954353

GOM10DSL

Tecnocombi série D four combiné à gaz version gastronomie 10 plaques GN1/1 avec contrôle électronique, recettes programmables, sonde à cœur et lavage automatique, vapeur directe

- Four à gaz combiné avec commandes digitales 10 niveaux GN 1/1 à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.
- Lavage automatique inclus avec 4 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- Sonde à cœur multipoint avec 4 points de détection inclus.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, aux angles arrondis pour empêcher la saleté de se déposer, finition en acier poli pour améliorer la réfraction de la chaleur, réduire la rugosité de l'acier, éviter les effets de la corrosion par les produits chimiques et permettre aux résidus alimentaires de glisser.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air dans la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- Poignée antidérapante et anti-empreinte avec ouverture à droite/gauche.
- Les commandes touch control, capacitives à effleurement et le bouton push & scroll accélèrent les opérations de sélection et de confirmation. Les panneaux de contrôle sont équipés de :
  - deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou bien pour la température relevée par la sonde à cœur;
  - un afficheur LCD-TFT couleurs à haute visibilité pour une meilleure visualisation des recettes et des 8 phases de cuisson qui permettent d'économiser l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte.
- Avec le cycle mixte, il est possible de gérer jusqu'à 19 niveaux d'humidité, avec des intervalles de 5 % de 0 à 90 %.
- La touche Play s'allume avec différentes couleurs pour mettre en évidence l'état de marche du four.

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en considérant ceux prédéfinis et les programmes du chef.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

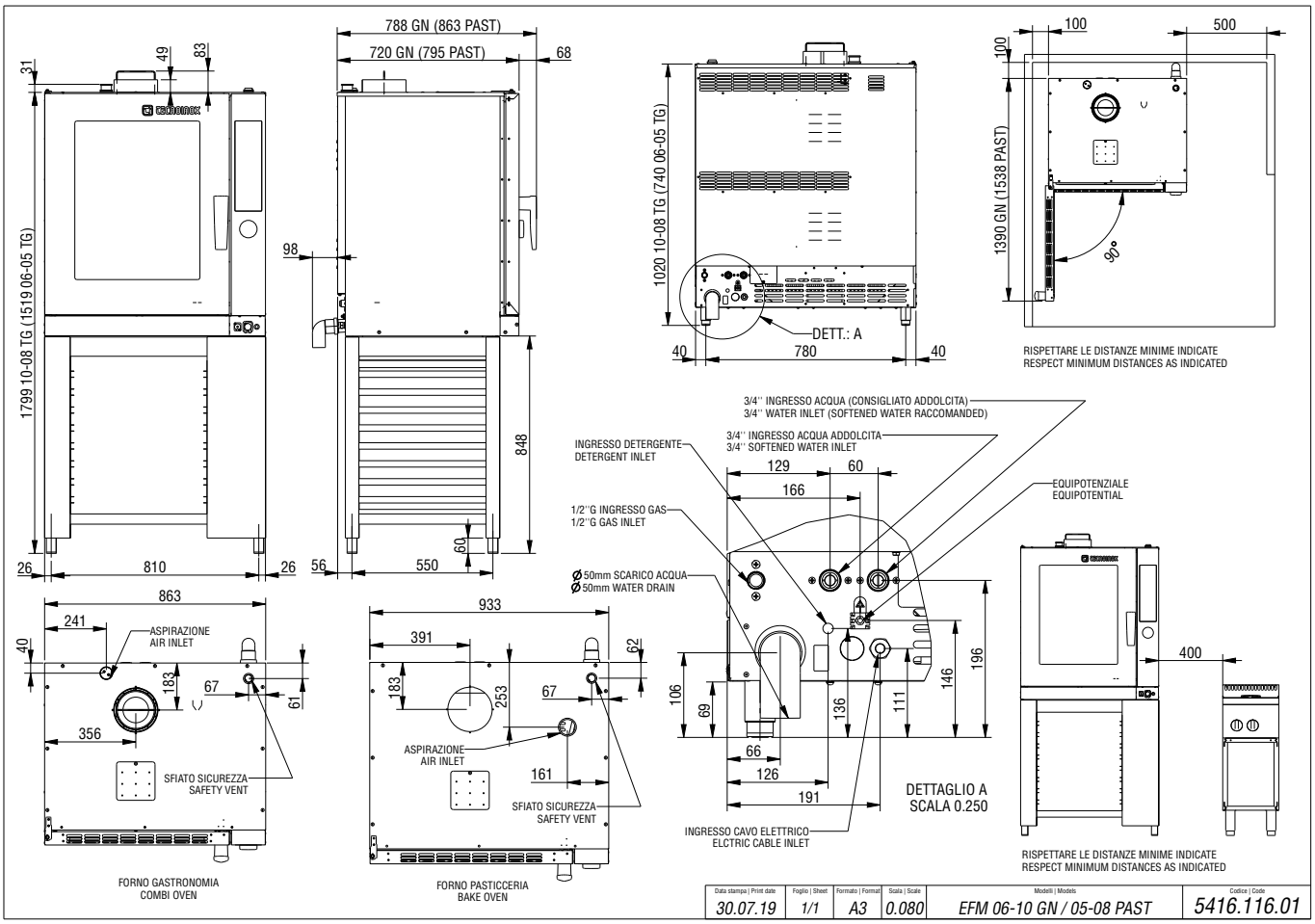
PUISSANCE TOTALE	19,5 kW	PUISSANCE À GAZ	19 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0,5 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	220-240 ~ V	PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,5 kW
PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	19 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 10XGN1/1
CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	50 Kg	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,01 m³/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	59X38X73 cm	GUIDES	n° 10
INTERVALLE DES PLATS	6,5 cm	ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR	50÷120 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50÷250 °C
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50÷265 °C	TIMER MINUTERIE	0-540 min
TYPE FOUR	NUMÉRIQUE - PLAQUE GN1/1	VITESSE DU VENTILATEUR	4
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085CP0593	POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4CM
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4CM	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"	DIAMÈTRE D ÉVACUATION	1,9685"
HAUTEUR DU PIED	65 mm	RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	86 cm
PROFONDEUR	72 cm	HAUTEUR	102 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	95 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	94 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	130 cm	POIDS NET	140,3 kg
POIDS BRUT	154,5 kg	VOLUME	1,16 m³

ACCESSOIRES

091910	GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS
091946	PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS
091947	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES
091949	GRILLE INOX POUR BROCHETTES
091950	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON
091951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES
091952	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM
091953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM
091954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM
9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM
9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM
9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM
9055	GRILLE INOX GN1/1
9056	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM
9057	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM
9058	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM
9059	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM
9060	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM
9061	
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951917	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1
951933	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE
951934	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE
951935	CHEMINÉE ANTIVENT FOURS TECNOCOMBI À GAZ 6-10 NIVEAUX
951938	ARMOIRE NEUTRE, PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE
951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1
951961	KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS
951967	KIT PORTE-PLAQUES GN POUR BASE DE FOURS (6/10 PLAQUES)
951972	PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOCOMBI AVEC HOTTE SUR BASE, ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE OU HUMIDIFIÉE
951974	BASE FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1
951976	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1
951981	ÉLÉMENT DE SUPERPOSITION POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1 SUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES
951983	KIT ROUES POUR BASE À FOUR
951991	KIT DE SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOCOMBI SUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES.
951992	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOCOMBI 6 GN 1/1 ET 10 GN 1/1, MOTEUR 230V, 50/60HZ, 0,25KW

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

SCHÉMAS D'INSTALLATION



TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it