962353

Tecnodual XTRA serie D Gas-Kombidämpfer Gastro-version 10 Bleche GN1/1 oder (600x400)mm mit elektronischer Steuerung, Programmierbaren Rezepten und Direktdampf



- Gas-Kombidämpfer digital 10 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
- 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.
- Die kapazitive Touch-Bedienelemente und der Push & Scroll-Knopf beschleunigen die Auswahl und Bestätigung der Einstellungen.
  Die Bedienblenden verfügen über:
  - zwei alphanumerische Display-Tastaturen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Einstellung der Zeit oder die vom Nadelfühler erfasste Temperatur;
  - ein 3,5" LCD-TFT-Farbdisplay für die optimale Anzeige der Rezepte und 8 Garphasen ausgestattet, die die Einsparung von Energie und ein exzellentes Garergebnis ermöglichen.
- 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

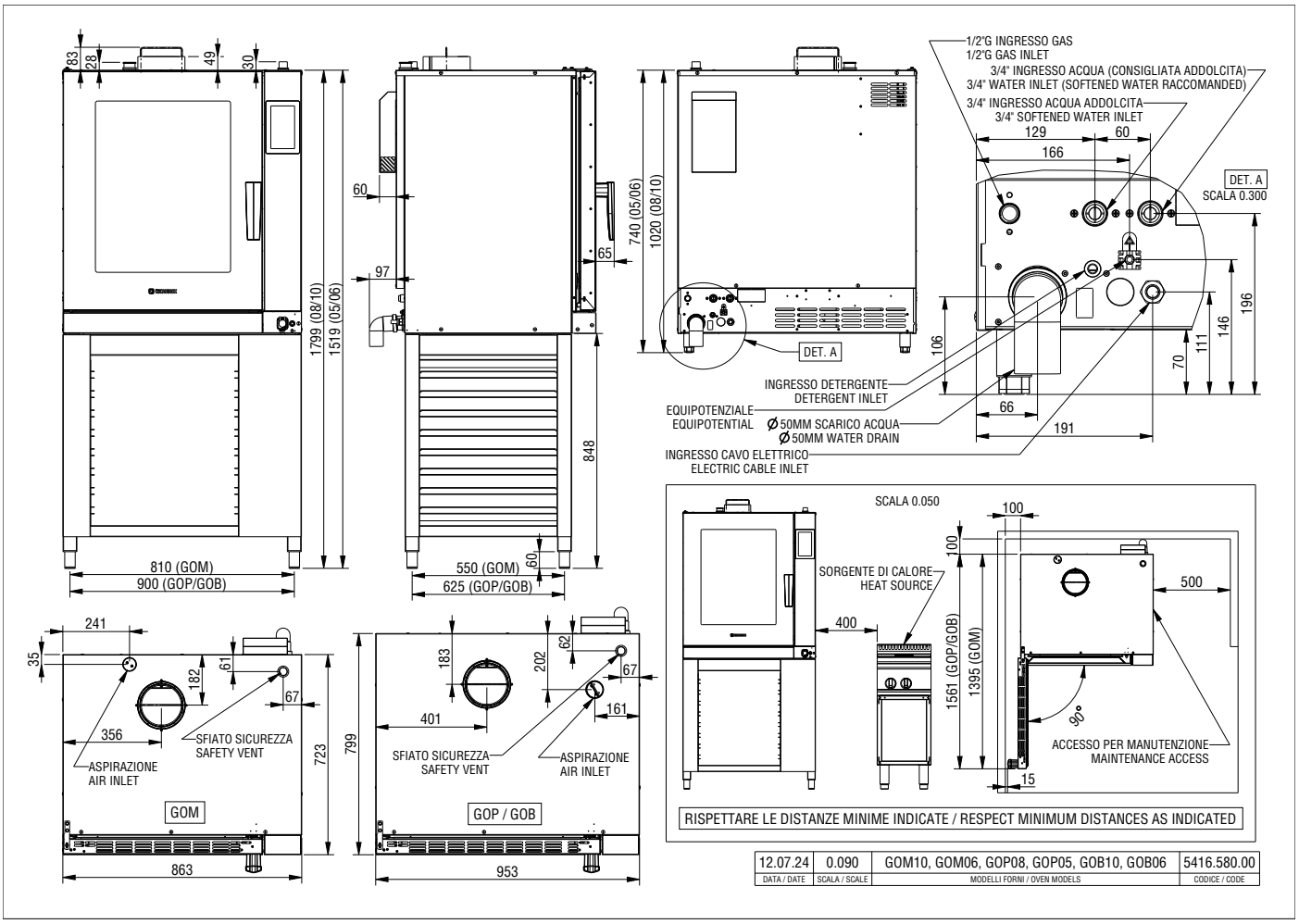
GESAMTLEISTUNG	19,5 kW	GAS-LEISTUNG	19 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
NENNWÄRMELEISTUNG	19 kW	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 10XGN1/1O10X(600X400
VERBRAUCH ERDGAS	2,01 m³/h	ABMESSUNGEN GARRAUM	68X45X73 cm
SEITENSCHIENEN	n° 10	BLECHABSTAND	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 ODER 400 X 600 MM
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	3
BREITE	95 cm	TIEFE	80 cm
HÖHE	102 cm	BREITE DER VERPACKUNG	101 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	93 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	127 cm
NETTO-GEWICHT	128 kg	BRUTTO-GEWICHT	154,5 kg
VOLUMEN	1,19 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
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
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
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
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
961963	DUAL BLECHHALTER SET FÜR KOMBIDÄMPFER UNTERBAU
961979	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE ODER TECNODUAL 6 UND 10 BLECHE, 230V, 50/60HZ, 0.25KW MOTOR
961980	
961981	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE UND TECNODUAL ZUM EINBAU EINES SCHOCKFROSTERS 5 BLECHE
961982	STECKER FÜR TECNOCOMBI-OFEN MIT HAUBE AMBODEN, NEUTRALER, HEISSER UND BEFEUCHTETER SCHRANK
961985	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNODUAL 6 UND 10 BLECHE / TECNOBKE 5 UND 8 BLECHE

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

INSTALLATIONSSCHEMEN



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