
961351

Tecnodual XTRA série M four combiné à gaz version 6 plaques GN1/1 ou (600x400)mm avec contrôle électromagnétique et vapeur directe



- Four à gaz combiné, contrôle électromécanique, 6 niveaux GN 1/1 ou 60x40 cm à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Chambre 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-empainte avec ouverture à droite/ gauche.
- Panneau de commandes intuitif et facile à utiliser : le premier bouton règle la température, le deuxième règle la durée de la cuisson, le troisième est le sélecteur pour définir la quantité d'humidité à introduire dans la chambre avec 7 niveaux.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont dotés d'autoreverse.
- Uniformité de cuisson garantie par le déflecteur, conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre et doté de grilles suffisamment espacées.
- Ouverture manuelle de l'évent.
- Douchette externe (en option).

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	10,25 kW	PUISSANCE À GAZ	10 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0,25 kW	FRÉQUENCE	50 Hz
TENSION	230 ~ V	PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW
PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	10 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 6XGN1/1OR6X(600X400)
CONSUMMATION DE GAZ NATUREL	1,05 m³/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68X45X45 cm
GUIDES	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	6,5 cm
ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50÷275 °C
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50÷275 °C	TIMER MINUTERIE	0-120 min
TYPE FOUR	ÉLECTROMÉCANIQUE - PLAQUE GN1/1 OU 400 X 600 MM	VITESSE DU VENTILATEUR	1
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	3	LARGEUR	95 cm
PROFONDEUR	80 cm	HAUTEUR	74 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	103 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm	POIDS NET	106,8 kg
POIDS BRUT	125 kg	VOLUME	1,04 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
9037	GRILLE CHROMÉE (600X400MM)
9041	PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM
9045	PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM
9046	PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES
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
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
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
951983	KIT ROUES POUR BASE À FOUR
961910	PLAQUE À ACCUMULATON DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM
961937	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE
961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM
961963	KIT PORTE-PLATS DUAL POUR BASE DE FOURS
961979	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOBAKE OU 6 ET 10 PLAQUES TECNODUAL, MOTEUR 230V, 50/60HZ, 0.25KW
961980	
961981	SUPPORT POUR FOURS TECNOBAKE ET TECNODUAL SUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 NIVEAUX
961982	PANNEAU DE REMPLISSAGE POUR FOUR TECNOCOMBI AVEC HOTTE SUR ARMOIRE CHAUD / NEUTRE OU BASE
961985	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES / TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES

SCHÉMAS D'INSTALLATION

