# 951653

## Tecnocombi XTRA serie M forno combinato elettrico versione gastronomia 10 teglie GN1/1 con controllo elettromeccanico e vapore diretto

- Forno elettrico combinato, controllo elettromeccanico, 10 teglie GN 1/1 a vapore diretto.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- Pannello di controllo intuitivo e di facile uso: la prima manopola regola la temperatura, la seconda regola la durata della cottura, la terza è il selettore per definire la quantità di umidità da immettere in camera con 7 livelli.
- Le ventole ad uso professionale sono dotate di auto-reverse.
- Uniformità di cottura assicurata dal deflettore studiato per la miglior distribuzione del calore in camera e dalle griglie ben distanziate.
- Apertura manuale dello sfiato.
- Doccetta esterna (optional).


TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it

## DATI TECNICI

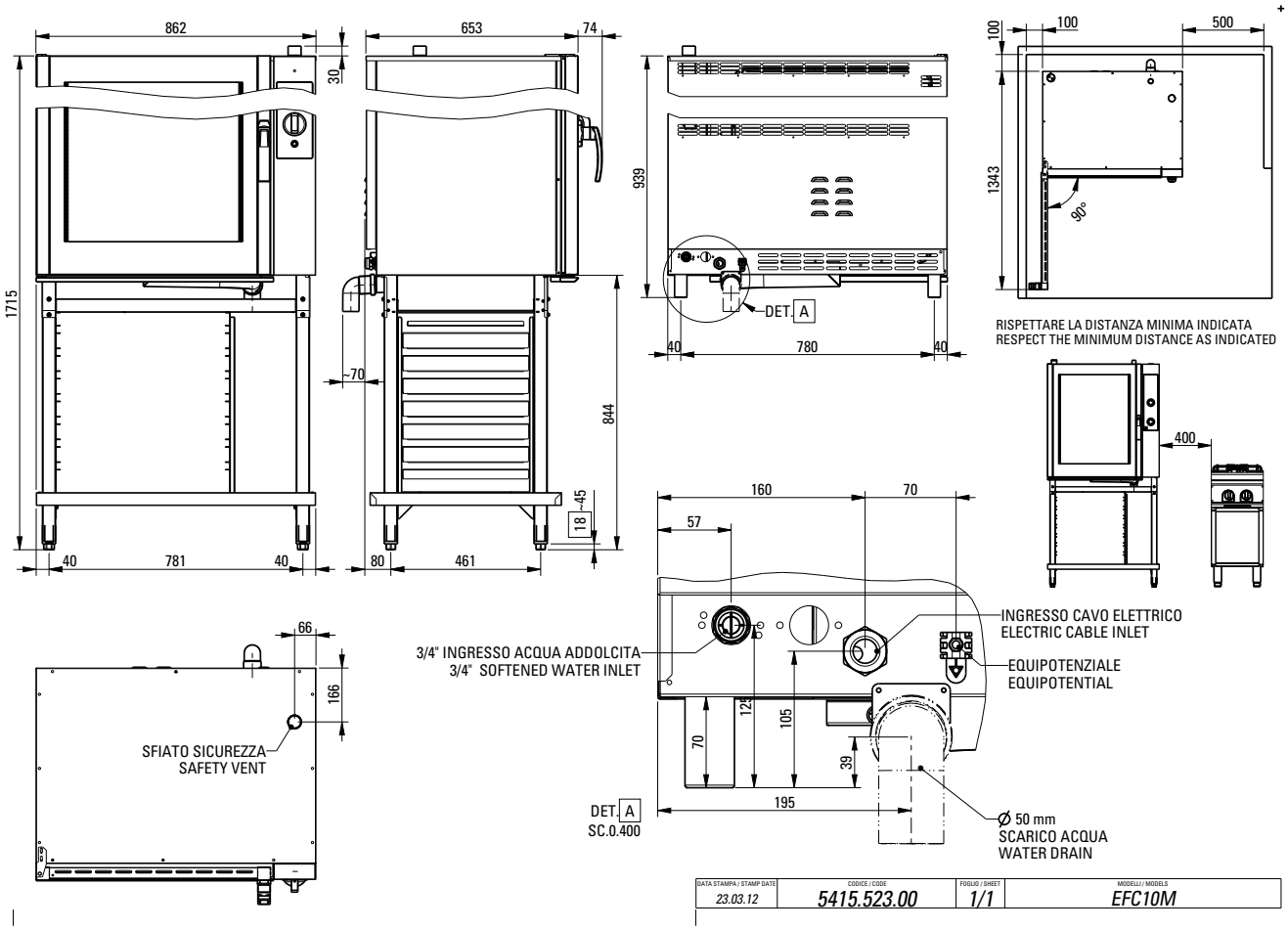
| | | | |
|---|---|---|---|
| POTENZA TOTALE | 16,5 kW | POTENZA ELETTRICA | 16,5 kW |
| FREQUENZA | 50 Hz | TENSIONE | 380-415 3N~ V |
| POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE | 0,5 kW | POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE | 16 kW |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE | n° 10XGN1/1 | CARICO MASSIMO DI CIBO | 50 Kg |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA | 59X38X73 cm | GUIDE | n° 10 |
| PASSO TEGLIE | 6,5 cm | SPESSORE DELL ISOLAMENTO TERMICO | 35 mm |
| TEMPERATURA NEL CICLO MISTO | 50÷275 °C | TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE | 50÷275 °C |
| TIMER CONTAMINUTI | 0-120 min | TIPO FORNO | ELETTROMECCANICO - TEGLIA GN1/1 |
| VELOCITÀ DELLA VENTOLA | 1 | POSIZIONE DELL ALLACCIAMENTO IDRICO | 4CM |
| POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO | 4CM | DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO IDRICO | 3/4" |
| DIAMETRO DELLO SCARICO | 1,9685" | ALTEZZA DEL PIEDINO | 65 mm |
| REGOLAZIONE DEL PIEDINO | 65/75 mm | GRADO IPX | 3 |
| LARGHEZZA | 86 cm | PROFONDITÀ | 72 cm |
| ALTEZZA | 102 cm | LARGHEZZA DELL IMBALLO | 94 cm |
| PROFONDITÀ DELL IMBALLO | 93 cm | ALTEZZA DELL IMBALLO | 128 cm |
| PESO NETTO | 116,8 kg | PESO LORDO | 132,4 kg |
| VOLUME | 1,11 m³ | | |

## ACCESSORI

| | |
|---|---|
| 091910 | GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI |
| 091946 | CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI |
| 091947 | GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE |
| 091949 | GRIGLIA INOX PER SPIEDINI |
| 091950 | GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE |
| 091951 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE |
| 091952 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM |
| 091953 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM |
| 091954 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65 MM |
| 9032 | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM |
| 9033 | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM |
| 9034 | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM |
| 9055 | GRIGLIA INOX GN1/1 |
| 9056 | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM |
| 9057 | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM |
| 9058 | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM |
| 9059 | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM |
| 9060 | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM |
| 9061 | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM |
| 951912 | DOCCIA LATERALE ESTERNA |
| 951917 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1 |
| 951933 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA |
| 951934 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA |
| 951938 | ARMADIO NEUTRO PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER TUTTI I FORNI GN1/1 - CAPIENZA: 7 TEGLIE CROSSWISE |
| 951953 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1 |
| 951954 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1 |
| 951961 | KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI |
| 951967 | KIT PORTA TEGLIE GN PER BASE FORNI (6/10 TEGLIE) |
| 951972 | TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOCOMBI CON CAPPA SU BASE, ARMADIO NEUTRO, CALDO E UMIDIFICATO |
| 951974 | BASE FORNI TECNOCOMBI 6 E 10 TEGLIE GN1/1 |
| 951976 | BASE CON PORTATEGLIE PER FORNI TECNOCOMBI 6 E 10 TEGLIE GN1/1 |
| 951981 | ELEMENTO DI SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI TECNOCOMBI 6 E 10 TEGLIE GN1/1 SU ABBATTITORI 5 TEGLIE |
| 951983 | KIT RUOTE PER BASE FORNO |
| 951991 | BASE PER FORNI ELETTRICI TECNOCOMBI SU ABBATTITORE 5 TEGLIE. |
| 951992 | CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOCOMBI 6 GN1/1 E 10 GN1/1, MOTORE230V, 50/60HZ, 0.25 KW |
| 951993 | KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TECNOCOMBI 6+10 TEGLIE |
| 951996 | |


TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE





TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it