

**954659****EOM20DSL**

**Tecnocombi XTRA serie D elektro-Kombidämpfer Gastro-version 20 Bleche GN1/1 mit elektronischer Steuerung, Programmierbaren Rezepten, Automatischer Spülung und Boiler - mit Servierwagen für Bleche GN1/1 - Kompatibel mit 16-blech-wagen für Konditoreien (600x400)mm**



- Elektro-Kombidämpfer digital 20 Bleche GN 1/1 mit Boiler, der schnell einen ausgewogenen Dampf erzeugt und hohe Leistung bei niedrigem Wasser- und Energieverbrauch gewährleistet. Einfache und automatische Entkalkung, die selbständig durchgeführt werden kann.
- Automatische Reinigung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten inklusiv.
- Blechwagen inklusiv, kompatibel mit 16 Backblechen (600x400).
- 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.

TECHNISCHE DATEN

|                               |                       |                              |               |
|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|---------------|
| GESAMTLEISTUNG                | 41 kW                 | STROMLEISTUNG                | 41 kW         |
| FREQUENZ                      | 50/60 Hz              | SPANNUNG                     | 380-415 3N~ V |
| STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR | 0,25 kW               | LEISTUNG UMLUFT EINHEIT      | 40 kW         |
| KAPAZITÄT DER BACKBLECHE      | n° 20XGN1/1           | MAX. BELADUNG MIT SPEISEN    | 80 Kg         |
| ABMESSUNGEN GARRAUM           | 68X45X148 cm          | SEITENSCHIENEN               | n° 20         |
| 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             |
| POSITION WASSERANSCHLUSS      | 22CM                  | POSITION WASSERABFLUSS       | 18CM          |
| DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS   | 3/4"                  | DURCHMESSER WASSERABFLUSS    | 1,9685"       |
| 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                | 280 kg        |
| BRUTTO-GEWICHT                | 324 kg                | VOLUMEN                      | 2,47 m³       |

ZUBEHÖR

|        |                                                                     |
|--------|---------------------------------------------------------------------|
| 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 TEFLONBESCHÜTTUNG GLATT   |
| 951934 | WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GERILLT |
| 951942 | WAGEN FÜR 20 BLECHE GN1/1                                           |
| 951947 | ENTKALKER FÜR BOILER 10L                                            |
| 951953 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GN1/1                     |
| 951954 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GELOCHT GN1/1             |
| 951997 | AUSGLEICHSRAMPE WAGEN FÜR KOMBIDÄMPFER 16/20 BLECHE                 |
| 961942 | WAGEN FÜR 16 BLECHE (600X400)MM                                     |

INSTALLATIONSSCHEMEN

