

952341

GOM06D

## TECNOCOMBI SERIE D FORNO COMBINATO A GAS 6 TEGLIE GN1/1 CON CONTROLLO ELETTRONICO, RICETTE PROGRAMMABILI E VAPORE DIRETTO



- Forno a gas combinato digitale 6 teglie GN 1/1 a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- 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 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.
- 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.

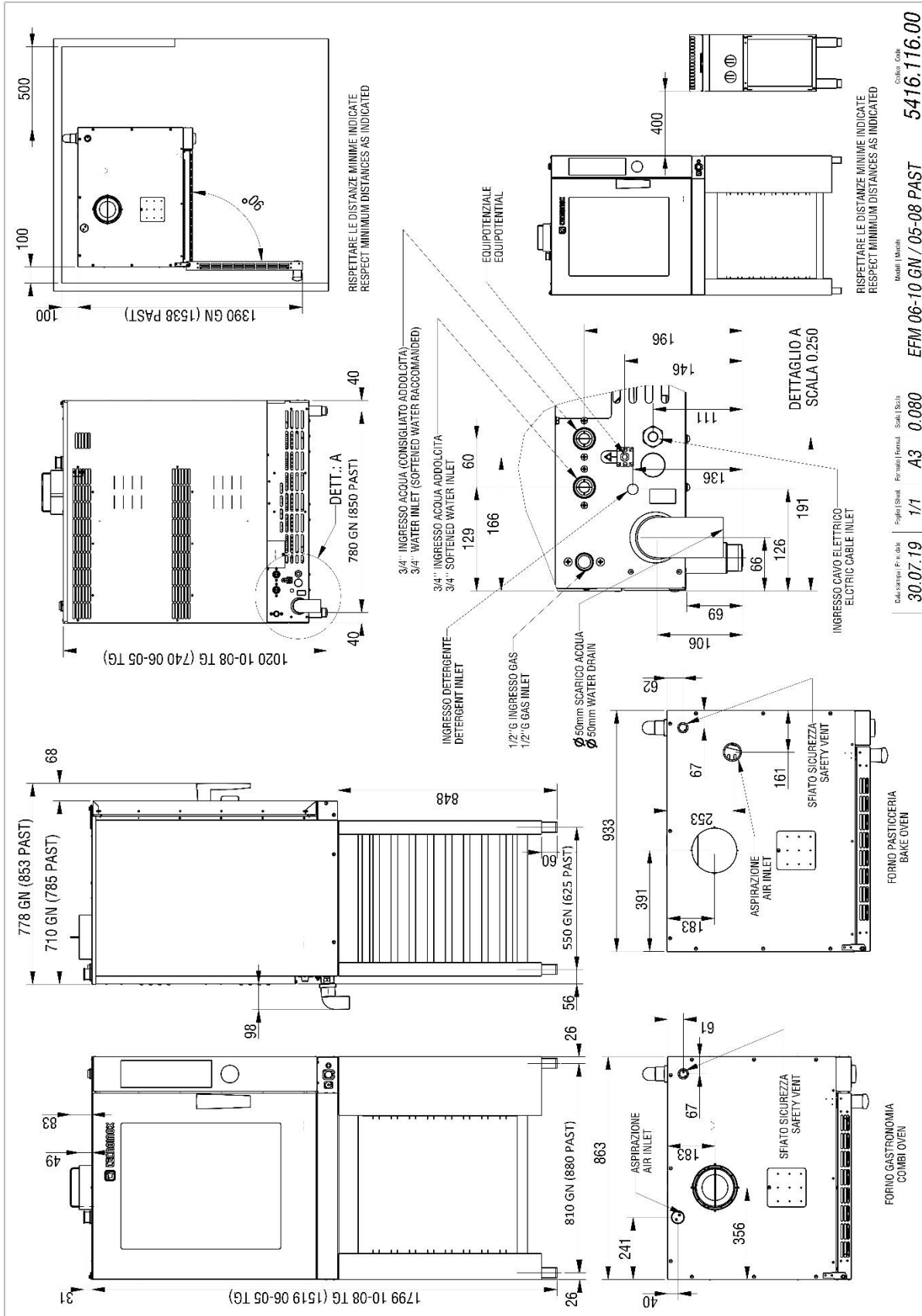
## DATI TECNICI

|   |                         |   |                          |
|---|-------------------------|---|--------------------------|
| POTENZA TOTALE                                    | 10 + 0,25 kW            | POTENZA A GAS                                     | 10 kW                    |
| POTENZA ELETTRICA                                 | 0,25 kW                 | FREQUENZA   | 50/60 Hz                 |
| TENSIONE  | 220-240 ~ V             | POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE             | 0,25 kW                  |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE                             | n° 6xGN1/1              | CARICO MASSIMO DI CIBO                            | 30 Kg                    |
| CONSUMO DI GAS NATURALE                           | 1,05 m³/h               | CONSUMO GPL                                       | 0.79 kg/h                |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA                | 59x37,5x49 cm           | GUIDE   | n° 6                     |
| PASSO TEGLIE                                      | 7 cm                    | SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE          | 3 x 1,5 n° - mm²         |
| SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO                  | 35 mm                   | TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE                    | 50÷120 °C                |
| TEMPERATURA NEL CICLO MISTO                       | 50÷250 °C               | TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE                | 50÷265 °C                |
| TIMER CONTAMINUTI                                 | 0-540 min               | TIPO DI CAVO ELETTRICO                            | H07 RN-F                 |
| TIPO FORNO  | Digitale - teglia GN1/1 | VELOCITÀ DELLA VENTOLA                            | Velocità piena / ridotta |
| 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                     |
| 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   | 3                       | LARGHEZZA   | 86 cm                    |
| PROFONDITÀ  | 71 cm                   | ALTEZZA   | 74 cm                    |
| LARGHEZZA DELL'IMBALLO                            | 94 cm                   | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO                           | 85 cm                    |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO                              | 101 cm                  | PESO NETTO  | 100 kg                   |
| PESO LORDO  | 112,5 kg                | VOLUME  | 0,8 m³                   |
| NOMENCLATURA COMBINATA                            | 84198180                | POTENZA TERMICA NOMINALE                          | 10 kW                    |
| EMISSIONE CALORE LATENTE                          | 1800.0 W                | EMISSIONE CALORE SENSIBILE                        | 1500.0 W                 |
| EMISSIONE DI UMIDITÀ                              | 2650.0 g/h              |   |                          |

## 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=65MM   | 9032   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM  |
| 9033   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM  | 9034   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM  |
| 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  |
| 951935 | CAMINO ANTIVENTO FORNI TECNOCOMBI A GAS   | 951938 | ARMADIO NEUTRO PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER TUTTI I FORNI GN1/1 - CAPIENZA: 7 TEGLIE CROSSWISE |
| 951939 | ARMADIO CALDO PORTA TEGLIE PER TUTTI I FORNI GN 1/1 - CAPIENZA: 7 TEGLIE CROSSWISE      | 951950 | SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO  |
| 951953 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1  | 951954 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1   |
| 951961 | KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI                                    | 951971 | CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOCOMBI 6 GN1/1 E 10 GN1/1, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.19KW |
| 951972 | TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOCOMBI CON CAPPASU BASE, ARMADIO NEUTRO, CALDO E UMIDIFICATO | 951974 | BASE FORNI TECNOCOMBI 6 E 10 TEGLIE GN1/1   |
| 951976 | BASE CON PORTATEGLIE PER FORNI TECNOCOMBI 6 E 10 TEGLIE GN1/1                           | 951981 | ELEMENTO DI SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI TECNOCOMBI 6 E 10 TEGLIE GN1/1 SU ABBATTITORI 5 TEGLIE          |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



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

Dati tecnici / Technical Data: Foglio Sheet / Folha Folha

Modello / Model: Datasheet