964655

EOP08DSL

Tecnobake XTRA série D four combiné électrique version pâtisserie 8 plaques (600x400)mm avec contrôle électronique, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe

- Four électrique combiné pâtisserie, avec commandes digitales, 8 niveaux 60x40 cm avec vapeur directe.
- 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 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.
- Évent plus grand de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humidité.
- 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

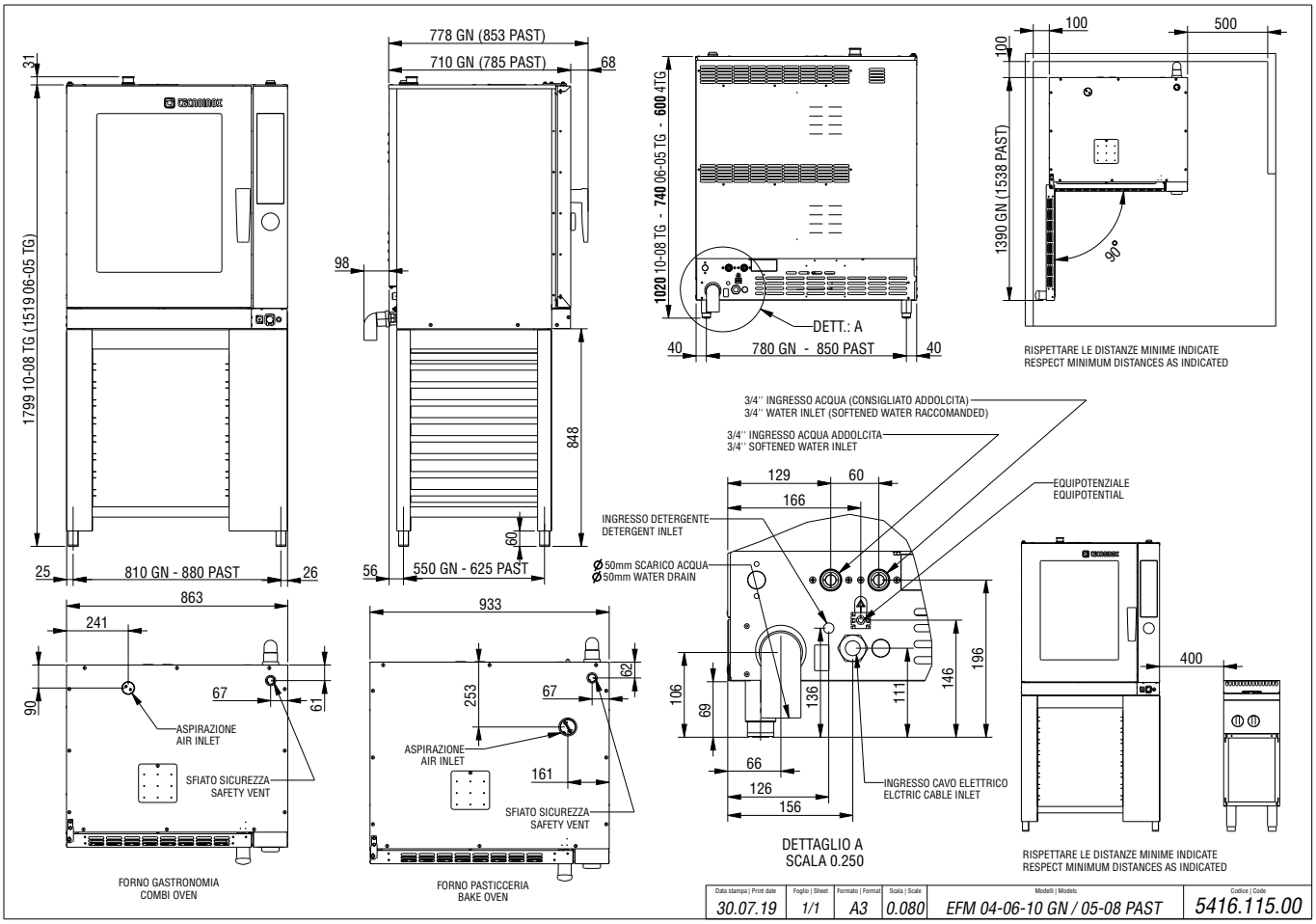
PUISSANCE TOTALE	16,5 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16,5 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,5 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	16 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 8X(600X400)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68X45X73 cm
GUIDES	n° 8	INTERVALLE DES PLATS	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	3/4"
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	102 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	127 cm
POIDS NET	130 kg	POIDS BRUT	142,5 kg
VOLUME	1,19 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
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
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

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