

964355

GOP08DSL

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



- Gas-Kombidämpfer für Backwaren, digital, 8 Bleche 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
 - Automatische Spülung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert lediglich 62 Minuten.
 - Kerntemperaturfühler mit 4 Messepunkten inklusiv.
 - 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

GESAMTLEISTUNG	19 + 0,5 kW	GAS-LEISTUNG	19 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 8x(600x400)	VERBRAUCH ERDGAS	2,01 m³/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	66x45x77 cm	SEITENSCHIENEN	n° 8
BLECHABSTAND	9 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm²
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
NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085CP0593	POSITION WASSERANSCHLUSS	4cm
POSITION WASSERABFLUSS	4cm	POSITION STROMANSCHLUSS (H)	41 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (X)	155 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm
POSITION GASANSCHLUSS (H)	126 mm	POSITION GASANSCHLUSS (X)	27 mm
POSITION GASANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	126 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	185 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	126 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	125 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	POSITION WASSERABLAUF (H)	38 mm
POSITION WASSERABLAUF (X)	65 mm	POSITION WASSERABLAUF (Y)	67 mm
FUSSHÖHE	65 mm	FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	93 cm
TIEFE	78,5 cm	HÖHE	102 cm
BREITE DER VERPACKUNG	102 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	89 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	125 cm	NETTO-GEWICHT	132,8 kg
BRUTTO-GEWICHT	158,8 kg	VOLUMEN	1,13 m³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	NENNWÄRMELEISTUNG	19 kW
VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.5 kg/h	LATENTE WÄRME-ABGABE	3420.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	2850.0 W	DAMPF-ABGABE	5035.0 g/h

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

