

954659

EOM20DSLB

<DESCRIZIONE>



- 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	41 kW	STROMLEISTUNG	41 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	40 kW
LEISTUNG WÄRMEEINHEIT	0005 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 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	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	280 kg	BRUTTO-GEWICHT	324 kg
VOLUMEN	2,47 m ³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	7380.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	4920.0 W
DAMPF-ABGABE	10865.0 g/h		

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME