962351

Tecnodual XTRA série D four combiné à gaz version gastronomie 6 plaques GN1/1 ou (600x400)mm avec contrôle électronique, recettes programmables et vapeur directe

- Four à gaz combiné avec commandes digitales 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-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 du four.
- 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

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

fours.

DONNÉES TECHNIQUES

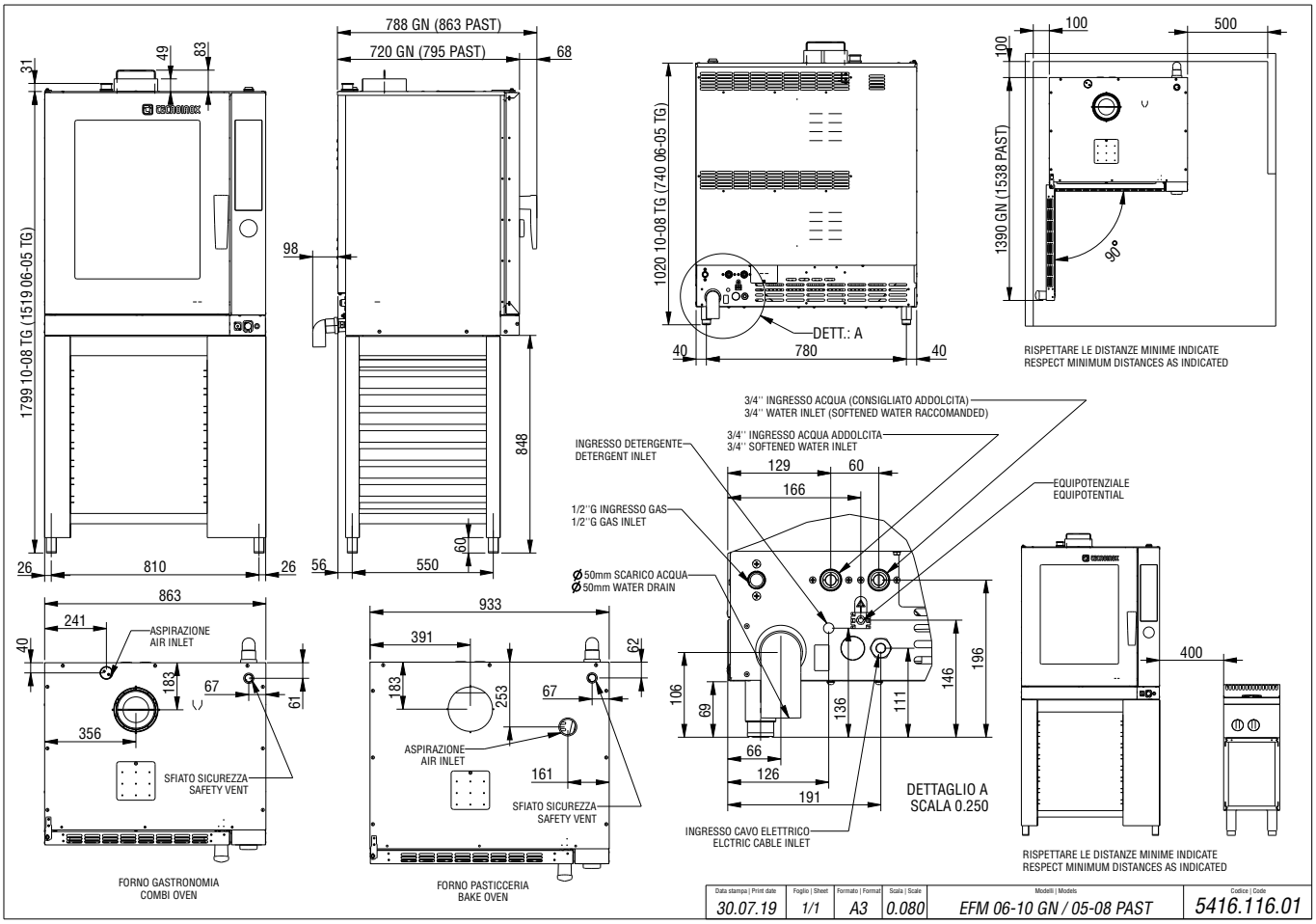
PUISSANCE TOTALE	10,25 kW	PUISSANCE À GAZ	10 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0,25 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	220-240 ~ V	PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW
PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	10 kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 6XGN1/1OR6X(600X400)
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,05 m³/h	DIMENSIONS DE 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 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 OU 400 X 600 MM
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	3
LARGEUR	95 cm	PROFONDEUR	80 cm
HAUTEUR	74 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	102 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	89 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	98 cm
POIDS NET	98 kg	POIDS BRUT	113 kg
VOLUME	0,9 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

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