

954352

GOM10TSL

**TECNOCOMBI NEXT FORNO COMBINATO A GAS
VERSIONE GASTRONOMIA 10 TEGLIE GN1/1 TOUCH
SCREN, RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO
AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO**



- Forno a gas combinato, display di controllo Touch, 10 teglie GN 1/1 a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- 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.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura 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%.
- 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.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- 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.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	19 + 0,5 kW	POTENZA A GAS	19 kW
POTENZA ELETTRICA	0,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ 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	CONSUMO GPL	1.5 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	0053 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
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	72 cm	ALTEZZA	102 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	93 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	85 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	126 cm	PESO NETTO	129 kg
PESO LORDO	143,2 kg	VOLUME	0,99 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	POTENZA TERMICA NOMINALE	19 kW
EMISSIONE CALORE LATENTE	3420.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	2850.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	5035.0 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	951972	TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOCOMBI CON CAPP A 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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

