964652

EOB06TSL

Tecnodual NEXT forno combinato elettrico versione gastronomia 6 teglie GN1/1 o (600x400)mm con touch screen, ricette programmabili, lavaggio automatico e vapore diretto

- Forno elettrico combinato, display di controllo Touch, 6 teglie GN 1/1 o 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.
- 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.
- 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

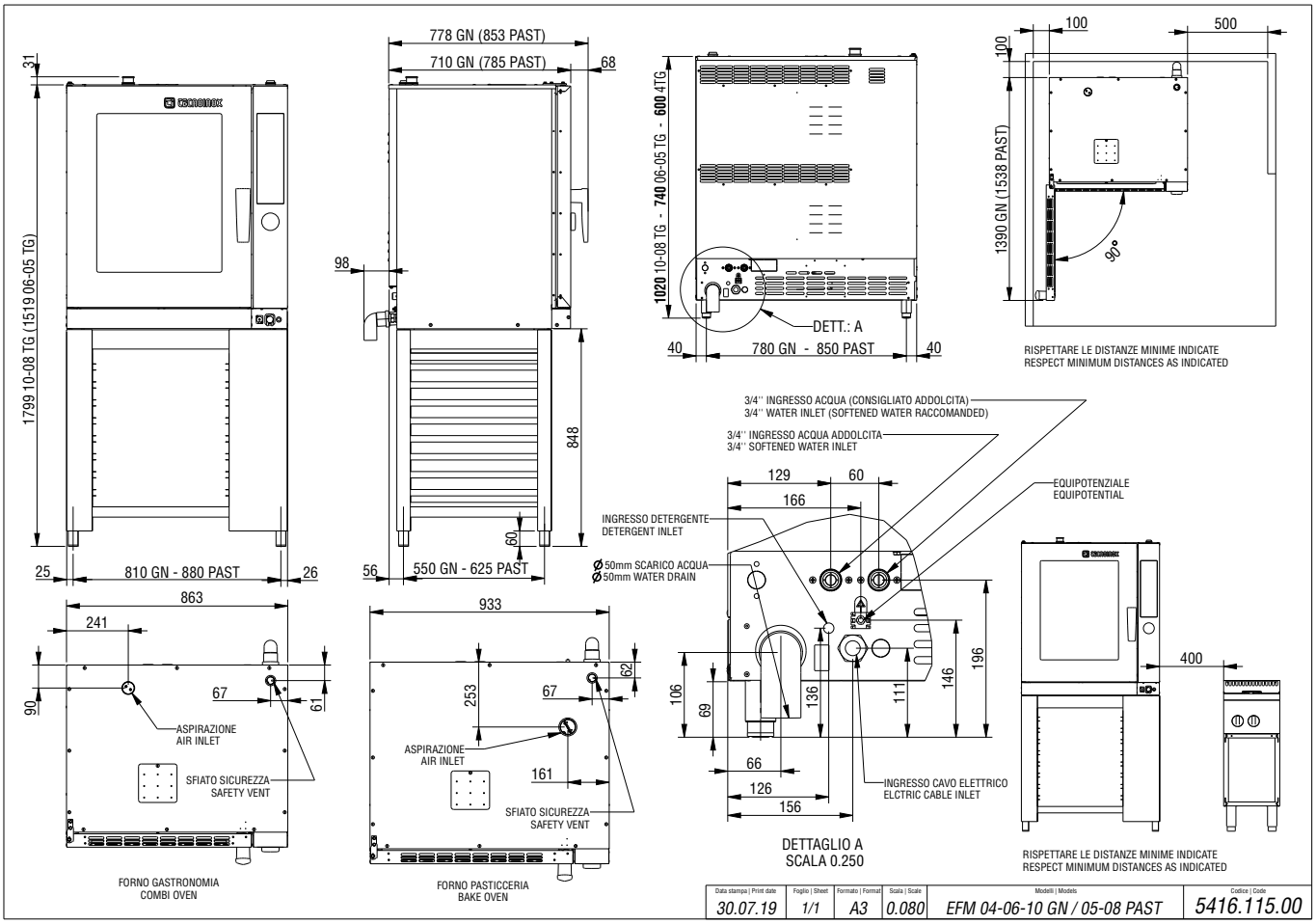
POTENZA TOTALE	8,25 kW	POTENZA ELETTRICA	8,25 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	8 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6XGN1/1OR6X(600X400)	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68X45X45 cm
GUIDE	n° 6	PASSO TEGLIE	6,5 cm
SEZIONE MINIMA CAVO ALIMENTAZIONE (N° - MM²)	5 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 GN1/1 OPPURE 400 X 600 MM
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4	POSIZIONE DELL ALLACCIAMENTO IDRICO	4CM
POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4CM	DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO IDRICO	1,9685"
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	LARGHEZZA	95 cm
PROFONDITÀ	80 cm	ALTEZZA	74 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	103 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	101 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	101 cm	PESO NETTO	114 kg
PESO LORDO	128,5 kg	VOLUME	1,05 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	ALTEZZA ALIMENT. EL DA TERRA/POSIZIONE	4CM
PESO SOVRAPPONIBILE IMBALLO (KG)	500	INDICE DI ROTAZIONE COLLO	ORIZZONTALE
COLLAUDO	40036	TIPO CRUSCOTTO RIF.SCHEMA	EFM_DS

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
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
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
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1
951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
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
961963	KIT PORTA TEGLIE DUAL 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
961980	BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNITECNODUAL 6 E 10 TEGLIE GN1/1
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
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