

964645

EOB10DSL

Tecnodual série D four combiné électrique version gastronomie 10 plaques GN1/1 ou (600x400)mm avec contrôle électronique, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



- Four électrique combiné avec commandes digitales 10 niveaux GN 1/1 ou 60x40 cm à vapeur directe.
- Lavage automatique inclus avec 4 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- Sonde à cœur multipoint avec 4 points de détection inclus.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Chambre en acier inox AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, aux angles arrondis pour empêcher la saleté de se déposer, finition en acier poli pour améliorer la réfraction de la chaleur, réduire la rugosité de l'acier, éviter les effets de la corrosion par les produits chimiques et permettre aux résidus alimentaires de glisser.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air dans la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- Poignée antidérapante et anti-empreinte avec ouverture à droite/gauche.
- Les commandes touch control, capacitives à effleurement et le bouton push & scroll accélèrent les opérations de sélection et de confirmation. Les panneaux de contrôle sont équipés de :
 - deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou bien pour la température relevée par la sonde à cœur;
 - un afficheur LCD-TFT couleurs à haute visibilité pour une meilleure visualisation des recettes et des 8 phases de cuisson qui permettent d'économiser l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte.
- Avec le cycle mixte, il est possible de gérer jusqu'à 19 niveaux d'humidité, avec des intervalles de 5 % de 0 à 90 %.
- La touche play s'allume avec différentes couleurs pour mettre en évidence l'état du four.
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en considérant ceux prédéfinis et les programmes du chef.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	16,5 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16,5 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,5 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	16 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 10xGN1/1o10x(600x400	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	66x45x77 cm
GUIDES	n° 10	INTERVALLE DES PLATS	7 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 2,5 n° - mm ²	ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR	50±120 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50±250 °C
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50±265 °C	TIMER MINUTERIE	0-540 min
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE FOUR	Numérique - plaque GN1/1 ou 400 x 600 mm
VITESSE DU VENTILATEUR	4	POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4cm
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4cm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	35 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	770 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	0 mm
DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	55 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	813 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	0 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	55 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	873 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	0 mm	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	31 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	735 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	70 mm	HAUTEUR DU PIED	65 mm
RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm	DEGRÉ IPX	3
LARGEUR	93 cm	PROFONDEUR	78,5 cm
HAUTEUR	102 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	129 cm
POIDS NET	130 kg	POIDS BRUT	145 kg
VOLUME	1,17 m ³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	2970.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1980.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4372.5 g/h		

ACCESSOIRES

091910	GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS	091946	PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS
091947	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES	091949	GRILLE INOX POUR BROCHETTES
091950	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON	091951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES
091952	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM	091953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM
091954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM	9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM
9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM	9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM
9037	GRILLE CHROMÉE (600X400MM)	9041	PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM
9045	PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM	9046	PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES
9055	GRILLE INOX GN1/1	9056	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM
9057	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM	9058	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM
9059	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM	9060	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO	951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS	951917	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1
951933	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE	951934	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE	951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1	951961	Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1
951983	Élément de superposition pour fours Tecnocombi 6 et 10 plaques GN1/1 sur cellules de refroidissement 5 plaques	961910	PLAQUE à ACCUMULATION DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM
961937	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE	961938	Armoire humidifiée (injection eau) crosswise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm
961939	Armoire humidifiée (injection eau) lenghtwise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm	961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM	961971	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW
961972	PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOBAKE OU TECNODUAL 5 PLAQUES AVEC HOTTE SUR ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE, HUMIDIFIÉE OU BASE	961973	BASE POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES
961975	KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOBAKE 1X5 PLAQUES ET 1X8 PLAQUES OU TECNODUAL 1X6 PLAQUES ET 1X10 PLAQUES	961977	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES GN/1

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

