

954645

EOM20DSL B

**Tecnocombi série D four combiné électrique version gastronomie 20 plaques GN1/1 avec contrôle électronique, recettes programmables, lavage automatique et chauffe-eau, avec chariot porte-plaques gastronomie, compatible avec chariot pâtisserie 16 niveaux (6**



- Four électrique combiné avec commandes digitales 20 niveaux GN 1/1 avec chauffe-eau qui génère rapidement une vapeur équilibrée, garantissant des performances élevées avec des consommations réduites d'eau et d'énergie. La décalcification est simple et automatique pour une gestion autonome.
- 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.
- Chariot porte-niveaux inclus, compatible avec chariot 16 niveaux de pâtisserie.
- Chambre de cuisson 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.
- 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	41 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	41 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	40 kW
CAMPO_0131	0005	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 20xGN1/1
CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	80 Kg	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68x45x148 cm
GUIDES	n° 20	INTERVALLE DES PLATS	6,5 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 10 n° - mm <sup>2</sup>	ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR	50÷120 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50÷250 °C
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50÷265 °C	TIMER MINUTERIE	0-540 min
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE FOUR	Numérique - plaque GN1/1
VITESSE DU VENTILATEUR	4	POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	22cm
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	18cm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	220 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	840 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	225 mm
DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	220 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	880 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	590 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	220 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	880 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	480 mm	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	180 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	750 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	360 mm	HAUTEUR DU PIED	220 mm
RÉGLAGE DU PIED	220/246 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	100 cm	PROFONDEUR	94 cm
HAUTEUR	188 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	108 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	110 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	208 cm
POIDS NET	280 kg	POIDS BRUT	324 kg
VOLUME	2,47 m <sup>3</sup>	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	7380.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	4920.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	10865.0 g/h		

---

## ACCESSOIRES

9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM	9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM
9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM	9055	GRILLE INOX GN1/1
9056	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM	9057	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM
9058	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM	9059	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM
9060	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM	9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE	951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951917	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1	951933	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE
951934	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE	951942	CHARIOT 20 PLATS À FOUR GN1/1
951947	Kit tuyaux et raccords pour remplissage et évacuation eau fours	951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE
951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1	951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1
951990	Chariot 20 plats à four GN1/1	961942	CHARIOT 16 PLAQUES À FOUR (600X400)MM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

