

962642

EOP08D

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



- Elektro- Kombidämpfer für Backwaren, digital, 8 Bleche 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem.
- 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.
- 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

GESAMTLEISTUNG	16,5 kW	STROMLEISTUNG	16,5 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	16 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 8x(600x400)	ABMESSUNGEN GARRAUM	66x45x77 cm
SEITENSCHIENEN	n° 8	BLECHABSTAND	9 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 2,5 n° - mm ²	STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm
TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50÷120 °C	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷265 °C	TIMER MINUTENZÄHLER	0-540 min
STROMKABELTYP	H07 RN-F	OFENTYP	Digital - Blech 400 x 600 mm
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	4	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	4
BREITE	93 cm	TIEFE	78,5 cm
HÖHE	102 cm	BREITE DER VERPACKUNG	101 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	93 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	128 cm
NETTO-GEWICHT	122 kg	BRUTTO-GEWICHT	134 kg
VOLUMEN	1,19 m ³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	2970.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1980.0 W
DAMPF-ABGABE	4372.5 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	951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L- KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951950	KERNTemperaturfühler FÜR VAKUUMGAREN	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	961971	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE 5 UND 8 BLECHE ODER TECNODUAL 6 UND 10 BLECHE, MOTOR 220- 240V, 50/60HZ, 0.25KW
961972	ABDECKUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE ODER TECNODUAL 5 BLECHE MIT ABZUGSHAUBE AUF WÄRMESCHRANK, NEUTRALEM SCHRANK, GÄRSCHRANK ODER UNTERBAU	961973	UNTERBAU FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE 5 UND 8 BLECHE ODER TECNODUAL 6 UND 10 BLECHE
961974	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE 5 UND 8 BLECHE	961975	AUFBAUSET FÜR ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER TECNOBAKE 1X5 BLECHE UND 1X8 BLECHE ODER TECNODUAL 1X6 BLECHE UND 1X10 BLECHE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

