

952653

EOM10D

TECNOCOMBI SÉRIE D FOUR COMBINÉ ÉLECTRIQUE VERSION GASTRONOMIE 10 PLAQUES GN1/1 AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE, RECETTES PROGRAMMABLES ET VAPEUR DIRECTE



- Four électrique combiné avec commandes digitales 10 niveaux GN 1/1 à vapeur directe.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée 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.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDs installées dans la porte.
- 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	16,5 kW	TAILLE DE LA PLAQUE E	16,5 kW
FRÉQUENCE (HZ)	50/60	TENSION (V)	380-415 3N~
PUISSANCE EL. MOTOVENT (KW)	0,5	CAPACITÉ DU PLATEAU (N°)	10xGN1/1
CHARGE ALIMENTAIRE MAXIMALE (KG)	0002	CONSOMMATION DE MÉTHANE (M³/H)	2,01
TAILLE DE LA CHAMBRE (CM)	59x37,5x77	GUIDES (N°)	10
PASS PLATEAU (CM)	7	SECTION MINIMALE DU CÂBLE (N° - MM²)	3 x 1,5
ÉPAISSEUR DE L'ISOLANT (MM)	35	STEAM TEMP.RA (°C)	50÷120
TEMP.RA MIXTE (°C)	50÷250	TEMP.RA CONVECTION (°C)	50÷265
CONTAMINUTI DE MINUTERIE (MIN)	0-540	TYPE DE CÂBLE	H07 RN-F
TYPE DE FOUR	Numérique - plaque GN1/1	VITESSE DU VENTILATEUR	4
LAÇAGE D'EMPLACEMENT	4cm	POSITION DE DÉCHARGE AC	4cm
ELECT_ALTEZZA (MM)	35	ELECT_X (MM)	702
ELECT_Y (MM)	0	DIAMÈTRE DE CONNEXION	3/4"
ACQUA_FREDDA_ALTEZZA (MM)	55	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	745 mm
ACQUA_FREDDA_Y (MM)	0	ACQUA_ADDOLCITA_ALTE (MM)	55
ACQUA_ADDOLCITA_X (MM)	805	ACQUA_ADDOLCITA_Y (MM)	0
DIAMÈTRE DE DÉCHARGE	1,9685"	SCARICO_ALTEZZA (MM)	31
SCARICO_X (MM)	667	SCARICO_Y (MM)	70
ALTEZZA_PIEDINO (MM)	65	REGOLAZIONE_PIEDINO (MM)	65/75
GRADO_IPX	3	LARGEUR	86 cm
PROFONDEUR	71 cm	HAUTEUR	102 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	95 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm
HAUTEUR D'EMBALLAGE	128 cm	POIDS NET (KG)	102
POIDS BRUT (KG)	125,2	VOLUME (M³)	1,04
NOMENCLATURE DES COMBINAISONS	84198180	NOMS DES PUISSANCES THERMIQUES (KW)	19
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	2970.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1980.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4372.5 g/h		

ACCESSOIRES

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

