

964357

GOB10DSL

**TECNODUAL XTRA SERIE D GAS-KOMBIDÄMPFER
GASTRO-VERSION 10 BLECHE GN1/1 ODER
(600X400)MM MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG,
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN,
AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF**



- Gas-Kombidämpfer digital 10 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
 - Automatische Spülung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert lediglich 62 Minuten.
 - Kerntemperaturfühler mit 4 Messepunkten inklusiv.
 - Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
 - Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
 - 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-Bedienelemente und der Push & Scroll-Knopf 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" 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 sind durch einen Inverter gesteuert, sie arbeiten mit 4 Geschwindigkeitsstufen und stoppen sofort, wenn die Drehung umgekehrt 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 Konvektionsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
 - Bis zu 300 Garprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.
 - Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

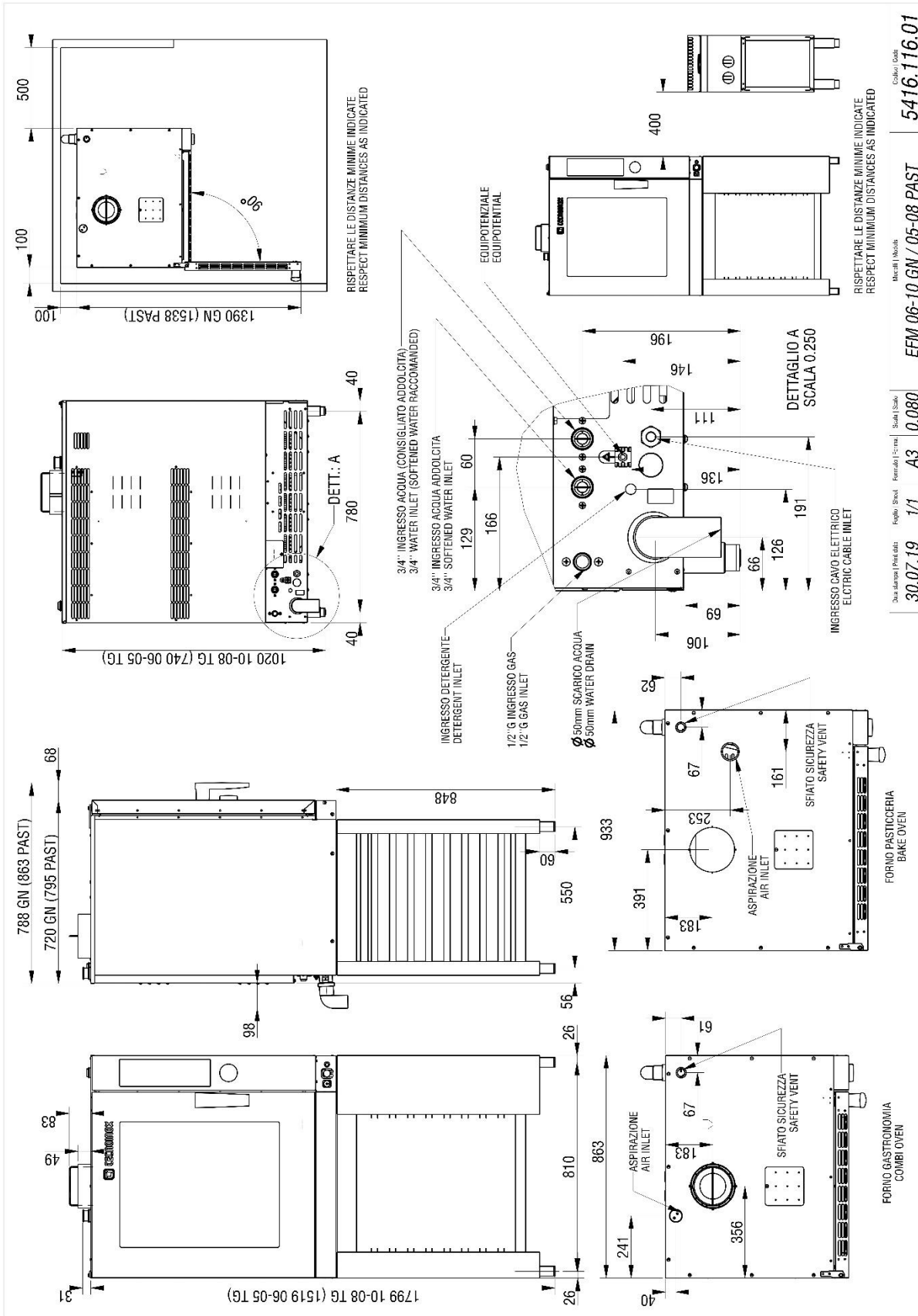
TECHNISCHE DATEN

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° 10xGN1/1o10x(600x400	Verbrauch Erdgas	2,01 m³/h
Verbrauch Flüssiggas	1.5 kg/h	Abmessungen Garraum	68x45x73 cm
Seitenschienen	n° 10	Blechabstand	6,5 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 GN1/1 oder 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	3
Breite	95 cm	Tiefe	80 cm
Höhe	102 cm	Breite der Verpackung	102 cm
Tiefe der Verpackung	89 cm	Höhe der Verpackung	134 cm
Netto-Gewicht	120 kg	Brutto-Gewicht	146 kg
Volumen	1,17 m³	Kombinierte Nomenklatur	84198180
Nennwärmeleistung	19 kW	Latente Wärme-abgabe	3420.0 W
Sensible Wärme-abgabe	2850.0 W	Dampf-abgabe	5035.0 g/h

ZUBEHÖRE

091910	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1 FÜR HÄHNCHEN	091946	DRAHTKORB AUS EDELSTAHL FÜR VORFRITTIERTE LEBENSMITTEL
091947	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR GEMÜSE	091949	ROST AUS EDELSTAHL FÜR SPIESSE
091950	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR FLEISCH UND FISCH	091951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG FÜR OMELETTE
091952	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=20MM	091953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=40MM
091954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=65MM	9032	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=20MM
9033	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=40MM	9034	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=65MM
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
9055	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1	9056	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=20MM
9057	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=40MM	9058	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=65MM
9059	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=20MM	9060	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO	951912	SEITLICHE HANDBRAUSE AUSSEN
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER	951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1
951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT	951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GERILLT
951935	KAMIN MIT WINDSCHUTZ FÜR GAS-KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI	951950	KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN
951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1	951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1
951961	Aufbauset für Gas-Kombidämpfer TAP mit Direkt Dampf 1x10 und 1x6 Blech GN1/1	951983	Aufbauelement für Kombidämpfer TecnoCombi 6 und 10 Bleche GN1/1 auf Schockfroster 5 Bleche
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
961979	CAPPA ASP.COND.P/FORNO PAST-DUAL MY23	961980	BASE FORNO EL.6-10TG DUAL C/PORTAT. MY23
961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23	961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNO DUAL MY24

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



30.07.19 1/1 A3 0.080 EFM 06-10 GN / 05-08 PAST 5416.116.01