964652

EOB06TSL

Tecnodual NEXT elektro-Kombidämpfer Gastro-version 6 Bleche GN1/1 oder (600x400)mm Touchscreen, Programmierbaren Rezepten, Automatischer Spülung und Direktdampf

- Elektro- Kombidämpfer, Touchscreen-Bedienfeld, 6 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- 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.
- 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 Kombidämpfer.

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

- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

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

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	8,25 kW	STROMLEISTUNG	8,25 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	8 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 6XGN1/1OR6X(600X400)	ABMESSUNGEN GARRAUM	68X45X45 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 ODER 400 X 600 MM
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	4	POSITION WASSERANSCHLUSS	4CM
POSITION WASSERABFLUSS	4CM	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	1,9685"
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	BREITE	95 cm
TIEFE	80 cm	HÖHE	74 cm
BREITE DER VERPACKUNG	103 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	101 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	101 cm	NETTO-GEWICHT	114 kg
BRUTTO-GEWICHT	128,5 kg	VOLUMEN	1,05 m³

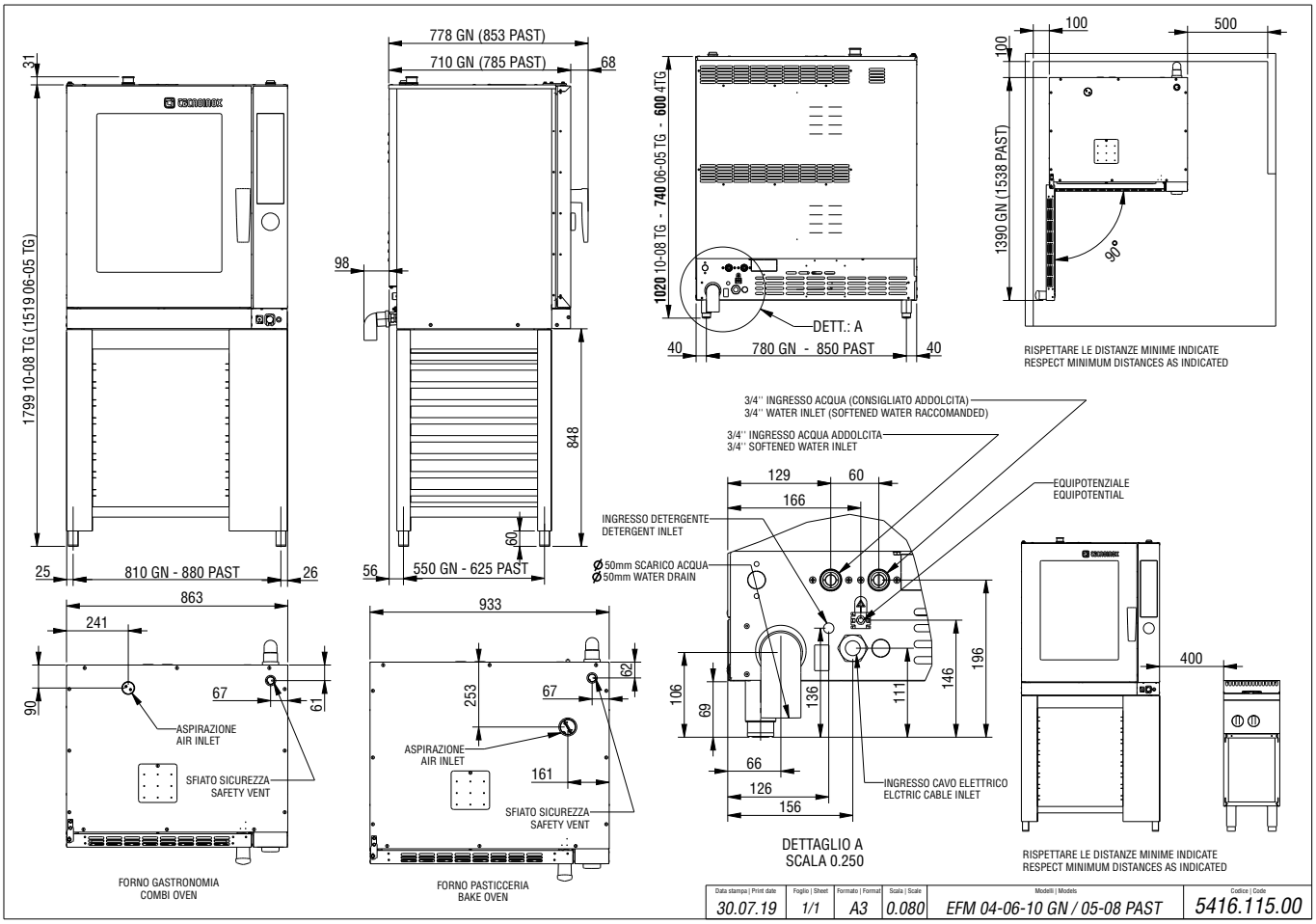
ZUBEHÖR

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
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
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
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
XXXXXXS	TÜR MIT ÖFFNUNG LINKS TECNOCOMBI/TECNODUAL/TECNOBAKE - NICHT FÜR MODELLE MIT 16/20 BLECHEN - BITTE BEI DER BESTELLUNG ANFORDERN

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