

952653

EOM10D

**TECNOCOMBI SERIE D FORNO COMBINATO  
ELETTRICO 10 TEGLIE GN1/1 CON CONTROLLO  
ELETTRONICO, RICETTE PROGRAMMABILI E  
VAPORE DIRETTO**



- Forno elettrico combinato digitale 10 teglie GN 1/1 a vapore diretto.
- 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	16,5 kW	POTENZA ELETTRICA	16,5 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 10xGN1/1
CARICO MASSIMO DI CIBO	50 Kg	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,01 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	59x38x73 cm	GUIDE	n° 10
PASSO TEGLIE	6,5 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	4
POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	4cm	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4cm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	702 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	55 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	745 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	55 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	805 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	31 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	667 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	70 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	86 cm
PROFONDITÀ	72 cm	ALTEZZA	102 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	95 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	86 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	128 cm	PESO NETTO	102 kg
PESO LORDO	125,2 kg	VOLUME	1,04 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	POTENZA TERMICA NOMINALE	19 kW
EMISSIONE CALORE LATENTE	2970.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	1980.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	4372.5 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
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	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	951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1
951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1	951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
951972	TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOCOMBI CON CAPPA SU 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
951983	KIT RUOTE PER BASE FORNO	951992	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOCOMBI 6 GN1/1 E 10 GN1/1, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW
951993	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI NEXT/TECNOCOMBI 6+10 TEGLIE	951996	KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI 06+04GN MY24

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

