

952642

EOM06D

**Tecnocombi série D four combiné électrique version gastronomie 6 plaques GN1/1 avec contrôle électronique, recettes programmables et vapeur directe**



- Four électrique combiné avec commandes digitales 6 niveaux GN 1/1 à vapeur directe.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, aux angles arrondis pour empêcher la saleté de se déposer, finition en acier poli pour améliorer la réfraction de la chaleur, réduire la rugosité de l'acier, éviter les effets de la corrosion par les produits chimiques et permettre aux résidus alimentaires de glisser.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieure de 4 mm d'épaisseur, intérieure de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air dans la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- Poignée antidérapante et anti-empreinte avec ouverture à droite/gauche.
- Les commandes touch control, capacitives à effleurement et le bouton push & scroll accélèrent les opérations de sélection et de confirmation. Les panneaux de contrôle sont équipés de :
  - deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou bien pour la température relevée par la sonde à cœur;
  - un afficheur LCD-TFT couleurs à haute visibilité pour une meilleure visualisation des recettes et des 8 phases de cuisson qui permettent d'économiser l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte.
- Avec le cycle mixte, il est possible de gérer jusqu'à 19 niveaux d'humidité, avec des intervalles de 5 % de 0 à 90 %.
- La touche Play s'allume avec différentes couleurs pour mettre en évidence l'état de marche du four.
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en considérant ceux prédéfinis et les programmes du chef.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.

## DONNÉES TECHNIQUES

|   |                          |   |                              |
|---|--------------------------|---|------------------------------|
| PUISSANCE TOTALE                            | 8,25 kW                  | PUISSANCE ÉLECTRIQUE                        | 8,25 kW                      |
| FRÉQUENCE                                   | 50/60 Hz                 | TENSION                                     | 380-415 3N~ V                |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR     | 0,25 kW                  | PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION            | 8 kW                         |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR                   | n° 6xGN1/1               | CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS               | 30 Kg                        |
| DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON         | 59x37,5x49 cm            | GUIDES                                      | n° 6                         |
| INTERVALLE DES PLATS                        | 7 cm                     | SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION    | 5 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup> |
| ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE          | 35 mm                    | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR          | 50±120 °C                    |
| TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE             | 50±250 °C                | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION      | 50±265 °C                    |
| TIMER MINUTERIE                             | 0-540 min                | TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE                    | H07 RN-F                     |
| TYPE FOUR                                   | Numérique - plaque GN1/1 | VITESSE DU VENTILATEUR                      | 4                            |
| POSITION DU RACCORD HYDRIQUE                | 4cm                      | EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU           | 4cm                          |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)       | 35 mm                    | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)       | 702 mm                       |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)       | 0 mm                     | DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE                | 3/4"                         |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H) | 55 mm                    | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X) | 805 mm                       |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y) | 0 mm                     | DIAMÈTRE D'ÉVACUATION                       | 1,9685"                      |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H) | 31 mm                    | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X) | 667 mm                       |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y) | 70 mm                    | HAUTEUR DU PIED                             | 65 mm                        |
| RÉGLAGE DU PIED                             | 65/75 mm                 | DEGRÉ IPX                                   | 4                            |
| LARGEUR                                     | 86 cm                    | PROFONDEUR                                  | 71 cm                        |
| HAUTEUR                                     | 74 cm                    | LARGEUR DE L'EMBALLAGE                      | 93 cm                        |
| PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE                   | 85 cm                    | HAUTEUR DE L'EMBALLAGE                      | 100 cm                       |
| POIDS NET                                   | 86,5 kg                  | POIDS BRUT                                  | 96,5 kg                      |
| VOLUME                                      | 0,79 m <sup>3</sup>      | NOMENCLATURE COMBINÉE                       | 84198180                     |
| ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE                 | 1485.0 W                 | ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE                | 990.0 W                      |
| ÉMISSION D'HUMIDITÉ                         | 2186.25 g/h              |   |                              |

## ACCESSOIRES

|        |  |        |  |
|--------|--|--------|--|
| 091910 | GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS   | 091946 | PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS  |
| 091947 | GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES   | 091949 | GRILLE INOX POUR BROCHETTES  |
| 091950 | GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON   | 091951 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES   |
| 091952 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM  | 091953 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM  |
| 091954 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM  | 9032   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM  |
| 9033   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM  | 9034   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM  |
| 9055   | GRILLE INOX GN1/1  | 9056   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM   |
| 9057   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM   | 9058   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM   |
| 9059   | PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM   | 9060   | PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM   |
| 9061   | VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO  | 951912 | DOUCHE LATÉRALE EXTERNE  |
| 951915 | DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS  | 951917 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1   |
| 951933 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE   | 951934 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE  |
| 951938 | ARMOIRE NEUTRE, PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE | 951939 | Armoire chaude, porte-plaques à four pour tous les fours GN1/1 - capacité : 7 Plaques Crosswise                |
| 951950 | SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE   | 951953 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1   |
| 951954 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1   | 951961 | Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1                                |
| 951971 | HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOCOMBI 6 GN1/1 ET 10 GN1/1, MOTEUR 230 V, 50/60HZ, 0.19KW            | 951972 | PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOCOMBI AVEC HOTTE SUR BASE, ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE OU HUMIDIFIÉE         |
| 951974 | BASE FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1  | 951976 | BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1  |
| 951977 | KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOCOMBI 1X6 GN1/1 ET 1X10 GN1/1  | 951979 | KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOCOMBI 2X6 GN1/1  |
| 951980 | KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOCOMBI 4 TEGLIE ET 6 PLAQUES GN1/1                                    | 951981 | ÉLÉMENT DE SUPERPOSITION POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1 SUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES |
| 951983 | Élément de superposition pour fours TecnoCombi 6 et 10 plaques GN1/1 sur cellules de refroidissement 5 plaques     | XXXXXS | PORTE FOUR À OUVERTURE GAUCHE - HORS FOURS 16/20 PLAQUES - À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE                      |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

