

952653

EOM10D

## TECNOCOMBI SERIE D ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION 10 BLECHE GN1/1 MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG, PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN UND DIREKTDAMPF



- Elektro-Kombidämpfer digital 10 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.

- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus Edelstahl AISI 304 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.

- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.

- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.

- Die kapazitive Touch-Bedienelemente und der Push & Scroll-Knopf beschleunigen die Auswahl und Bestätigung..

Die Bedienblender sind ausgestattet mit:

- zwei alphanumerische Anzeigen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Zeit oder die Temperatur, die von der Kernsonde erfasst wird;

- Ein 3,5" LCD-TFT-Farbdisplay mit hoher Sichtbarkeit für die beste Anzeige von Rezepten und 8 Garphasen, die Energie sparen und ein hervorragendes Endergebnis erzielen.

- Die Profi-Lüfter sind durch einen Inverter gesteuert, sie arbeiten mit 4 Geschwindigkeitsstufen und stoppen sofort, wenn die Drehung umgekehrt und die Tür geöffnet wird.

- Im Kombi-Zyklus können bis zu 19 Feuchtigkeitsstufen verwaltet werden, die je stufenweise um je 5% von 0 bis 90% gesteigert werden können.

- Die Taste Play leuchtet je nach Programmphase in verschiedenen Farben auf.

- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Konvektionsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.

- Bis zu 300 Garprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.

- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	16,5 kW	STROMLEISTUNG	16,5 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 10xGN1/1
MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	0002 Kg	VERBRAUCH ERDGAS	2,01 m³/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 DAMPFZYKLUS	50±120 °C
TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50±250 °C	TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50±265 °C
TIMER MINUTENZÄHLER	0-540 min	STROMKABELTYP	H07 RN-F
OFENTYP	Digital - Blech GN1/1	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	4
POSITION WASSERANSCHLUSS	4cm	POSITION WASSERABFLUSS	4cm
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	35 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	702 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	55 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	745 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	55 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	805 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	POSITION WASSERABLAUF (H)	31 mm
POSITION WASSERABLAUF (X)	667 mm	POSITION WASSERABLAUF (Y)	70 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	86 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	128 cm	NETTO-GEWICHT	102 kg
BRUTTO-GEWICHT	125,2 kg	VOLUMEN	1,04 m³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	NENNWÄRMELEISTUNG	19 kW
LATENTE WÄRME-ABGABE	2970.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1980.0 W
DAMPF-ABGABE	4372.5 g/h		

## ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

