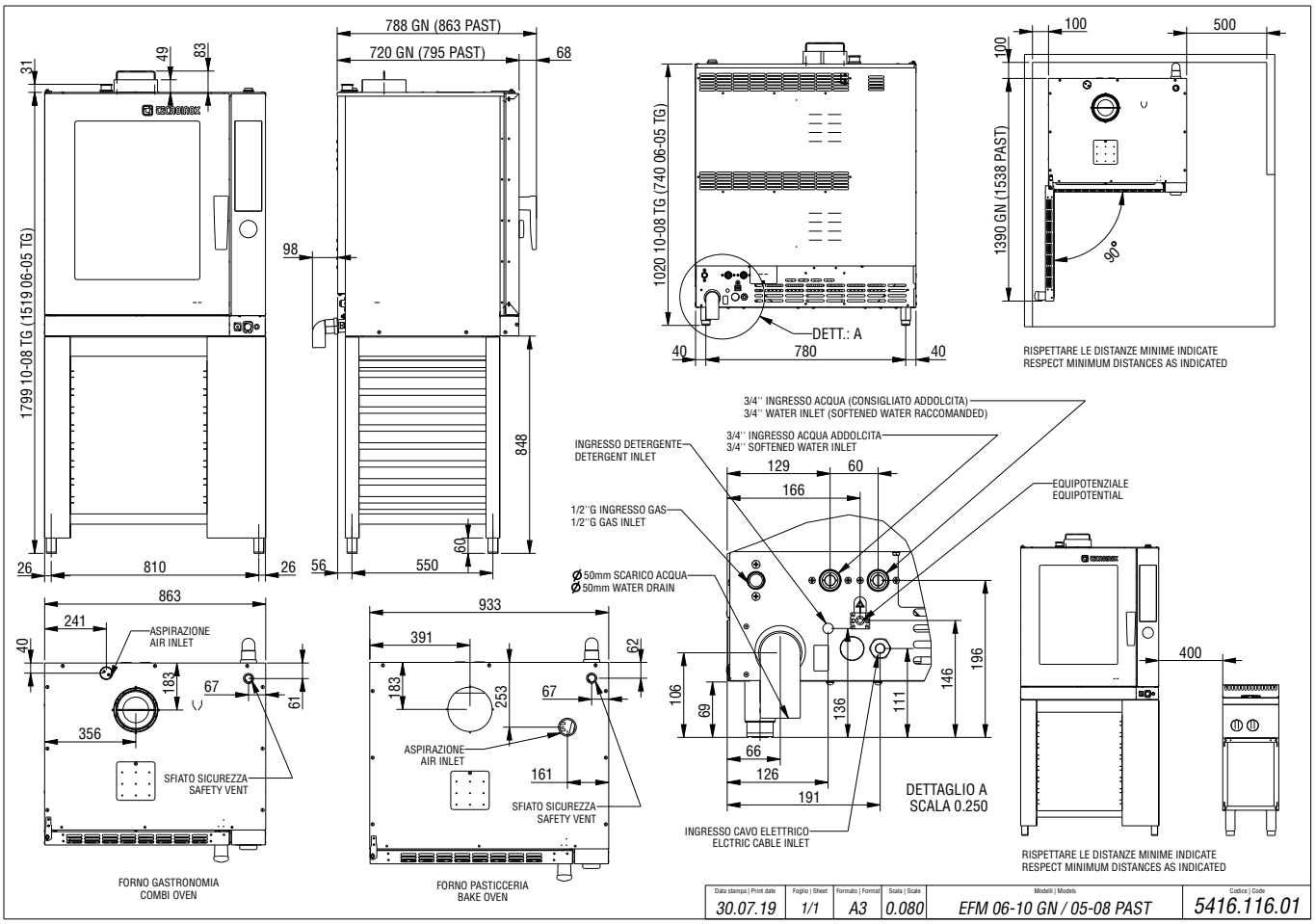
ZUBEHÖR

091910	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1 FÜR HÄHNCHEN
091946	DRAHTKORB AUS EDELSTAHL FÜR VORFRITTIERTE LEBENSMITTEL
091947	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR GEMÜSE
091949	ROST AUS EDELSTAHL FÜR SPIESSE
091950	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR FLEISCH UND FISCH
091951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG FÜR OMELETTE
091952	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG, GLATT, H=20MM
091953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG, GLATT, H=40MM
091954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG, GLATT, H=65MM
9032	WANNE AUS EDELSTAHL, GLATT, GN1/1 H=20MM
9033	WANNE AUS EDELSTAHL, GLATT, GN1/1 H=40MM
9034	WANNE AUS EDELSTAHL, GLATT, GN1/1 H=65MM
9055	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1
9056	WANNE AUS EDELSTAHL, GELOCHT GN1/1 H=20MM
9057	WANNE AUS EDELSTAHL, GELOCHT GN1/1 H=40MM
9058	WANNE AUS EDELSTAHL, GELOCHT GN1/1 H=65MM
9059	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=20MM
9060	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=40MM
9061	
951912	SEITLICHE HANDBRAUSE AUSSEN
951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1
951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHITUNG GLATT
951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHITUNG GERILLT
951935	KAMIN MIT WINDSCHUTZ FÜR GAS-KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6-10 BLECHE
951938	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER
951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1
951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1
951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER
951967	GN-BLECHHALTER SET FÜR KOMBIDÄMPFER UNTERBAU (6/10 BLECHE)
951972	ABDECKUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI MIT ABZUGSHAUBE AN UNTERBAU UND NEUTRALEM SCHRANK, WÄRMESCHRANK UND WÄRMESCHRANK
951974	UNTERBAU KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1
951976	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1
951981	AUFBAUELEMENT FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1 AUF SCHOCKFROSTERN 5 BLECHE
951983	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU
951991	STAPELKIT FÜR TECNOCOMBI ELEKTROÖFEN AUF 5-BLECHE-SCHOCKFROSTER.
951992	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.25KW

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

tecnoinox.it

INSTALLATIONSSCHEMEN



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

tecnoinox.it