

**961645**

EOB10M

**TECNODUAL SERIE M FORNO COMBINATO  
ELETTRICO VERSIONE 10 TEGLIE GN1/1 O  
(600X400)MM CON CONTROLLO  
ELETTROMECCANICO E VAPORE DIRETTO**



- Forno elettrico combinato, controllo elettromeccanico, 10 teglie GN 1/1 o 60x40 cm a vapore diretto.
- 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 con 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 sfiato.
- Doccetta esterna (optional).

## DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	16,5 kW	POTENZA ELETTRICA	16,5 kW
FREQUENZA	50 Hz	TENSIONE	400 3N ~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	16 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 10xGN1/1o10x(600x400	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	66x45x77 cm
GUIDE	n° 10	PASSO TEGLIE	7 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup>	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 GN1/1 oppure 400 x 600 mm	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	1
POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	4cm	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4cm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	770 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	55 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	813 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	55 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	873 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	31 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	735 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	70 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	93 cm
PROFONDITÀ	78,5 cm	ALTEZZA	102 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	101 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	93 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	128 cm	PESO NETTO	119 kg
PESO LORDO	131 kg	VOLUME	1,20 m <sup>3</sup>
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	2970.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	1980.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	4372.5 g/h

## ACCESSORI

091910	GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI	091946	CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI
091947	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE	091949	GRIGLIA INOX PER SPIEDINI
091950	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE	091951	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE
091952	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM	091953	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM
091954	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65MM	9032	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM
9033	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM	9034	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM
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
9055	GRIGLIA INOX GN1/1	9056	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM
9057	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM	9058	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM
9059	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM	9060	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM
9061	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM	951912	DOCCIA LATERALE ESTERNA
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI	951917	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1
951933	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA	951934	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1	951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
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
961971	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW	961972	TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOBAKE O TECNODUAL 5 TEGLIE CON CAPPA SU ARMADIO CALDO, NEUTRO, UMIDIFICATO O BASE
961973	BASE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE	961975	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TECNOBAKE 1X5 TEGLIE E 1X8 TEGLIE O TECNODUAL 1X6 TEGLIE E 1X10 TEGLIE
961977	BASE CON PORTATEGLIE PER FORNI TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE GN/1	961978	BASE PER FORNI TECNOBAKE E TECNODUAL SU ABBATTITORE 5 TEGLIE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

