

954341

GOM06DSL

**TECNOCOMBI SERIE D FORNO COMBINATO A GAS
6 TEGLIE GN1/1 CON CONTROLLO ELETTRONICO,
RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO
AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO**



- Forno a gas combinato digitale 6 teglie GN 1/1 a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- 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 | 10 + 0,25 kW | POTENZA A GAS | 10 kW |
| POTENZA ELETTRICA | 0,25 kW | FREQUENZA | 50/60 Hz |
| TENSIONE | 220-240 ~ V | POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE | 0,25 kW |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE | n° 6xGN1/1 | CARICO MASSIMO DI CIBO | 30 Kg |
| CONSUMO DI GAS NATURALE | 1,05 m³/h | CONSUMO GPL | 0.79 kg/h |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA | 59x37,5x49 cm | GUIDE | n° 6 |
| PASSO TEGLIE | 7 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 |
| NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE | CE-0085CP0593 | POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO | 4cm |
| POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO | 4cm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H) | 41 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X) | 155 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y) | 0 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H) | 126 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X) | 27 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y) | 0 mm | DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO | 3/4" |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H) | 126 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X) | 185 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y) | 0 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H) | 126 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X) | 125 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y) | 0 mm |
| DIAMETRO DELLO SCARICO | 1,9685" | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H) | 38 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X) | 65 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y) | 67 mm |
| ALTEZZA DEL PIEDINO | 65 mm | REGOLAZIONE DEL PIEDINO | 65/75 mm |
| GRADO IPX | 4 | LARGHEZZA | 86 cm |
| PROFONDITÀ | 71 cm | ALTEZZA | 74 cm |
| LARGHEZZA DELL'IMBALLO | 93 cm | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO | 85 cm |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO | 100 cm | PESO NETTO | 104,8 kg |
| PESO LORDO | 117,2 kg | VOLUME | 0,79 m³ |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 84198180 | POTENZA TERMICA NOMINALE | 10 kW |
| EMISSIONE CALORE LATENTE | 1800.0 W | EMISSIONE CALORE SENSIBILE | 1500.0 W |
| EMISSIONE DI UMIDITÀ | 2650.0 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 |
| 951915 | DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI | 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 |
| 951935 | CAMINO ANTIVENTO FORNI TECNOCOMBI A GAS | 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 | 951950 | SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO |
| 951953 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1 | 951954 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1 |
| 951961 | KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI | 951971 | CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOCOMBI 6 GN1/1 E 10 GN1/1, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.19KW |
| 951972 | TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOCOMBI CON CAPPASU 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 |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

