

954674

ECM10TSL

TECNOCOMPACT NEXT KOMPAKTER ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION 10 BLECHE GN1/1 TOUCHSCREEN, PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN UND DIREKTDAMPF



- Elektro- Kompakt-Kombidämpfer, Touchscreen-Bedienfeld, 10 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.
- Der Kombidämpfer Tecnocompact erfüllt alle Anforderungen an hohe Leistungen auf kleinem Raum. Die Bleche werden in Längsrichtung eingeschoben, um möglichst viel Platz zu sparen.
- 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.
- 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 | 16,5 kW | STROMLEISTUNG | 16,5 kW |
| FREQUENZ | 50/60 Hz | SPANNUNG | 380-415 3N~ V |
| STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR | 0,5 kW | LEISTUNG UMLUFTEINHEIT | 16 kW |
| KAPAZITÄT DER BACKBLECHE | n° 10xGN1/1 | MAX. BELADUNG MIT SPEISEN | 50 Kg |
| ABMESSUNGEN GARRAUM | 59x37,5x77 cm | SEITENSCHIENEN | n° 10 |
| BLECHABSTAND | 7 cm | MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL | 5 x 2,5 n° - mm ² |
| STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG | 35 mm | TEMPERATUR DAMPFZYKLUS | 60±120 °C |
| TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS | 60±250 °C | TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS | 50±265 °C |
| TIMER MINUTENZÄHLER | 0-540 min | STROMKABELTYP | H07 RN-F |
| OFENTYP | Digital - Blech GN1/1 | LÜFTERGE SCHWINDIGKEIT | 4 |
| DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS | 3/4" | DURCHMESSER WASSERABFLUSS | 1,9685" |
| FUSSHÖHE | 65 mm | FUSSEINSTELLUNG | 65/75 mm |
| IPX-KLASSE | 3 | BREITE | 50,5 cm |
| TIEFE | 87 cm | HÖHE | 108 cm |
| BREITE DER VERPACKUNG | 106 cm | TIEFE DER VERPACKUNG | 60 cm |
| HÖHE DER VERPACKUNG | 132 cm | NETTO-GEWICHT | 121 kg |
| BRUTTO-GEWICHT | 141 kg | VOLUMEN | 0,86 m ³ |
| KOMBINIERT E N O M E N K L A T U R | 84198180 | | |

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 |
| 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 | 951983 | SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU |
| 951985 | KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMPACT 6 UND 10 BLECHE GN 1/1, MOTOR 220-240V, 50/60HZ, 0.19KW | 951986 | UNTERBAU FÜR ALLE TECNOCOMPACT KOMBIDÄMPFER GN1/1 |

