

961341

GOP05M

Tecnobake série M four combiné à gaz version pâtisserie 5 plaques (600x400)mm avec contrôle électromécanique et vapeur directe



- Four à gaz combiné, contrôle électromécanique, 5 niveaux 60x40 cm à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, aux angles arrondis pour empêcher la saleté de se déposer, finition en acier poli pour améliorer la réfraction de la chaleur, réduire la rugosité de l'acier, éviter les effets de la corrosion par les produits chimiques et permettre aux résidus alimentaires de glisser.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air dans la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- Poignée antidérapante et anti-empainte avec ouverture à droite/gauche.
- Panneau de commandes intuitif et facile à utiliser : le premier bouton règle la température, le deuxième règle la durée de la cuisson, le troisième est le sélecteur pour définir la quantité d'humidité à introduire dans la chambre, sur 7 niveaux.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont dotés d'autoreverse
- Uniformité de cuisson garantie par le déflecteur, conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre et doté de grilles suffisamment espacées.
- Ouverture manuelle de l'évent de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humidité.
- Chambre de cuisson bien éclairée durant le fonctionnement du four.
- Douchette externe (en option).

DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------|
| PUISSANCE TOTALE | 10 + 0,25 kW | PUISSANCE À GAZ | 10 kW |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 0,25 kW | FRÉQUENCE | 50 Hz |
| TENSION | 230 ~ V | PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR | 0,25 kW |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR | n° 5x(600x400) | CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 1,05 m³/h |
| CONSOMMATION DE GAZ GPL | 0.79 kg/h | DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON | 66x45x49 cm |
| GUIDES | n° 5 | INTERVALLE DES PLATS | 9 cm |
| SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 3 x 1,5 n° - mm² | ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE | 35 mm |
| TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE | 50÷275 °C | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION | 50÷275 °C |
| TIMER MINUTERIE | 0-120 min | TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE | H07 RN-F |
| TYPE FOUR | Électromécanique - plaque 400 x 600 mm | VITESSE DU VENTILATEUR | 1 |
| NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE | CE-0085CP0593 | POSITION DU RACCORD HYDRIQUE | 4cm |
| EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU | 4cm | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H) | 41 mm |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X) | 155 mm | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y) | 0 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H) | 126 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X) | 27 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y) | 0 mm | DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE | 3/4" |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H) | 126 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X) | 185 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y) | 0 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H) | 126 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X) | 125 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y) | 0 mm |
| DIAMÈTRE D'ÉVACUATION | 1,9685" | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H) | 38 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X) | 65 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y) | 67 mm |
| HAUTEUR DU PIED | 65 mm | RÉGLAGE DU PIED | 65/75 mm |
| DEGRÉ IPX | 3 | LARGEUR | 93 cm |
| PROFONDEUR | 78,5 cm | HAUTEUR | 74 cm |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 101 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 93 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 101 cm | POIDS NET | 98 kg |
| POIDS BRUT | 116 kg | VOLUME | 0,95 m³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE | 10 kW |
| ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 1800.0 W | ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 1500.0 W |
| ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 2650.0 g/h | | |

ACCESSOIRES

| | | | |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9037 | GRILLE CHROMÉE (600X400MM) | 9041 | PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM |
| 9045 | PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM | 9046 | PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES |
| 951912 | DOUCHE LATÉRALE EXTERNE | 951915 | DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS |
| 951935 | CHEMINÉE ANTIVENT FOURS TECNOCOMBI À GAZ | 951961 | Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1 |
| 951983 | Élément de superposition pour fours TecnoCombi 6 et 10 plaques GN1/1 sur cellules de refroidissement 5 plaques | 961910 | PLAQUE à ACCUMULATION DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM |
| 961937 | ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE | 961938 | Armoire humidifiée (injection eau) crosswise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm |
| 961939 | Armoire humidifiée (injection eau) lengthwise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm | 961950 | PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM |
| 961951 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM | 961971 | HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW |
| 961972 | PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOBAKE OU TECNODUAL 5 PLAQUES AVEC HOTTE SUR ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE, HUMIDIIFIÉE OU BASE | 961973 | BASE POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES |
| 961974 | BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES | 961978 | BASE POUR FOURS TECNOBAKE ET TECNODUAL SUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

