
961650

Tecnobake XTRA série M four combiné électrique version pâtisserie 5 plaques (600x400)mm avec contrôle électromécanique et vapeur directe



- Four électrique combiné, contrôle électromécanique, 5 niveaux 60x40 cm avec vapeur directe.
- 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.
- 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, sur 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 de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humidité.
- Chambre de cuisson bien éclairée durant le fonctionnement du four.
- Douchette externe (en option).

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	8,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8,25 kW
FREQUENCE	50 Hz	TENSION	400 3N ~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	8 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 5X(600X400)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68X45X45 cm
GUIDES	n° 5	INTERVALLE DES PLATS	8 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 400 X 600 MM	VITESSE DU VENTILATEUR	1
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4CM	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4CM
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	90 cm
PROFONDEUR	80 cm	HAUTEUR	74 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	94 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm	POIDS NET	88,5 kg
POIDS BRUT	101,5 kg	VOLUME	0,87 m³

ACCESSOIRES

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
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE
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
961962	KIT PORTE-PLATS PÂTISSERIE POUR BASE DE FOURS
961979	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOBAKE OU 6 ET 10 PLAQUES TECNODUAL, MOTEUR 230V, 50/60HZ, 0.25KW
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
961983	KIT DE SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOBAKE 1X5 ET 1X8 NIVEAUX OU TECNODUAL 1X6 ET 1X10 NIVEAUX
961984	KIT DE SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOBAKE 2X5 NIVEAUX OU TECNODUAL 2X6 NIVEAUX
961985	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES / TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES
961986	BASE POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES
XXXXXXS	PORTE FOUR À OUVERTURE GAUCHE TECNOCOMBI/TECNODUAL/TECNOBAKE - HORS FOURS 16/20 PLAQUES - À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE

SCHÉMAS D'INSTALLATION

