

954646

EOM04DSL/1

**TECNOCOMBI SERIE D ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
GASTRO-VERSION 4 BLECHE GN1/1 MIT
ELEKTRONISCHER STEUERUNG,
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN,
AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF**



- Elektro-Kombidämpfer digital 4 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.
 - Automatische Reinigung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
 - Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten inklusiv.
 - Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
 - Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
 - Garraum 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.
 - 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 | 6,25 kW | STROMLEISTUNG | 6,25 kW |
| FREQUENZ | 50/60 Hz | SPANNUNG | 220-240 ~ V |
| STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR | 0,25 kW | LEISTUNG UMLUFTEINHEIT | 6 kW |
| KAPAZITÄT DER BACKBLECHE | n° 4xGN1/1 | MAX. BELADUNG MIT SPEISEN | 20 Kg |
| ABMESSUNGEN GARRAUM | 59x37,5x35 cm | SEITENSCHIENEN | n° 4 |
| BLECHABSTAND | 7 cm | MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL | 3 x 4 n° - mm ² |
| 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 | 4cm | POSITION WASSERABFLUSS | 4cm |
| POSITION STROMANSCHLUSS (H) | 35 mm | POSITION STROMANSCHLUSS (X) | 702 mm |
| POSITION STROMANSCHLUSS (Y) | 0 mm | DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS | 3/4" |
| POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H) | 55 mm | POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X) | 745 mm |
| POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y) | 0 mm | POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H) | 55 mm |
| POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X) | 805 mm | POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y) | 0 mm |
| DURCHMESSER WASSERABFLUSS | 1,9685" | POSITION WASSERABLAUF (H) | 31 mm |
| POSITION WASSERABLAUF (X) | 667 mm | POSITION WASSERABLAUF (Y) | 70 mm |
| FUSSHÖHE | 65 mm | FUSSEINSTELLUNG | 65/75 mm |
| IPX-KLASSE | 3 | BREITE | 86 cm |
| TIEFE | 71 cm | HÖHE | 60 cm |
| BREITE DER VERPACKUNG | 93 cm | TIEFE DER VERPACKUNG | 85 cm |
| HÖHE DER VERPACKUNG | 86 cm | NETTO-GEWICHT | 79,4 kg |
| BRUTTO-GEWICHT | 92,4 kg | VOLUMEN | 0,68 m ³ |
| KOMBINIERTER NOMENKLATUR | 84198180 | LATENTE WÄRME-ABGABE | 1125.0 W |
| SENSIBLE WÄRME-ABGABE | 750.0 W | DAMPF-ABGABE | 1656.25 g/h |

ZUBEHÖRE

| | | | |
|--------|---|--------|--|
| 091910 | ROST AUS EDELSTAHL GN1/1 FÜR HÄHNCHEN | 091946 | DRAHTKORB AUS EDELSTAHL FÜR VORFRITTIERTE LEBENSMITTEL |
| 091947 | ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR GEMÜSE | 091949 | ROST AUS EDELSTAHL FÜR SPIESSE |
| 091950 | ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR FLEISCH UND FISCH | 091951 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG FÜR OMELETTE |
| 091952 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=20MM | 091953 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=40MM |
| 091954 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=65MM | 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 TEFLONBESCHICHTUNG GLATT | 951934 | WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GERILLT |
| 951938 | NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER | 951939 | WÄRMESCHRANK FÜR BLECHE FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER |
| 951950 | KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN | 951953 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1 |
| 951954 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1 | 951961 | ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER |
| 951971 | KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 GN1/1 UND 10 GN 1/1, MOTOR 230 V, 50/60HZ, 0.19KW | 951972 | ABDECKUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI MIT ABZUGSHAUBE AN UNTERBAU UND NEUTRALEM SCHRANK, WÄRMESCHRANK UND GÄRSCHRANK |
| 951973 | UNTERBAU KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 4 BLECHE GN1/1 | 951975 | UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 4 BLECHE GN1/1 |
| 951978 | AUFBAUSET FÜR ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 1X4 UND 1X10 BLECHE GN1/1 | 951980 | AUFBAUSET FÜR ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 4 BLECHE UND 6 BLECHE GN1/1 |
| 951981 | AUFBAUELEMENT FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1 AUF SCHOCKFROSTERN 5 BLECHE | 951983 | SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU |

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

