

964650**EOP05TSL**

Tecnobake NEXT four combiné électrique version pâtisserie 5 plaques (600x400)mm avec touch screen, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



- Four pâtisserie électrique combiné, afficheur de contrôle tactile, 5 niveaux 60x40 cm à 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-empainte avec ouverture à droite/gauche.
- Interface simple et intuitive comme un smartphone grâce à l'afficheur touch capacitif de 7 pouces.
- Les paramètres de cuisson sont visibles en un coup d'oeil grâce à la modalité de visualisation de loin.
- Les 8 phases de cuisson permettent d'économiser de 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 %.
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Évent plus grand de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humidité.
- Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en tenant compte des pré-réglages et des programmes de chef.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments.

- 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.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	8,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8,25 kW
FREQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 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 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 400 X 600 MM
VITESSE DU VENTILATEUR	4	POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4CM
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4CM	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	1,9685"
DIAMÈTRE D ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU PIED	65 mm
RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm	DEGRÉ IPX	4
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	101 cm
POIDS NET	114 kg	POIDS BRUT	127,5 kg
VOLUME	1,05 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
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951947	DÉSINCRUSTANT CHAUFFE-EAU 10L
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 REFOIDISSEMENT 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

