962650

Tecnobake XTRA serie D forno combinato elettrico versione pasticceria 5 teglie (600x400)mm con controllo elettronico, ricette programmabili e vapore diretto

- Forno combinato pasticceria elettrico digitale, 5 teglie 60x40 cm 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.
- 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.
- 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.

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

DATI TECNICI

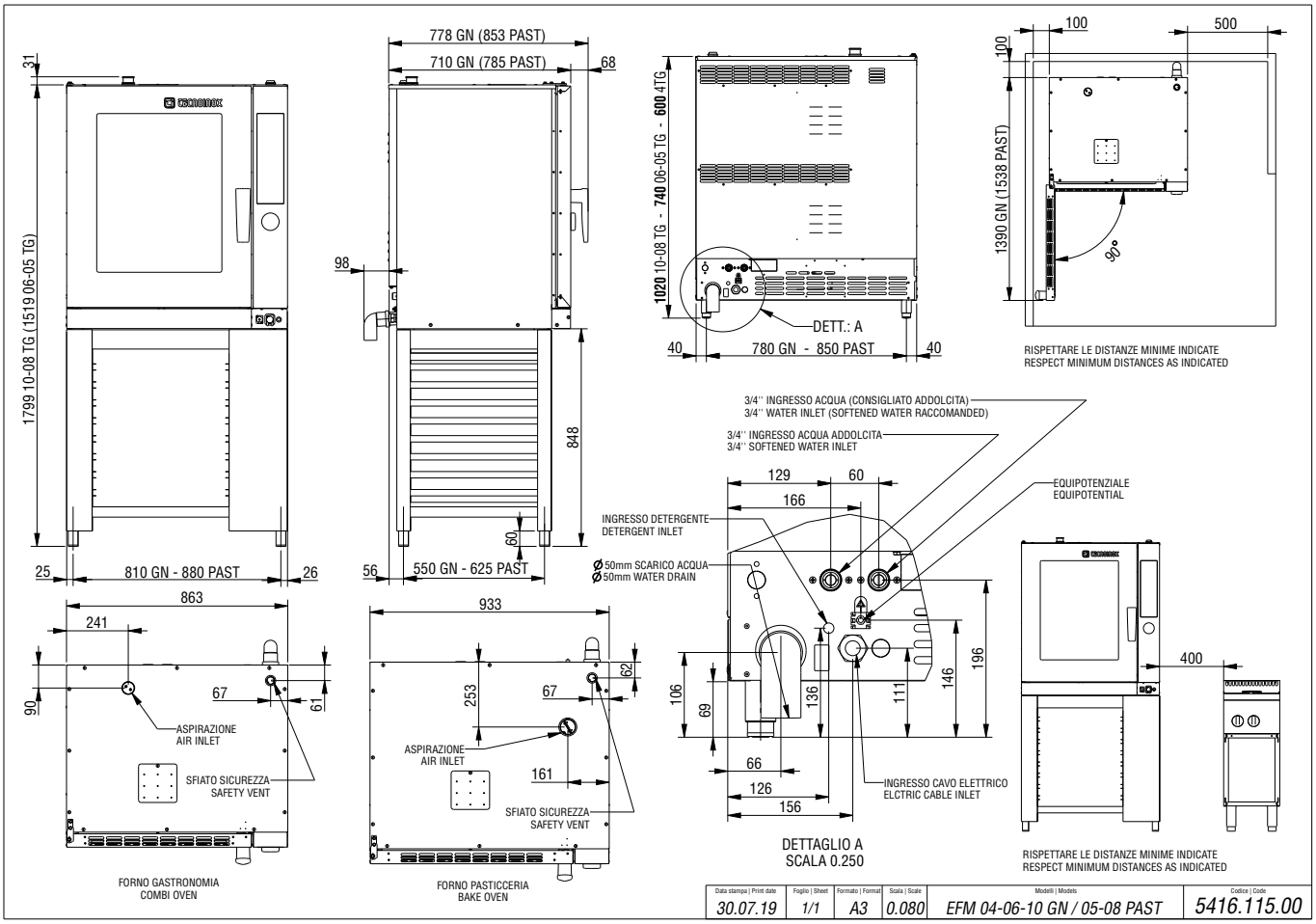
POTENZA TOTALE	8,25 kW	POTENZA ELETTRICA	8,25 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	8 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5X(600X400)	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68X45X45 cm
GUIDE	n° 5	PASSO TEGLIE	8 cm
SPESSORE DELL 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	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	95 cm	PROFONDITÀ	80 cm
ALTEZZA	74 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	100 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	83 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	100 cm
PESO NETTO	94 kg	PESO LORDO	107 kg
VOLUME	0,94 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
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
961983	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TECNOBAKE 1X5 TEGLIE E 1X8 TEGLIE O TECNODUAL 1X6 TEGLIE E 1X10 TEGLIE
961984	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TECNOBAKE 2X5 TEGLIE O TECNODUAL 2X6 TEGLIE
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
XXXXXXS	PORTA FORNO AD APERTURA SINISTRA TECNOCOMBI/TECNODUAL/TECNOBAKE ESCLUSI FORNI 16/20 TEGLIE - DA RICHIEDERE IN FASE DI ORDINE

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