954659

EOM20DSLB

Tecnocombi XTRA serie D forno misto combinato elettrico versione gastronomia 20 teglie GN1/1 con controllo elettronico, ricette programmabili, lavaggio automatico e boiler - con carrello portateglie GN1/1 - compatibile con carrello pasticceria 16 teglie (600x400)mm

- Forno elettrico combinato digitale 20 teglie GN 1/1 con boiler che genera in tempi veloci un vapore equilibrato, garantendo prestazioni elevate con consumi ridotti di acqua ed energia. La decalcificazione è semplice ed automatica per una gestione autonoma.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- Carrello portateglie incluso, compatibile con carrello 16 teglie pasticceria.
- 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%.

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

- 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

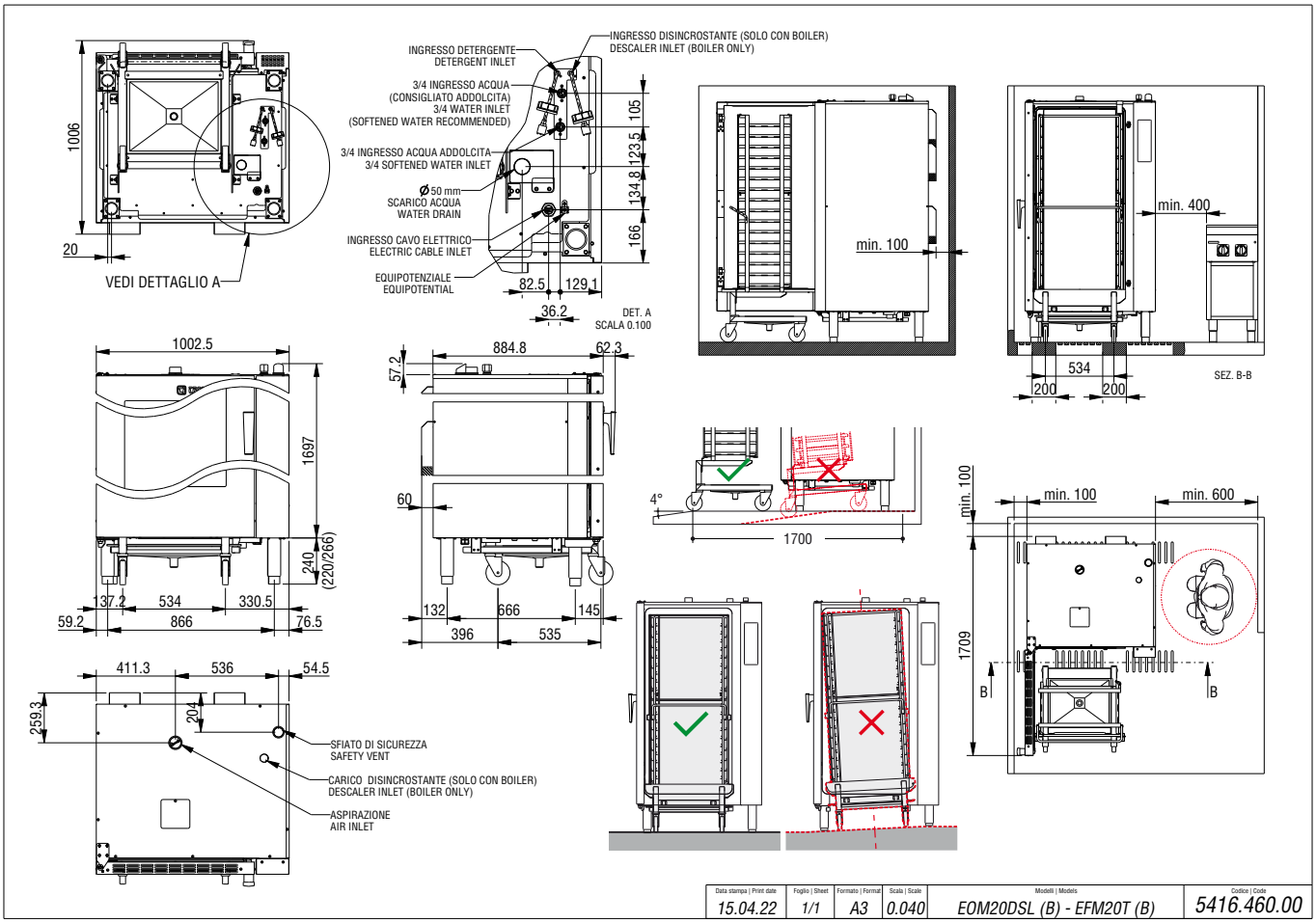
POTENZA TOTALE	41 kW	POTENZA ELETTRICA	41 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	40 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 20XGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	80 Kg
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68X45X148 cm	GUIDE	n° 20
PASSO TEGLIE	6,5 cm	SEZIONE MINIMA CAVO ALIMENTAZIONE (N° - MM²)	5 X 10
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 CAVO	H07 RN-F
TIPO FORNO	DIGITALE - TEGLIA GN1/1	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4
POSIZIONE DELL ALLACCIAMENTO IDRICO	22CM	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	18CM
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	220 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	840 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	225 mm	DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA FREDDA (H)	220 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA FREDDA (X)	880 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA FREDDA (Y)	590 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA ADDOLCITA (H)	220 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA ADDOLCITA (X)	880 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA ADDOLCITA (Y)	480 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	180 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	750 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	360 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	220 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	220/246 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	100 cm
PROFONDITÀ	94 cm	ALTEZZA	188 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	108 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	110 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	208 cm	PESO NETTO	280 kg
PESO LORDO	324 kg	VOLUME	2,47 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	ALTEZZA ALIMENT. EL DA TERRA/POSIZIONE	22CM
INDICE DI ROTAZIONE COLLO	ORIZZONTALE	TIPO CRUSCOTTO RIF.SCHEMA	EFM_D

ACCESSORI

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
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
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
951942	CARRELLO 20 TEGLIE GN1/1
951947	DISINCROSTANTE BOILER 10LT
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1
951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
951997	RAMPA LIVELLAMENTO CARRELLO PER FORNI 16/20 TEGLIE
961942	CARRELLO 16 TEGLIE (600X400)MM

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