952650

Tecnocombi XTRA serie D forno combinato elettrico 6 teglie GN1/1 con controllo elettronico, ricette programmabili e vapore diretto

- Forno elettrico combinato digitale 6 teglie GN 1/1 a vapore diretto.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- 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.
- I comandi touch control, capacitivi a sfioramento e la manopola push & scroll velocizzano le operazioni di selezione e conferma. I cruscotti sono corredati da:
  - due display alfanumerici: uno per il controllo temperatura e uno per il tempo oppure la temperatura rilevata dalla sonda al cuore;
  - un display LCD-TFT a colori e ad alta visibilità per la miglior visualizzazione delle ricette e delle 8 fasi di cottura che pemettono di risparmiare energia e di ottenere un eccellente risultato finale.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.
- Il tasto play si illumina di diversi colori per evidenziare lo stato del forno.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.

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

DATI TECNICI

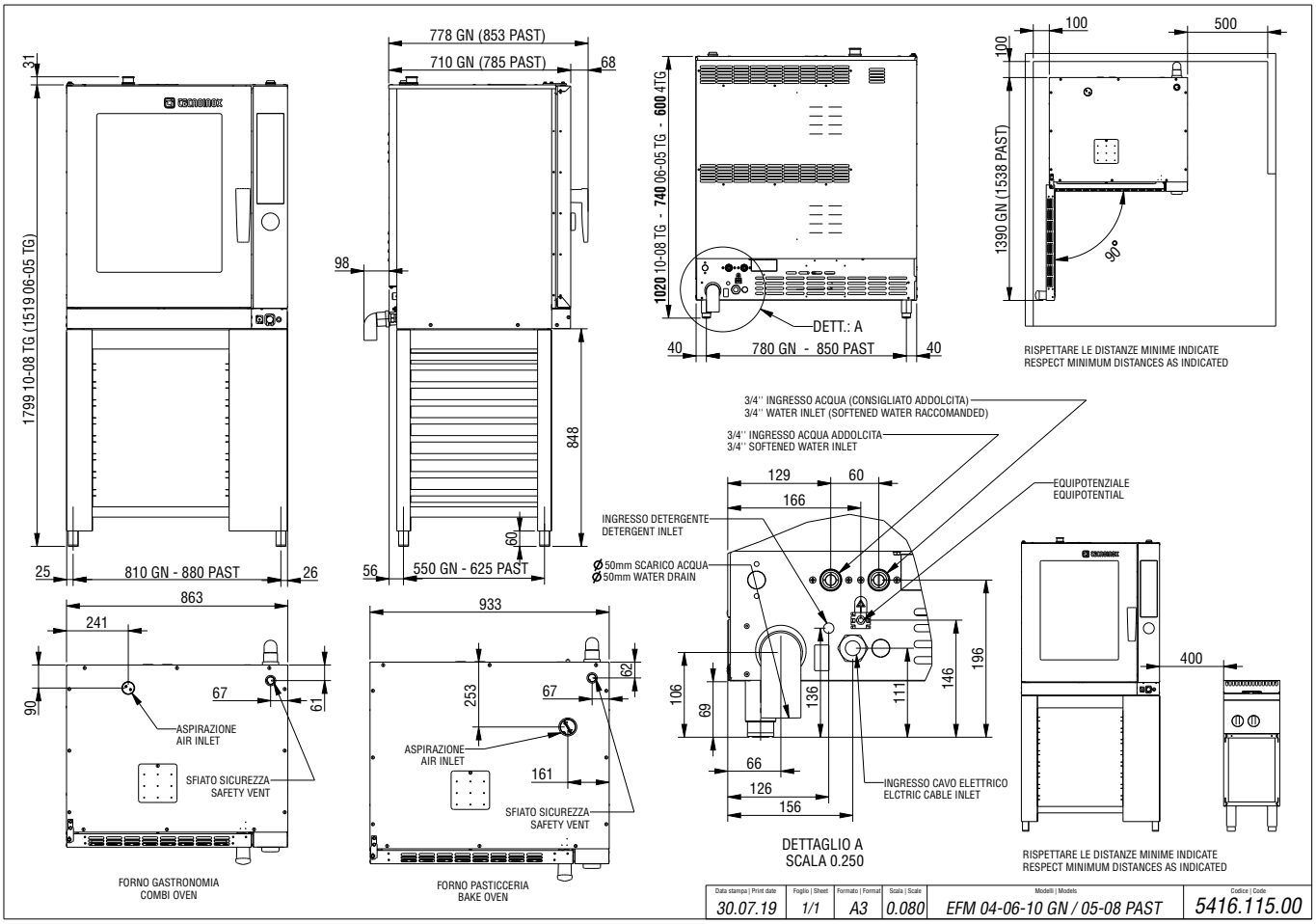
POTENZA TOTALE	8,25 kW	POTENZA ELETTRICA	8,25 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	8 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6XGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	30 Kg
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	59X38X45 cm	GUIDE	n° 6
PASSO TEGLIE	6,5 cm	SPESSORE DELL ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷120 °C	TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C
TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷265 °C	TIMER CONTAMINUTI	0-540 min
TIPO FORNO	DIGITALE - TEGLIA GN1/1	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4
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	4	LARGHEZZA	86 cm
PROFONDITÀ	72 cm	ALTEZZA	74 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	93 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	85 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	100 cm	PESO NETTO	86,5 kg
PESO LORDO	96,5 kg	VOLUME	0,79 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
951994	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TECNOCOMBI 6+6 TEGLIE
951995	

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



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

tecnoinox.it