

961650

EOP05M

## TECNOBAKE SERIE M ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER KONDITOREI-VERSION 5 BLECHE (600X400)MM MIT ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG UND DIREKTDAMPF



- Elektro-Kombidämpfer für Backwaren, elektromechanische Steuerung, 5 Bleche 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
- 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.
- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
- Intuitive und benutzerfreundliche Bedienleiste: Der erste Knopf reguliert die Temperatur, der zweite die Garzeit und mit dem dritten Knopf wird die Menge der in den Garraum einzubringenden Feuchtigkeit in 7 Stufen eingestellt.
- Die Profi-Lüfter sind mit Autoreverse-Funktion ausgestattet.
- Sowohl durch den Deflektor, der eine optimale Wärmeverteilung im Garraum gewährleistet, als auch der große Abstand zwischen den Backblechen garantieren ein gleichmäßiges Garergebnis.
- Manuelle Öffnung der vergrößerten Entlüftung von 6 cm Durchmesser für eine bessere Feuchtigkeitssteuerung.
- Gut beleuchteter Garraum beim Betrieb des Kombidämpfers.
- Externe Brause (optional).

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	8,25 kW	STROMLEISTUNG	8,25 kW
FREQUENZ	50 Hz	SPANNUNG	400 3N ~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	8 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 5x(600x400)	ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x45 cm
SEITENSCHIENEN	n° 5	BLECHABSTAND	8 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup>	STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm
TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷275 °C	TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷275 °C
TIMER MINUTENZÄHLER	0-120 min	STROMKABELTYP	H07 RN-F
OFENTYP	Elektromechanisch - Blech 400 x 600 mm	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	1
POSITION WASSERANSCHLUSS	4cm	POSITION WASSERABFLUSS	4cm
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	35 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	770 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	55 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	813 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	55 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	873 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	POSITION WASSERABLAUF (H)	31 mm
POSITION WASSERABLAUF (X)	735 mm	POSITION WASSERABLAUF (Y)	70 mm
FUSSHÖHE	65 mm	FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	90 cm
TIEFE	80 cm	HÖHE	74 cm
BREITE DER VERPACKUNG	103 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	101 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	110 cm	NETTO-GEWICHT	102,5 kg
BRUTTO-GEWICHT	116 kg	VOLUMEN	1,14 m <sup>3</sup>
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	1485.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	990.0 W	DAMPF-ABGABE	2186.25 g/h

## ZUBEHÖRE

9037	ROST VERCHROMT (600X400MM)	9041	BLECH AUS ALUMINIUM GLATT 600X400 H=20MM
9045	BLECH AUS ALUMINIUM GELOCHT 600X400 H=65MM	9046	BLECH AUS ALUMINIUM FÜR BAGUETTE
951912	SEITLICHE HANDBRAUSE AUSSEN	951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER
951983	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU	961910	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA 600X400 MM
961937	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR KONDITOREIÖFEN	961938	GÄRSCHRANK (WASSEREINSPRITZUNG) QUER MIT GLASTÜREN, KAPAZITÄT: 14 BLECHE (600X400)MM
961939	GÄRSCHRANK (WASSEREINSPRITZUNG) LÄNGS MIT GLASTÜREN, KAPAZITÄT: 14 BLECHE (600X400)MM	961950	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM
961951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM	961979	CAPPA ASP.COND.P/FORNO PAST-DUAL MY23
961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23	961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24
961983	KIT SOVRAPPOS.FORNI 8+5PAST 10+6DUAL MY24	961984	KIT SOVRAPPOS.FORNI 5+5PAST 6+6DUAL MY24
961985	BASE FORNO 5-8TG PAST DUAL S/TEGLIE MY24	961986	BASE FORNO 5-8TG PAST C/PORTAT. MY24

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

