

954644

EOM20DSL

**TECNOCOMBI SERIE D ELEKTRO-KOMBIOFEN  
GASTRO-VERSION 20 BLECHE GN1/1 MIT  
ELEKTRONISCHER STEUERUNG,  
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN,  
AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF -  
MIT SERVIERWAGEN FÜR BLECHE - KOMPATIBEL  
MIT 16-BLECH-WAGEN FÜR KONDITOREIEN  
(600X400)MM**



- Elektro-Kombidämpfer 20 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.
  - Automatische Reinigung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
  - Kerntemperaturfühler mit 4 Messepunkten inklusiv.
  - Blechwagen inklusiv, kompatibel mit 16 Backblechen (600x400).
  - Garraum aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, um die Hitzeabstrahlung 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.
  - 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	41 kW	STROMLEISTUNG	41 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	1 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	40 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 20xGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	80 Kg
ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x148 cm	SEITENSCHIENEN	n° 20
BLECHABSTAND	6,5 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 10 n° - mm <sup>2</sup>
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
POSITION WASSERANSCHLUSS	22cm	POSITION WASSERABFLUSS	18cm
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	220 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	840 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	225 mm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	220 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	880 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	590 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	220 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	880 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	480 mm
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	POSITION WASSERABLAUF (H)	180 mm
POSITION WASSERABLAUF (X)	750 mm	POSITION WASSERABLAUF (Y)	360 mm
FUSSHÖHE	220 mm	FUSSEINSTELLUNG	220/246 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	100 cm
TIEFE	94 cm	HÖHE	188 cm
BREITE DER VERPACKUNG	108 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	110 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	208 cm	NETTO-GEWICHT	256 kg
BRUTTO-GEWICHT	300 kg	VOLUMEN	2,47 m <sup>3</sup>
KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	7380.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	4920.0 W	DAMPF-ABGABE	10865.0 g/h

---

**ZUBEHÖRE**

9032	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=20MM	9033	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=40MM
9034	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=65MM	9055	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1
9056	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=20MM	9057	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=40MM
9058	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=65MM	9059	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=20MM
9060	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=40MM	9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO
951912	SEITLICHE HANDBRAUSE AUSSEN	951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L- KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1	951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHITUNG GLATT
951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHITUNG GERILLT	951942	WAGEN FÜR 20 BLECHE GN1/1
951950	KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN	951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1
951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1	951990	AUSGLEICHSRAMPE WAGEN FÜR KOMBIDÄMPFER 16/20 BLECHE (MODELLE VERSION 07/2022)

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

