

964641

EOP05DSL

**TECNOBAKE SERIE D FORNO COMBINATO  
ELETTRICO VERSIONE PASTICCERIA 5 TEGLIE  
(600X400)MM CON CONTROLLO ELETTRONICO,  
RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO  
AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO**



- Forno combinato pasticceria elettrico digitale, 5 teglie 60x40 cm a vapore diretto.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- I comandi touch control, capacitivi a sfioramento e la manopola push & scroll velocizzano le operazioni di selezione e conferma. I cruscotti sono corredati da:
  - due display alfanumerici: uno per il controllo temperatura e uno per il tempo oppure la temperatura rilevata dalla sonda al cuore;
  - un display LCD-TFT a colori e ad alta visibilità per la miglior visualizzazione delle ricette e delle 8 fasi di cottura che permettono di risparmiare energia e di ottenere un eccellente risultato finale.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.
- Il tasto play si illumina di diversi colori per evidenziare lo stato del forno.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Sfiato maggiorato con diametro di 6 cm per una migliore gestione dell'umidità.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.

## DATI TECNICI

|   |                              |   |                                |
|---|------------------------------|---|--------------------------------|
| POTENZA TOTALE                                    | 8,25 kW                      | POTENZA ELETTRICA                                 | 8,25 kW                        |
| FREQUENZA   | 50/60 Hz                     | TENSIONE  | 380-415 3N~ V                  |
| POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE             | 0,25 kW                      | POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE                   | 8 kW                           |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE                             | n° 5x(600x400)               | DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA                | 66x45x49 cm                    |
| GUIDE   | n° 5                         | PASSO TEGLIE                                      | 9 cm                           |
| SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE          | 5 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup> | SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO                  | 35 mm                          |
| TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE                    | 50÷120 °C                    | TEMPERATURA NEL CICLO MISTO                       | 50÷250 °C                      |
| TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE                | 50÷265 °C                    | TIMER CONTAMINUTI                                 | 0-540 min                      |
| TIPO DI CAVO ELETTRICO                            | H07 RN-F                     | TIPO FORNO  | Digitale - teglia 400 x 600 mm |
| VELOCITÀ DELLA VENTOLA                            | 4                            | POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO               | 4cm                            |
| POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO                    | 4cm                          | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)            | 35 mm                          |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)            | 770 mm                       | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)            | 0 mm                           |
| DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO                | 1,9685"                      | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)    | 55 mm                          |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)    | 813 mm                       | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)    | 0 mm                           |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H) | 55 mm                        | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X) | 873 mm                         |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y) | 0 mm                         | DIAMETRO DELLO SCARICO                            | 1,9685"                        |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)        | 31 mm                        | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)        | 735 mm                         |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)        | 70 mm                        | ALTEZZA DEL PIEDINO                               | 65 mm                          |
| REGOLAZIONE DEL PIEDINO                           | 65/75 mm                     | GRADO IPX   | 4                              |
| LARGHEZZA   | 93 cm                        | PROFONDITÀ  | 78,5 cm                        |
| ALTEZZA   | 74 cm                        | LARGHEZZA DELL'IMBALLO                            | 100 cm                         |
| PROFONDITÀ DELL'IMBALLO                           | 93 cm                        | ALTEZZA DELL'IMBALLO                              | 101 cm                         |
| PESO NETTO  | 101 kg                       | PESO LORDO  | 114 kg                         |
| VOLUME  | 0,93 m <sup>3</sup>          | NOMENCLATURA COMBINATA                            | 84198180                       |
| EMISSIONE CALORE LATENTE                          | 1485.0 W                     | EMISSIONE CALORE SENSIBILE                        | 990.0 W                        |
| EMISSIONE DI UMIDITÀ                              | 2186.25 g/h                  |   |                                |

## ACCESSORI

|        |   |        |  |
|--------|---|--------|--|
| 9037   | GRIGLIA CROMATA (600X400MM)   | 9041   | TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM  |
| 9045   | TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM   | 9046   | TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE   |
| 951912 | DOCCIA LATERALE ESTERNA   | 951915 | DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI   |
| 951950 | SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO  | 951961 | KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI   |
| 951983 | KIT RUOTE PER BASE FORNO  | 961910 | TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM  |
| 961937 | ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA                                    | 961938 | ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM                             |
| 961939 | ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM           | 961950 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM   |
| 961951 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM   | 961971 | CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW |
| 961972 | TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOBAKE O TECNODUAL 5 TEGLIE CON CAPPASU ARMADIO CALDO, NEUTRO, UMIDIFICATO O BASE | 961973 | BASE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE  |
| 961974 | BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE  | 961975 | KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TECNOBAKE 1X5 TEGLIE E 1X8 TEGLIE O TECNODUAL 1X6 TEGLIE E 1X10 TEGLIE               |
| 961976 | KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TECNOBAKE 2X5 TEGLIE O TECNODUAL 2X6 TEGLIE                         | 961978 | BASE PER FORNI TECNOBAKE E TECNODUAL SU ABBATTITORE 5 TEGLIE   |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

