

954661

EOM20TSLB

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



- Elektro-Kombidämpfer, Touchscreen-Bedienfeld, 20 Bleche GN 1/1 mit Boiler, der in kürzester Zeit einen gleichmäßigen Dampf erzeugt mit hoher Leistung und geringem Wasser- und Energieverbrauch verbindet. Einfache und automatische Entkalkung (3 Reinigungszyklen).
- 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	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	40 kW
CAMPO_0131	0005	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



IMMAGINE DA DEFINIRE