

962342

GOP08D

Tecnobake série D four combiné à gaz version pâtisserie 8 plaques (600x400)mm avec contrôle électronique, recettes programmables et vapeur directe



- Four à gaz combiné pâtisserie, avec commandes digitales, 8 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-empreinte avec ouverture à droite/gauche.
- Les commandes touch control, capacitives à effleurement et le bouton push & scroll accélèrent les opérations de sélection et de confirmation. Les panneaux de contrôle sont équipés de :
 - deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou bien pour la température relevée par la sonde à cœur;
 - un afficheur LCD-TFT couleurs à haute visibilité pour une meilleure visualisation des recettes et des 8 phases de cuisson qui permettent d'économiser l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte.
- Avec le cycle mixte, il est possible de gérer jusqu'à 19 niveaux d'humidité, avec des intervalles de 5 % de 0 à 90 %.
- La touche play s'allume avec différentes couleurs pour mettre en évidence l'état du four.
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Évent plus grand de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humidité.
- Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en considérant ceux prédéfinis et les programmes du chef.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.

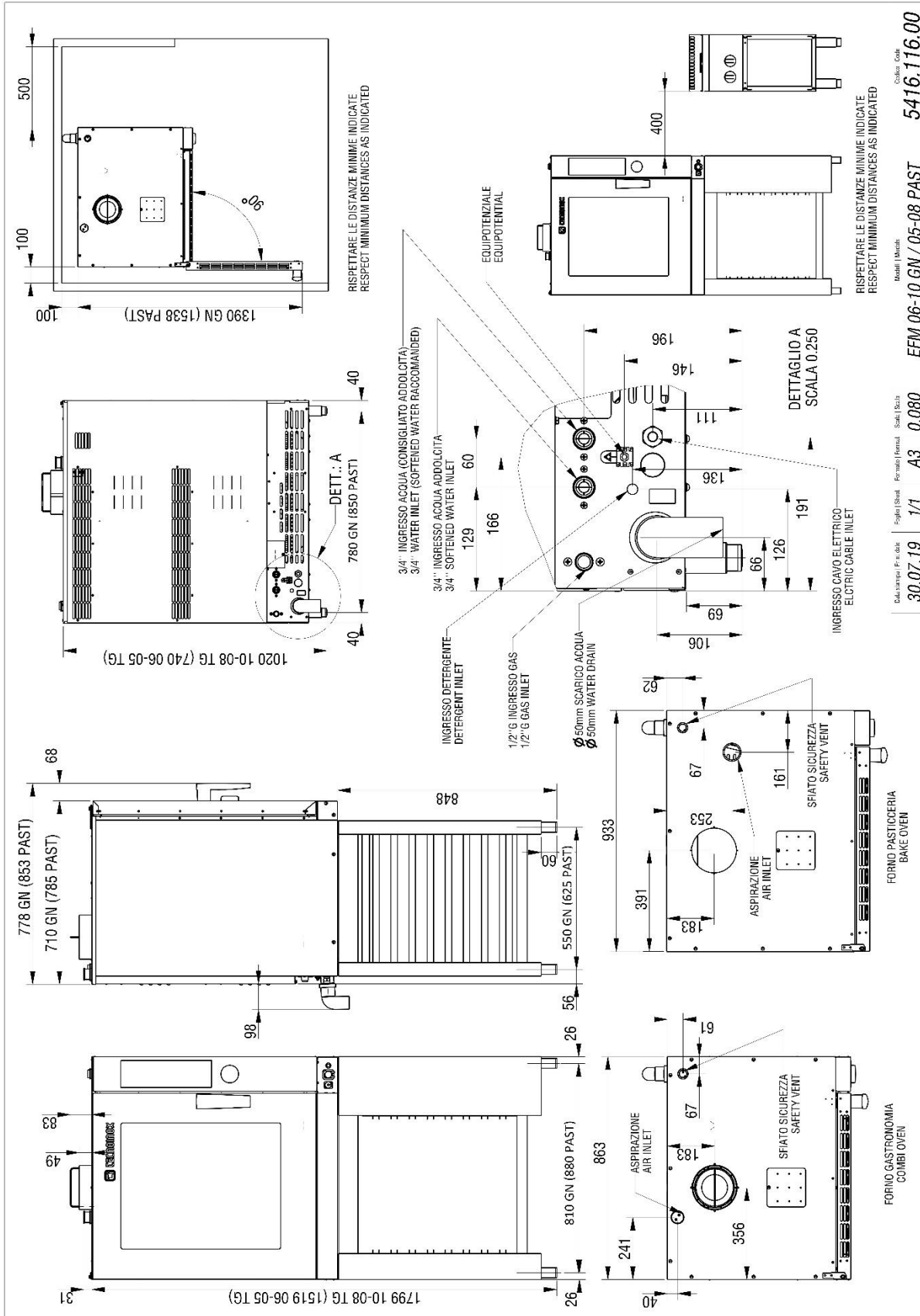
DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|---|------------------|---|---------------------------------|
| PUISSANCE TOTALE | 19 + 0,5 kW | PUISSANCE À GAZ | 19 kW |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 0,5 kW | FRÉQUENCE | 50/60 Hz |
| TENSION | 220-240 ~ V | PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR | 0,5 kW |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR | n° 8x(600x400) | CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 2,01 m³/h |
| CONSOMMATION DE GAZ GPL | 1.5 kg/h | DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON | 66x45x77 cm |
| GUIDES | n° 8 | 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 À VAPEUR | 50÷120 °C | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE | 50÷250 °C |
| TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION | 50÷265 °C | TIMER MINUTERIE | 0-540 min |
| TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE | H07 RN-F | TYPE FOUR | Numérique - plaque 400 x 600 mm |
| VITESSE DU VENTILATEUR | 4 | 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 | 4 |
| LARGEUR | 93 cm | PROFONDEUR | 78,5 cm |
| HAUTEUR | 102 cm | LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 100 cm |
| PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 93 cm | HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 128 cm |
| POIDS NET | 125 kg | POIDS BRUT | 152,5 kg |
| VOLUME | 1,19 m³ | NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 |
| PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE | 19 kW | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 3420.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 2850.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 5035.0 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 | 951950 | SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE |
| 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, HUMIDIFIÉE 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 |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



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