

961352

GOP08M

**TECNOBAKE SERIE M FORNO COMBINATO A GAS  
VERSIONE PASTICCERIA 8 TEGLIE (600X400)MM  
CON CONTROLLO ELETTROMECCANICO E VAPORE  
DIRETTO**



- Forno a gas pasticceria, controllo elettromeccanico, 8 teglie 60x40 cm a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- Pannello di controllo intuitivo e di facile uso: la prima manopola regola la temperatura, la seconda regola la durata della cottura, la terza è il selettore per definire la quantità di umidità da immettere in camera su 7 livelli.
- Le ventole ad uso professionale sono dotate di auto-reverse
- Uniformità di cottura assicurata dal deflettore studiato per la miglior distribuzione del calore in camera e dalle griglie ben distanziate.
- Apertura manuale dello sfianto maggiorato del diametro di 6 cm per una migliore gestione dell'umidità.
- Camera di cottura ben illuminata durante l'operatività del forno.
- Doccetta esterna (optional).

## DATI TECNICI

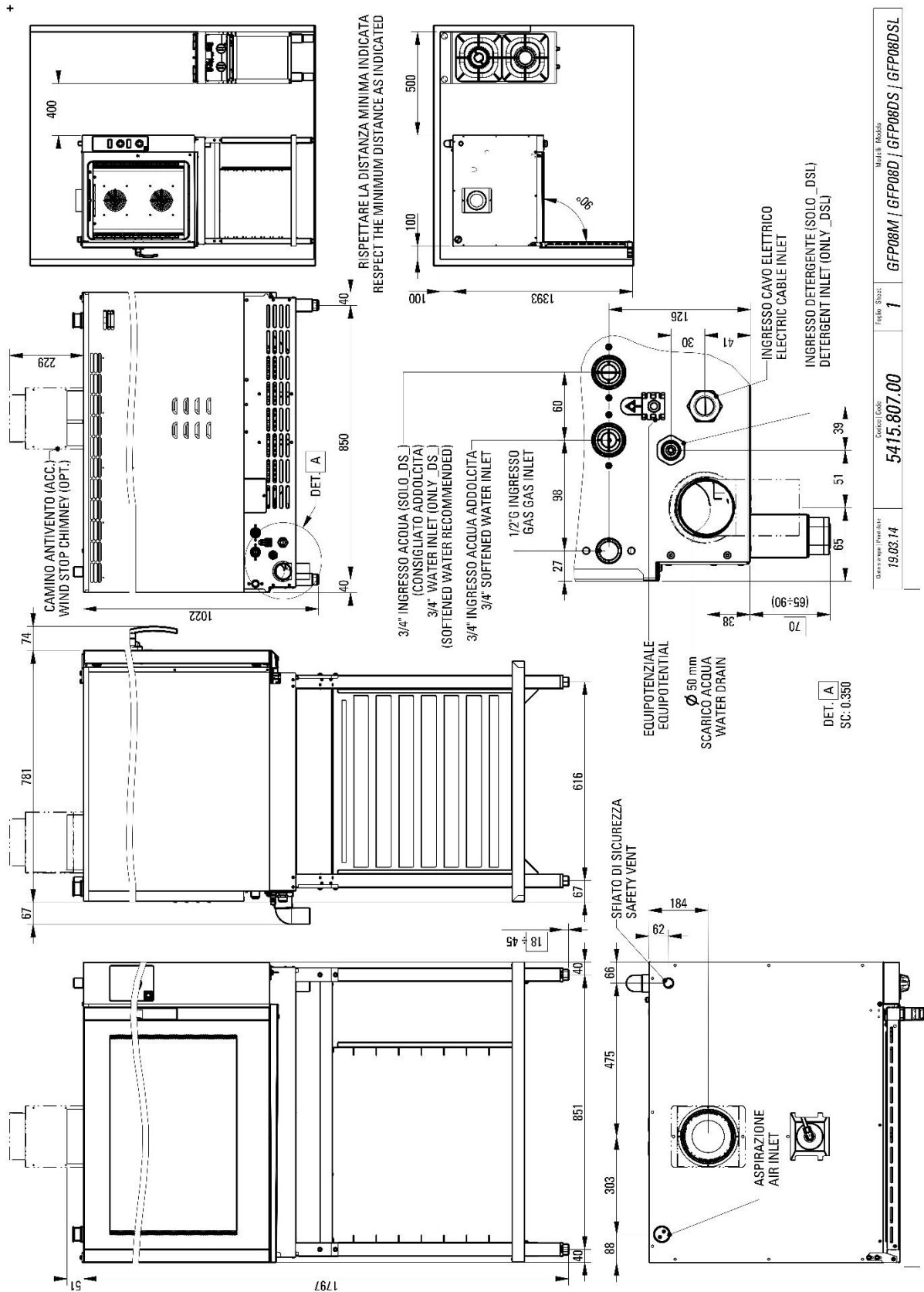
POTENZA TOTALE	19 + 0,5 kW	POTENZA A GAS	19 kW
POTENZA ELETTRICA	0,5 kW	FREQUENZA	50 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 8x(600x400)	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,01 m³/h
CONSUMO GPL	1.5 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x73 cm
GUIDE	n° 8	PASSO TEGLIE	8 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²	SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷275 °C	TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷275 °C
TIMER CONTAMINUTI	0-120 min	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Elettromeccanico - teglia 400 x 600 mm	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	1
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CP0593	POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	4cm
POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4cm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	41 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	155 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	126 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	27 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	126 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	185 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	126 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	125 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	38 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	65 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	67 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	95 cm
PROFONDITÀ	80 cm	ALTEZZA	102 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	100 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	93 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	127 cm	PESO NETTO	120 kg
PESO LORDO	146 kg	VOLUME	1,20 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	POTENZA TERMICA NOMINALE	19 kW
EMISSIONE CALORE LATENTE	3420.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	2850.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	5035.0 g/h		

---

**ACCESSORI**

9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)	9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM	9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
951912	DOCCIA LATERALE ESTERNA	951935	CAMINO ANTIVENTO FORNI TECNOCOMBI A GAS
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI	951983	KIT RUOTE PER BASE FORNO
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM	961937	ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA
961938	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM	961939	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM	961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM
961979	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E10 TEGLIE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW	961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23
961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24	961985	BASE FORNO 5-8TG PAST DUAL S/TEGLIE MY24

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



Barcode (1D)	Barcode (2D)	Model	Part No.
19.03.14	5415.807.00	GFP08M   GFP08D   GFP08DS   GFP08DSL	1