

954353

GOM10DSL

**TECNOCOMBI SERIE D GAS-KOMBIDÄMPFER  
GASTRO-VERSION 10 BLECHE GN1/1 MIT  
ELEKTRONISCHER STEUERUNG,  
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN,  
AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF**



- Gas-Kombidämpfer digital 10 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
  - Automatische Reinigung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
  - Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten inklusiv.
  - Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus Edelstahl AISI 304 aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, um die Hitzebrechung zu verbessern, die Rauheit des Stahls zu verringern, die Auswirkungen der Korrosion von Chemikalien zu vermeiden und Speisereste rutschen zu lassen.
  - Wasserdichte Tür aus AISI 304 Edelstahl, mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung, ausgestattet mit 2 Gläsern: außen 4mm dick, innen 6mm dick mit reflektierender Wärmebehandlung für eine bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür für die Sicherheit des Bedieners.
  - Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
  - Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
  - Die kapazitive Touch-Bedienelemente und der Push & Scroll-Knopf beschleunigen die Auswahl und Bestätigung..
- Die Bedienblender sind ausgestattet mit:
- zwei alphanumerische Anzeigen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Zeit oder die Temperatur, die von der Kernsonde erfasst wird;
  - Ein 3,5" LCD-TFT-Farbdisplay mit hoher Sichtbarkeit für die beste Anzeige von Rezepten und 8 Garphasen, die Energie sparen und ein hervorragendes Endergebnis erzielen.
- Die Profi-Lüfter sind durch einen Inverter gesteuert, sie arbeiten mit 4 Geschwindigkeitsstufen und stoppen sofort, wenn die Drehung umgekehrt und die Tür geöffnet wird.
  - Im Kombi-Zyklus können bis zu 19 Feuchtigkeitsstufen verwaltet werden, die je stufenweise um je 5% von 0 bis 90% gesteigert werden können.
  - Die Taste Play leuchtet je nach Programmphase in verschiedenen Farben auf.
  - Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Konvektionsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
  - Bis zu 300 Garprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.
  - Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	19 + 0,5 kW	GAS-LEISTUNG	19 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 10xGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	0002 Kg
VERBRAUCH ERDGAS	2,01 m³/h	ABMESSUNGEN GARRAUM	59x37,5x77 cm
SEITENSCHIENEN	n° 10	BLECHABSTAND	7 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm²	STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm
TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50÷120 °C	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷265 °C	TIMER MINUTENZÄHLER	0-540 min
STROMKABELTYP	H07 RN-F	OFENTYP	Digital - Blech GN1/1
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	4	NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085CP0593
POSITION WASSERANSCHLUSS	4cm	POSITION WASSERABFLUSS	4cm
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	41 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	155 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm	POSITION GASANSCHLUSS (H)	126 mm
POSITION GASANSCHLUSS (X)	27 mm	POSITION GASANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	126 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	185 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	126 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	125 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
POSITION WASSERABLAUF (H)	38 mm	POSITION WASSERABLAUF (X)	65 mm
POSITION WASSERABLAUF (Y)	67 mm	FUSSHÖHE	65 mm
FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	86 cm	TIEFE	71 cm
HÖHE	102 cm	BREITE DER VERPACKUNG	93 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	85 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	126 cm
NETTO-GEWICHT	129 kg	BRUTTO-GEWICHT	143,2 kg
VOLUMEN	0,99 m³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
NENNWÄRMELEISTUNG	19 kW	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.5 kg/h
LATENTE WÄRME-ABGABE	3420.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	2850.0 W
DAMPF-ABGABE	5035.0 g/h		

---

ZUBEHÖRE

