

952644

EOM04D/1

**Tecnocombi série D four combiné électrique version gastronomie 4 plaques GN1/1 avec contrôle électronique, recettes programmables et vapeur directe**



- Four électrique combiné avec commandes digitales 4 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 : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur 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	6,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6,25 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	220-240 ~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	6 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4xGN1/1	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	20 Kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	59x37,5x35 cm	GUIDES	n° 4
INTERVALLE DES PLATS	7 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 4 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	3
LARGEUR	86 cm	PROFONDEUR	71 cm
HAUTEUR	60 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	95 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	87 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm
POIDS NET	50 kg	POIDS BRUT	63 kg
VOLUME	0,68 m <sup>3</sup>	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1125.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	750.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	1656.25 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
951973	BASE FOURS TECNOCOMBI 4 PLAQUES À FOUR GN1/1	951975	BASE AVEC PORTE-PLAQUES FOURS TECNOCOMBI 4 PLAQUES À FOUR GN1/1
951978	Base avec porte-plaques fours Tecnocombi 4 plaques à four 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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

