964354

GOP08TSL

Tecnobake NEXT forno combinato a gas versione pasticceria 8 teglie (600x400)mm con touch screen, ricette programmabili, lavaggio automatico e vapore diretto

- Forno a gas combinato, display di controllo Touch, 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 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.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura 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%.
- 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.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- 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.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

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

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	66X45X77 cm
GUIDE	n° 8	PASSO TEGLIE	8 cm
SEZIONE MINIMA CAVO ALIMENTAZIONE (N° - MM²)	3 X 1,5	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 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
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	41 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	155 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (H)	126 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (X)	27 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA FREDDA (H)	126 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA FREDDA (X)	185 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA FREDDA (Y)	0 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA ADDOLCITA (H)	126 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA ADDOLCITA (X)	125 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELL ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	38 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	65 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	67 mm
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	103 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	101 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	128 cm	PESO NETTO	141 kg
PESO LORDO	167 kg	VOLUME	1,33 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	ALTEZZA ALIMENT. EL DA TERRA/POSIZIONE	4CM
PESO SOVRAPPONIBILE IMBALLO (KG)	500	INDICE DI ROTAZIONE COLLO	ORIZZONTALE
COLLAUDO	10021	TIPO CRUSCOTTO RIF.SCHEMA	GFP_DS

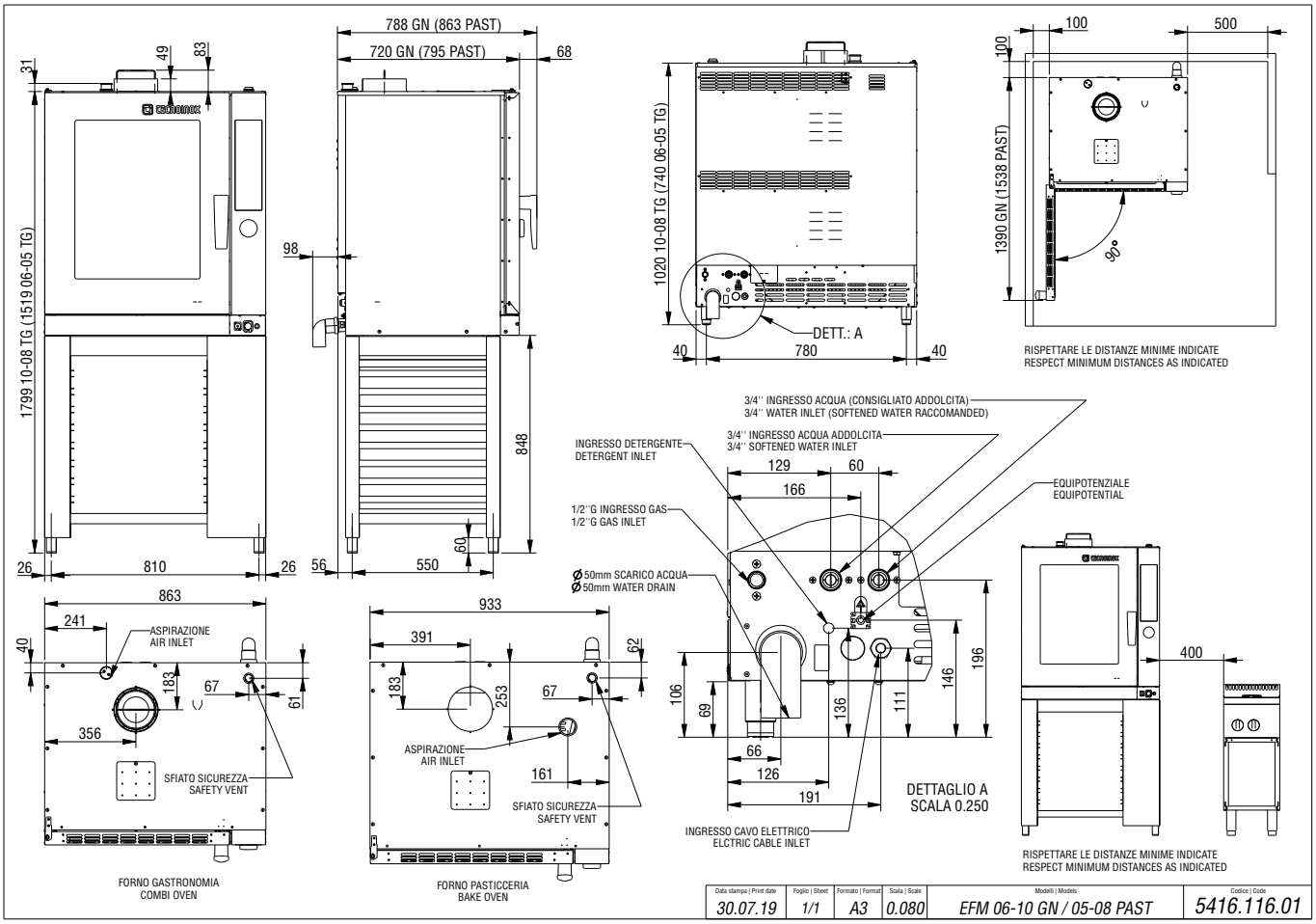
ACCESSORI

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
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
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

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