

954660

EOM20TSL

**TECNOCOMBI NEXT ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
GASTRO-VERSION 20 BLECHE GN1/1
TOUCHSCREEN, PROGRAMMIERBAREN
REZEPTEN, AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND
DIREKTDAMPF - KOMPATIBEL MIT 16-BLECH-
WAGEN FÜR KONDITOREIEN (600X400)MM**



- Elektro- Kombidämpfer, Touchscreen-Bedienfeld, 20 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.
- 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 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.
- 7-Inch-Touchscreen-Steuerung, einfache und intuitive Bedienung wie ein Smartphone.
- Die Garparameter sind mittels automatischer Fernanzeige auf einen Blick sichtbar.
- Dank der 8 Garphasen ist sowohl die Einsparung von Energie als auch die Erzielung hervorragender Kochergebnisse möglich.
- Die Profi-Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten werden durch einen Inverter gesteuert und halten sofort an, wenn die Drehrichtung geändert 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.
- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
- Bis zu 300 Kochprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.
- Multifood-Technologie für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte.
- Automatische Spülung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert lediglich 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten inklusiv.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

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 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	256 kg
BRUTTO-GEWICHT	300 kg	VOLUMEN	2,47 m ³
KOMBINIERTER 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 TEFLONBESCHÜTTUNG GLATT
951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GERILLT	951942	WAGEN FÜR 20 BLECHE GN1/1
951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GN1/1	951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GELOCHT GN1/1
951990	AUSGLEICHSRAMPE WAGEN FÜR KOMBIDÄMPFER 16/20 BLECHE (MODELLE VERSION 07/2022)	961942	WAGEN FÜR 16 BLECHE (600X400)MM

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



IMMAGINE DA DEFINIRE