

962341

GOP05D

**TECNOBAKE SERIE D FORNO COMBINATO A GAS
VERSIONE PASTICCERIA 5 TEGLIE (600X400)MM
CON CONTROLLO ELETTRONICO, RICETTE
PROGRAMMABILI E VAPORE DIRETTO**



- Forno combinato pasticceria a gas digitale, 5 teglie 60x40 cm a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- 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.
- I comandi touch control, capacitivi a sfioramento e la manopola push & scroll velocizzano le operazioni di selezione e conferma. I cruscotti sono corredati da:
 - due display alfanumerici: uno per il controllo temperatura e uno per il tempo oppure la temperatura rilevata dalla sonda al cuore;
 - un display LCD-TFT a colori e ad alta visibilità per la miglior visualizzazione delle ricette e delle 8 fasi di cottura che permettono di risparmiare energia e di ottenere un eccellente risultato finale.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.
- Il tasto play si illumina di diversi colori per evidenziare lo stato del forno.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Sfiato maggiorato con diametro di 6 cm per una migliore gestione dell'umidità.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.

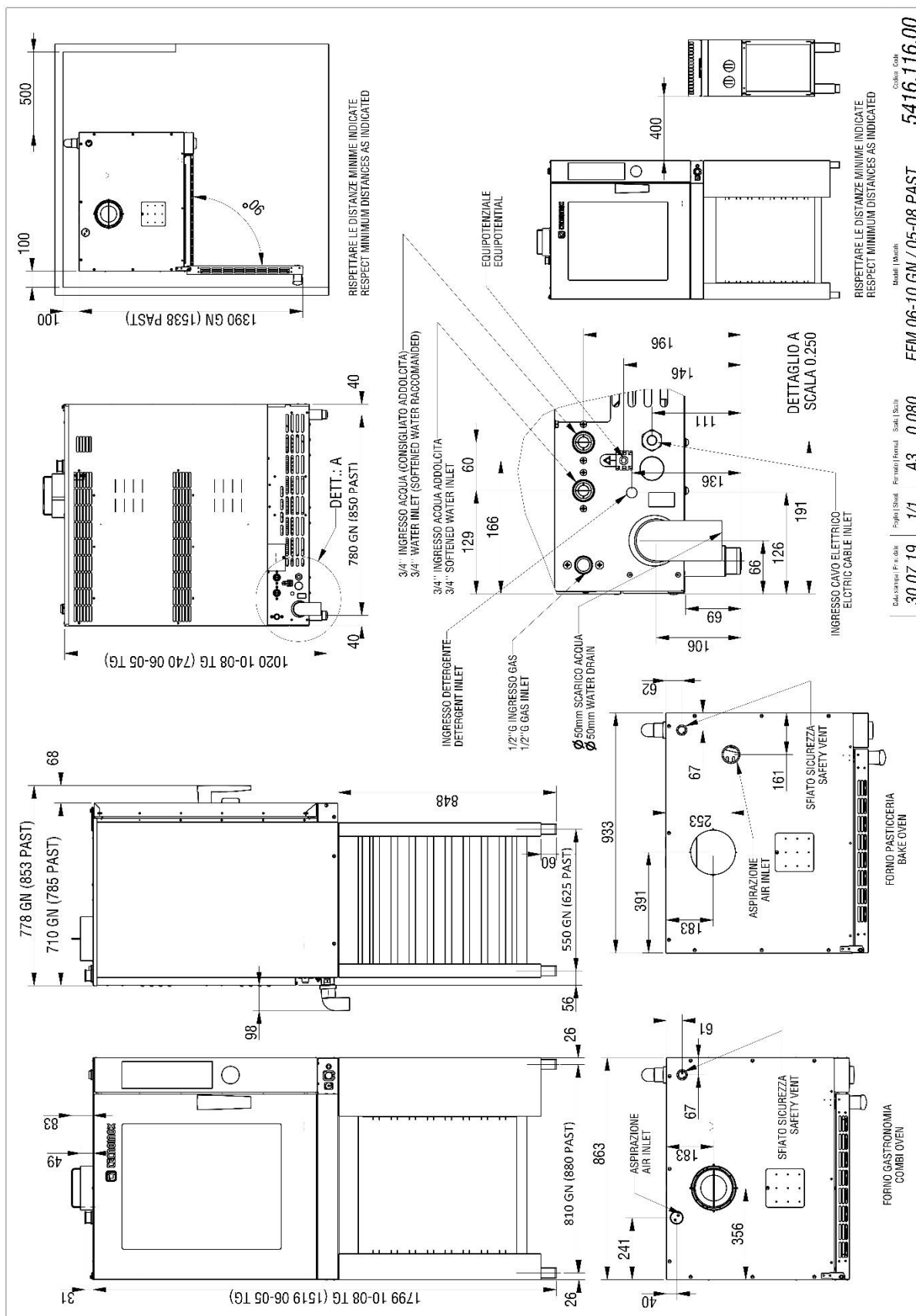
DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	10 + 0,25 kW	POTENZA A GAS	10 kW
POTENZA ELETTRICA	0,25 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 3x(600x400)	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,05 m³/h
CONSUMO GPL	0.79 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	66x45x49 cm
GUIDE	n° 5	PASSO TEGLIE	9 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²	SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷120 °C	TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C
TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷265 °C	TIMER CONTAMINUTI	0-540 min
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Digitale - teglia 400 x 600 mm
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4	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	4
LARGHEZZA	93 cm	PROFONDITÀ	78,5 cm
ALTEZZA	74 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	102 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	89 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	98 cm
PESO NETTO	98 kg	PESO LORDO	113 kg
VOLUME	0,9 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
POTENZA TERMICA NOMINALE	10 kW	EMISSIONE CALORE LATENTE	1800.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	1500.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	2650.0 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	951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951935	CAMINO ANTIVENTO FORNI TECNOCOMBI A GAS	951950	SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO
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	961974	BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



30.07.19 1/1 A3 0.080 EFM 06-10 GN / 05-08 PAST 5416.116.00