

964650

EOP05TSL

**TECNOBAKE NEXT FORNO COMBINATO
ELETTRICO VERSIONE PASTICCERIA 5 TEGLIE
(600X400)MM TOUCH SCREN, RICETTE
PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E
VAPORE DIRETTO**



- Forno elettrico combinato pasticceria, display di controllo Touch, 5 teglie 60x40 cm a vapore diretto.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- 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.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura 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%.
- 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.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- 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.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

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	0056 cm
GUIDE	n° 5	PASSO TEGLIE	8 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm ²	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	95 cm	PROFONDITÀ	80 cm
ALTEZZA	74 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	103 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	101 cm
PESO NETTO	114 kg	PESO LORDO	127,5 kg
VOLUME	1,05 m ³	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 TEGE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA	961938	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGE (600X400)MM
961939	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGE (600X400)MM	961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM	961979	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGE O TECNODUAL 6 E 10 TEGE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW
961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23	961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24
961983	KIT SOVRAPPOS.FORNI 8+5PAST 10+6DUAL MY24	961984	KIT SOVRAPPOS.FORNI 5+5PAST 6+6DUAL MY24
961985	BASE FORNO 5-8TG PAST DUAL S/TEGLE MY24	961986	BASE FORNO 5-8TG PAST C/PORTAT. MY24

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

