

951342

GOM10M

**TECNOCOMBI SERIE M GAS-KOMBIDÄMPFER  
GASTRO-VERSION 10 BLECHE GN1/1 MIT  
ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG UND  
DIREKTDAMPF**



- Gas-Kombidämpfer, elektromechanische Steuerung, 10 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
- Garraum aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, um die Hitzebrechung zu verbessern, die Rauheit des Stahls zu verringern, die Auswirkungen der Korrosion von Chemikalien zu vermeiden und Speisereste rutschen zu lassen.
- Wasserdichte Tür aus AISI 304 Edelstahl, mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung, ausgestattet mit 2 Gläsern: außen 4mm dick, innen 6mm dick mit reflektierender Wärmebehandlung für eine bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür für die Sicherheit des Bedieners.
- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
- Intuitive und benutzerfreundliche Bedienleiste: Der erste Knopf reguliert die Temperatur, der zweite die Garzeit und mit dem dritten Knopf wird die Menge der in den Garraum einzubringenden Feuchtigkeit in 7 Stufen eingestellt.
- Die Profi-Lüfter sind mit Autoreverse-Funktion ausgestattet.
- Sowohl durch den Deflektor, der im Garraum für eine optimale Verteilung der Wärme sorgt, als auch der großzügige Spielraum zwischen den Blechen wird ein gleichmäßiges Garergebnis erzielt.
- Manuelle Öffnung der Entlüftung.
- Externe Brause (optional).

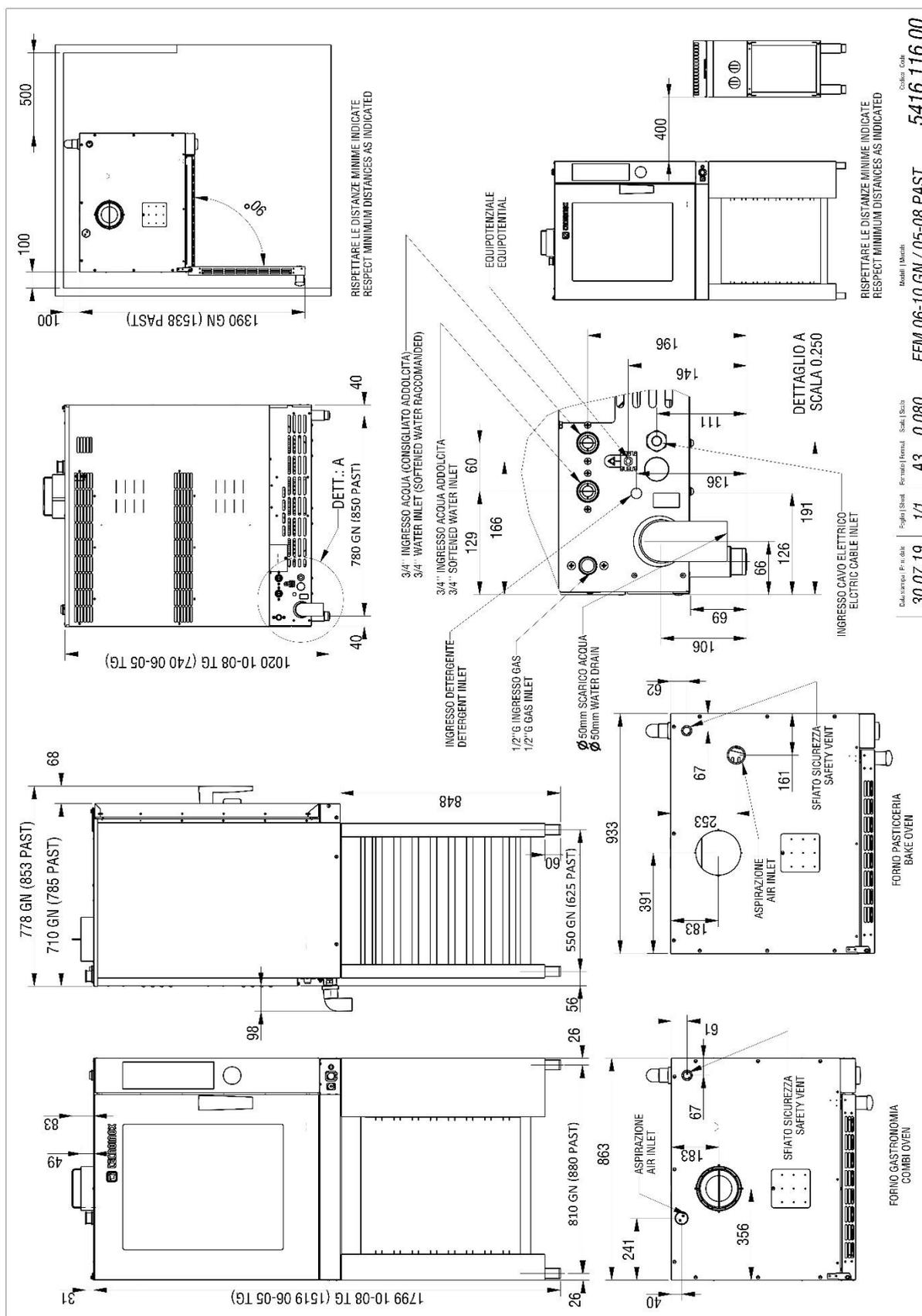
## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	19 + 0,5 kW	GAS-LEISTUNG	19 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 10xGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	50 Kg
VERBRAUCH ERDGAS	2,01 m³/h	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.5 kg/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	59x37,5x77 cm	SEITENSCHIENEN	n° 10
BLECHABSTAND	7 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm²
STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷275 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷275 °C	TIMER MINUTENZÄHLER	0-120 min
STROMKABELTYP	H07 RN-F	OFENTYP	Elektromechanisch - Blech GN1/1
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	1	NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085CP0593
POSITION WASSERANSCHLUSS	4cm	POSITION WASSERABFLUSS	4cm
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	41 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	155 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm	POSITION GASANSCHLUSS (H)	126 mm
POSITION GASANSCHLUSS (X)	27 mm	POSITION GASANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	126 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	185 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	126 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	125 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
POSITION WASSERABLAUF (H)	38 mm	POSITION WASSERABLAUF (X)	65 mm
POSITION WASSERABLAUF (Y)	67 mm	FUSSHÖHE	65 mm
FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm	IPX-KLASSE	3
BREITE	86 cm	TIEFE	71 cm
HÖHE	102 cm	BREITE DER VERPACKUNG	95 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	85 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	128 cm
NETTO-GEWICHT	118 kg	BRUTTO-GEWICHT	133,5 kg
VOLUMEN	1,03 m³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
NENNWÄRMELEISTUNG	19 kW	LATENTE WÄRME-ABGABE	3420.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	2850.0 W	DAMPF-ABGABE	5035.0 g/h

## ZUBEHÖRE

091910	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1 FÜR HÄHNCHEN	091946	DRAHTKORB AUS EDELSTAHL FÜR VORFRITTIERTE LEBENSMITTEL
091947	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR GEMÜSE	091949	ROST AUS EDELSTAHL FÜR SPIESSE
091950	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR FLEISCH UND FISCH	091951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG FÜR OMELETTE
091952	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=20MM	091953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=40MM
091954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=65MM	9032	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=20MM
9033	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=40MM	9034	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=65MM
9055	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1	9056	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=20MM
9057	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=40MM	9058	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=65MM
9059	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=20MM	9060	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO	951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1	951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT
951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GERILLT	951935	KAMIN MIT WINDSCHUTZ FÜR GAS-KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI
951938	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER	951939	WÄRMESCHRANK FÜR BLECHE FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER
951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1	951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1
951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER	951971	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 GN1/1 UND 10 GN 1/1, MOTOR 230 V, 50/60HZ, 0.19KW
951972	ABDECKUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI MIT ABZUGSHAUBE AN UNTERBAU UND NEUTRALEM SCHRANK, WÄRMESCHRANK UND GÄRSCHRANK	951974	UNTERBAU KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1
951976	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1	951981	AUFBAUELEMENT FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1 AUF SCHOCKFROSTERN 5 BLECHE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



30.07.19 1/1 A3 0.080 EFM 06-10 GN / 05-08 PAST 5416.116.00