964661

Tecnobake XTRA série D four combiné électrique version pâtisserie 16 plaques (600x400)mm avec contrôle électronique, recettes programmables, lavage automatique et boiler - avec chariot à plateaux pâtissiers - compatible avec chariot 20 plateaux GN1/1

- 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.
- 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.

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

- 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	41 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	41 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	1 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	40 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 16X(600X400)	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	64 Kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68X45X148 cm	GUIDES	n° 16
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	22CM	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	18CM
DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"	DIAMÈTRE D ÉVACUATION	1,9685"
HAUTEUR DU PIED	220 mm	RÉGLAGE DU PIED	220/246 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	100 cm
PROFONDEUR	94 cm	HAUTEUR	188 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	108 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	110 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	208 cm	POIDS NET	280 kg
POIDS BRUT	324 kg	VOLUME	2,47 m³

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