954350

GOM06TSL

Tecnocombi NEXT Gas-Kombidämpfer Gastro-version 6 Bleche GN1/1 Touchscreen, Programmierbaren Rezepten, Kerntemperaturfühler und Automatischer Spülung, Direktdampf

- Gas-Kombidämpfer, Touchscreen-Bedienfeld, 6 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- 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.
- 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.
- 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 lediglich 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messepunkten inklusiv.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und

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

Kombidämpfer.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

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

TECHNISCHE DATEN

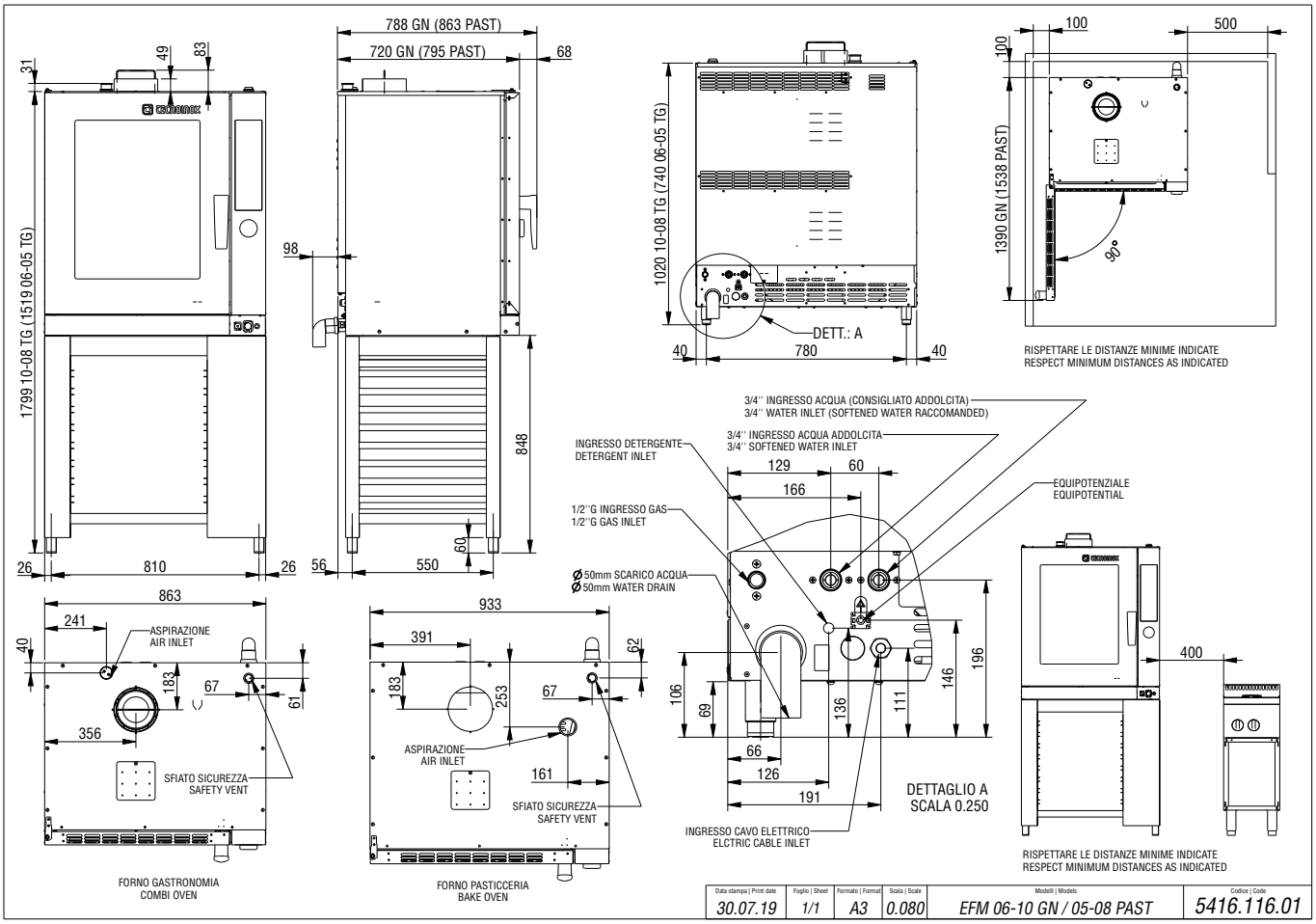
GESAMTLEISTUNG	10,25 kW	GAS-LEISTUNG	10 kW
STROMLEISTUNG	0,25 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW
NENNWÄRMELEISTUNG	10 kW	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 6XGN1/1
MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	30 Kg	VERBRAUCH ERDGAS	1,05 m³/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	59X38X45 cm	SEITENSCHIENEN	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	4
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	4	BREITE	86 cm
TIEFE	72 cm	HÖHE	74 cm
BREITE DER VERPACKUNG	94 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	94 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	101 cm	NETTO-GEWICHT	111,8 kg
BRUTTO-GEWICHT	124 kg	VOLUMEN	0,89 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
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
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