

954351

GOM06DSL

**TECNOCOMBI SÉRIE D FOUR COMBINÉ À GAZ
VERSION GASTRONOMIE 6 PLAQUES GN1/1 AVEC
CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE, RECETTES
PROGRAMMABLES, LAVAGE AUTOMATIQUE ET
VAPEUR DIRECTE**



- Four à gaz combiné avec commandes digitales 6 niveaux GN 1/1 à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.
- Lavage automatique inclus avec 4 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- Sonde à cœur multipoint avec 4 points de détection inclus.
- 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	10 + 0,25 kW	PUISSANCE DU GAZ	10 kW
TAILLE DE LA PLAQUE E	0,25 kW	FRÉQUENCE (HZ)	50/60
TENSION (V)	220-240 ~	PUISSANCE EL. MOTOVENT (KW)	0,25
CAPACITÉ DU PLATEAU (N°)	6xGN1/1	CHARGE ALIMENTAIRE MAXIMALE (KG)	0001
CONSOMMATION DE MÉTHANE (M³/H)	1,05	TAILLE DE LA CHAMBRE (CM)	59x37,5x49
GUIDES (N°)	6	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	N° DE CERTIFICAT CE	CE-0085CP0593
LAÇAGE D'EMPLACEMENT	4cm	POSITION DE DÉCHARGE AC	4cm
ELECT_ALTEZZA (MM)	41	ELECT_X (MM)	155
ELECT_Y (MM)	0	GAS_ALTEZZA (MM)	126
GAS_X (MM)	27	GAS_Y (MM)	0
DIAMÈTRE DE CONNEXION	3/4"	ACQUA_FREDDA_ALTEZZA (MM)	126
HAUTEUR DU RACCORDMENT DE L'EAU FROIDE (X)	185 mm	ACQUA_FREDDA_Y (MM)	0
ACQUA_ADDOLCITA_ALTE (MM)	126	ACQUA_ADDOLCITA_X (MM)	125
ACQUA_ADDOLCITA_Y (MM)	0	DIAMÈTRE DE DÉCHARGE	1,9685"
SCARICO_ALTEZZA (MM)	38	SCARICO_X (MM)	65
SCARICO_Y (MM)	67	ALTEZZA_PIEDINO (MM)	65
REGOLAZIONE_PIEDINO (MM)	65/75	GRADO_IPX	4
LARGEUR	86 cm	PROFONDEUR	71 cm
HAUTEUR	74 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	85 cm	HAUTEUR D'EMBALLAGE	100 cm
POIDS NET (KG)	104,8	POIDS BRUT (KG)	117,2
VOLUME (M³)	0,79	NOMENCLATURE DES COMBINAISONS	84198180
NOMS DES PUISSANCES THERMIQUES (KW)	10	CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.79 kg/h
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1800.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1500.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2650.0 g/h		

ACCESSOIRES

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

