

962352

**TECNOBAKE SERIE D GAS-KOMBIDÄMPFER
KONDITOREI-VERSION 8 BLECHE (600X400)MM MIT
ELEKTRONISCHER STEUERUNG,
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN UND
DIREKTDAMPF**



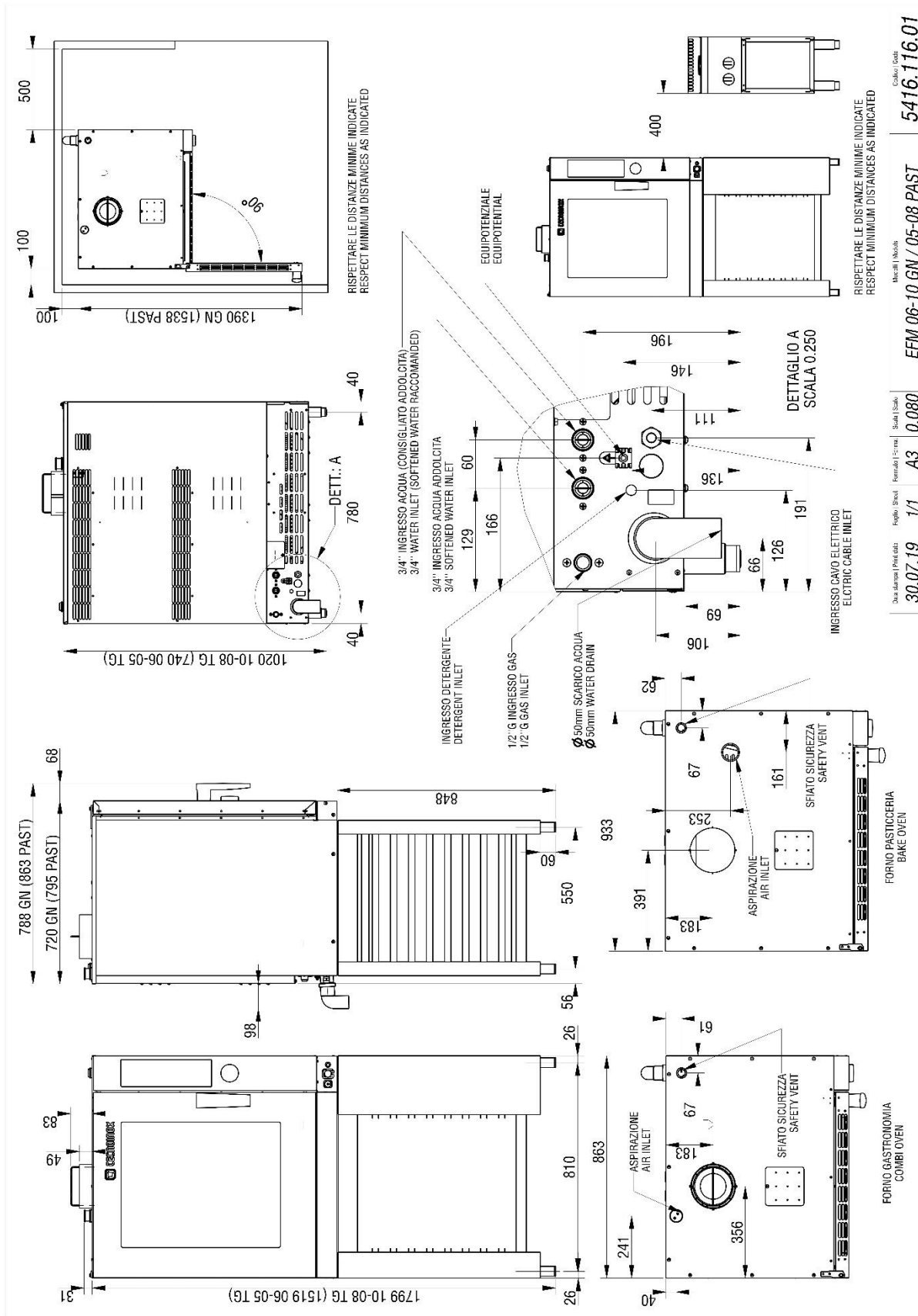
- Gas-Kombidämpfer für Backwaren, digital, 8 Bleche 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, 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.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
- Die kapazitive Touch Control-Steuerung und der Drehknopf Push & Scroll beschleunigen die Auswahl und Bestätigung der Einstellungen. Die Bedienblenden verfügen über:
 - zwei alphanumerische Display-Tastaturen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Einstellung der Zeit oder die vom Nadelfühler erfasste Temperatur;
 - ein 3,5" gut lesbar LCD-TFT-Farbdisplay für die optimale Anzeige der Rezepte und 8 Garphasen ausgestattet, die die Einsparung von Energie und ein exzellentes Garergebnis ermöglichen.
- Die Profi-Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten werden durch einen Inverter gesteuert und halten sofort an, wenn die Drehrichtung geändert und die Tür geöffnet wird.
- Im Kombi-Zyklus können bis zu 19 Feuchtigkeitsstufen verwaltet werden, die je stufenweise um je 5% von 0 bis 90% gesteigert werden können.
- Die Taste Play leuchtet je nach Programmphase in verschiedenen Farben auf.
- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
- Vergrößerte Entlüftung von 6 cm Durchmesser für eine bessere Feuchtigkeitssteuerung.
- Bis zu 300 Rezepte mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

TECHNISCHE DATEN

IPX-KLASSE	4
------------	---

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



Data Stamp / Print Date: 30.07.19
 Foglio / Sheet: 1/1
 Formato / Form: A3
 Scala / Scale: 0.080
 Macchin. / Model: EFM 06-10 GN / 05-08 PAST
 Collo / Code: 5416.116.01