

961650

Tecnobake XTRA serie M elektro-Kombidämpfer Konditorei-version 5 Bleche (600x400)mm mit Elektromechanischer Steuerung und Direktdampf



- Elektro-Kombidämpfer für Backwaren, elektromechanische Steuerung, 5 Bleche 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
- 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.
- Intuitive und benutzerfreundliche Bedienleiste: Der erste Knopf reguliert die Temperatur, der zweite die Garzeit und mit dem dritten Knopf wird die Menge der in den Garraum einzubringenden Feuchtigkeit in 7 Stufen eingestellt.
- Die Profi-Lüfter sind mit Autoreverse-Funktion ausgestattet.
- Sowohl durch den Deflektor, der eine optimale Wärmeverteilung im Garraum gewährleistet, als auch der große Abstand zwischen den Backblechen garantieren ein gleichmäßiges Garergebnis.
- Manuelle Öffnung der vergrößerten Entlüftung von 6 cm Durchmesser für eine bessere Feuchtigkeitssteuerung.
- Gut beleuchteter Garraum beim Betrieb des Kombidämpfers.
- Externe Brause (optional).

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	8,25 kW	STROMLEISTUNG	8,25 kW
FREQUENZ	50 Hz	SPANNUNG	400 3N ~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	8 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 5X(600X400)	ABMESSUNGEN GARRAUM	68X45X45 cm
SEITENSCHIENEN	n° 5	BLECHABSTAND	8 cm
STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷275 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷275 °C	TIMER MINUTENZÄHLER	0-120 min
OFENTYP	ELEKTROMECHANISCH - BLECH 400 X 600 MM	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	1
POSITION WASSERANSCHLUSS	4CM	POSITION WASSERABFLUSS	4CM
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
FUSSHÖHE	65 mm	FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	90 cm
TIEFE	80 cm	HÖHE	74 cm
BREITE DER VERPACKUNG	94 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	93 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	100 cm	NETTO-GEWICHT	88,5 kg
BRUTTO-GEWICHT	101,5 kg	VOLUMEN	0,87 m³

ZUBEHÖR

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
951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER
951983	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU
961910	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA 600X400 MM
961937	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR KONDITOREIÖFEN
961950	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM
961951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM
961962	KONDITOREI BLECHHALTER SET FÜR KOMBIDÄMPFER UNTERBAU
961979	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE ODER TECNODUAL 6 UND 10 BLECHE, 230V, 50/60HZ, 0.25KW MOTOR
961981	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE UND TECNODUAL ZUM EINBAU EINES SCHOCKFROSTERS 5 BLECHE
961982	STECKER FÜR TECNOCOMBI-OFEN MIT HAUBE AMBODEN, NEUTRALER, HEISSE UND BEFEUCHTETER SCHRANK
961983	AUFBAUSET FÜR ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE 1X5 BLECHE UND 1X8 BLECHE ODER TECNODUAL 1X6 BLECHE UND 1X10 BLECHE
961984	AUFBAUSET FÜR ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE 2X5 BLECHE ODER TECNODUAL 2X6 BLECHE
961985	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNODUAL 6 UND 10 BLECHE / TECNOBKE 5 UND 8 BLECHE
961986	UNTERBAU FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE 5 UND 8 BLECHE ODER TECNODUAL 6 UND 10 BLECHE
XXXXXXS	TÜR MIT ÖFFNUNG LINKS TECNOCOMBI/TECNODUAL/TECNOBAKE - NICHT FÜR MODELLE MIT 16/20 BLECHEN - BITTE BEI DER BESTELLUNG ANFORDERN

INSTALLATIONSSCHEMEN

