974673

ECH06TSL

Tecnocompact NEXT Kompakter elektro-Kombidämpfer Gastro-version 6 Bleche GN2/3 Touchscreen, Programmierbaren Rezepten und Direktdampf

- Elektro- Kompakt-Kombidämpfer, Touchscreen-Bedienfeld, 6 Bleche GN 2/3 mit Direkteinspritzsystem.
- Der Kombidämpfer Tecnocompact erfüllt alle Anforderungen an hohe Leistungen auf kleinem Raum. Die Bleche werden in Längsrichtung eingeschoben, um möglichst viel Platz zu sparen.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter 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.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED
- 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.

Kombidämpfer.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

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

TECHNISCHE DATEN

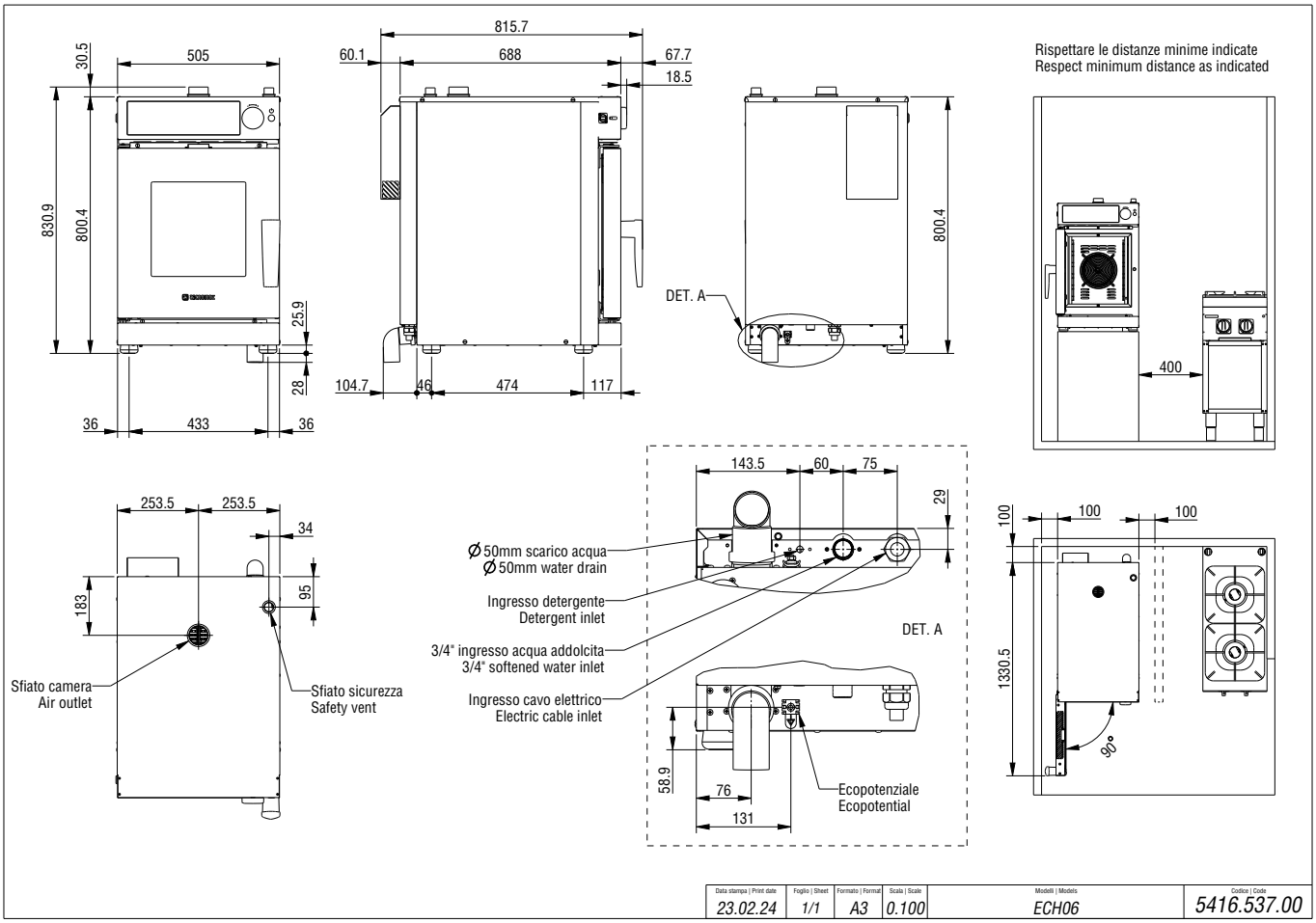
GESAMTLEISTUNG	6,25 kW	STROMLEISTUNG	6.25 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	6 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 6XGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	12 Kg
SEITENSCHIENEN	n° 6	BLECHABSTAND	7 cm
STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm	TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	60÷120 °C
TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	60÷250 °C	TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷265 °C
TIMER MINUTENZÄHLER	0-540 min	OFENTYP	DIGITAL - BLECH GN1/1
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	4	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	FUSSHÖHE	65 mm
FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm	IPX-KLASSE	3
BREITE	50,5 cm	TIEFE	69 cm
HÖHE	80 cm	BREITE DER VERPACKUNG	59 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	89 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	107 cm
NETTO-GEWICHT	80 kg	BRUTTO-GEWICHT	102 kg
VOLUMEN	0,66 m³		

ZUBEHÖR

9040	FLACH BACKBLECHE AUS ALUMINISIERTEM STAHL GN2/3
951912	SEITLICHE HANDBRAUSE AUSSEN
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER
951962	GN2/3 BEHÄLTER AISI304 353X325MM H 20
CXXXXXS	LINKS ÖFFNENDE OFENTÜR TECNOCOMPACT BACK ÖFEN, DIE BEI DER BESTELLUNG ANGEFORDERT WERDEN MÜSSEN

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