

964651

EOP05DSL

TECNOBAKE SÉRIE D FOUR COMBINÉ ÉLECTRIQUE VERSION PÂTISSERIE 5 PLAQUES (600X400)MM AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE, RECETTES PROGRAMMABLES, LAVAGE AUTOMATIQUE ET VAPEUR DIRECTE



- Four électrique combiné pâtisserie, avec commandes digitales, 5 niveaux 60x40 cm avec 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 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 réflexion 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.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDs installées dans la porte.
- 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.
- Évent plus grand de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humidité.
- 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	8,25 kW	TAILLE DE LA PLAQUE E	8,25 kW
FRÉQUENCE (HZ)	50/60	TENSION (V)	380-415 3N~
PUISSANCE EL. MOTOVENT (KW)	0,25	GROUPE POWER CONVE (KW)	8
CAPACITÉ DU PLATEAU (N°)	5x(600x400)	TAILLE DE LA CHAMBRE (CM)	66x45x49
GUIDES (N°)	5	PASS PLATEAU (CM)	9
SECTION MINIMALE DU CÂBLE (N° - MM²)	5 x 1,5	ÉPAISSEUR DE L'ISOLANT (MM)	35
STEAM TEMP.RA (°C)	50÷120	TEMP.RA MIXTE (°C)	50÷250
TEMP.RA CONVECTION (°C)	50÷265	CONTAMINUTI DE MINUTERIE (MIN)	0-540
TYPE DE CÂBLE	H07 RN-F	TYPE DE FOUR	Numérique - plaque 400 x 600 mm
VITESSE DU VENTILATEUR	4	LAÇAGE D'EMPLACEMENT	4cm
POSITION DE DÉCHARGE AC	4cm	ELECT_ALTEZZA (MM)	35
ELECT_X (MM)	770	ELECT_Y (MM)	0
DIAMÈTRE DE CONNEXION	1,9685"	ACQUA_FREDDA_ALTEZZA (MM)	55
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	813 mm	ACQUA_FREDDA_Y (MM)	0
ACQUA_ADDOLCITA_ALTE (MM)	55	ACQUA_ADDOLCITA_X (MM)	873
ACQUA_ADDOLCITA_Y (MM)	0	DIAMÈTRE DE DÉCHARGE	1,9685"
SCARICO_ALTEZZA (MM)	31	SCARICO_X (MM)	735
SCARICO_Y (MM)	70	ALTEZZA_PIEDINO (MM)	65
REGOLAZIONE_PIEDINO (MM)	65/75	GRADO_IPX	4
LARGEUR	93 cm	PROFONDEUR	78,5 cm
HAUTEUR	74 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm	HAUTEUR D'EMBALLAGE	101 cm
POIDS NET (KG)	101	POIDS BRUT (KG)	114
VOLUME (M³)	0,93	NOMENCLATURE DES COMBINAISONS	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1485.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	990.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2186.25 g/h		

ACCESSOIRES

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
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE	951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE	951961	KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS
951983	KIT ROUES POUR BASE À FOUR	961910	PLAQUE à ACCUMULATON 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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

