
962352

Tecnobake XTRA serie D forno combinato a gas versione pasticceria 8 teglie (600x400)mm con controllo elettronico, ricette programmabili e vapore diretto



- Forno combinato pasticceria a gas digitale, 8 teglie 60x40 cm a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- 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 sciolosità 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 permettono 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.
- Sfiato maggiorato con diametro di 6 cm per una migliore gestione dell'umidità.
- 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.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	19,5 kW	POTENZA A GAS	19 kW
POTENZA ELETTRICA	0,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW
POTENZA TERMICA NOMINALE	19 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 8X(600X400)
CONSUMO DI GAS NATURALE	2,01 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68X45X73 cm
GUIDE	n° 8	PASSO TEGLIE	8 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 400 X 600 MM
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CP0593
POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	4CM	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4CM
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	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	95 cm	PROFONDITÀ	80 cm
ALTEZZA	102 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	100 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	93 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	128 cm
PESO NETTO	125 kg	PESO LORDO	152,5 kg
VOLUME	1,19 m³		

ACCESSORI

9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)
9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM
9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
951912	DOCCIA LATERALE ESTERNA
951935	CAMINO ANTIVENTO FORNI TECNOCOMBI A GAS 6-10 TEGLIE
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
951983	KIT RUOTE PER BASE FORNO
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM
961937	ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA
961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM
961962	KIT PORTA TEGLIE PASTICCERIA PER BASE FORNI
961979	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E10 TEGLIE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW
961981	BASE PER FORNI TECNOBAKE E TECNODUAL SU ABBATTITORE 5 TEGLIE
961982	TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOCOMBI CON CAPPA SU BASE, ARMADIO NEUTRO, CALDO E UMIDIFICATO
961985	BASE PORTATEGLIE PER FORNI TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE / TECNOBAKE 5 E 8 10 TEGLIE
961986	BASE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

