

964657

EOB10DSL

TECNODUAL SERIE D FORNO COMBINATO ELETTRICO 10 TEGLIE GN1/1 O (600X400)MM CON CONTROLLO ELETTRONICO, RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO



- Forno elettrico combinato digitale 10 teglie GN 1/1 o 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 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.
- 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.
- 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 | 16,5 kW | POTENZA ELETTRICA | 16,5 kW |
| FREQUENZA | 50/60 Hz | TENSIONE | 380-415 3N~ V |
| POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE | 0,5 kW | POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE | 16 kW |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE | n° 10xGN1/1o10x(600x400 | DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA | 68x45x73 cm |
| GUIDE | n° 10 | PASSO TEGLIE | 6,5 cm |
| SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE | 5 x 2,5 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 GN1/1 oppure 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 | 3/4" | 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 | 3 |
| LARGHEZZA | 95 cm | PROFONDITÀ | 80 cm |
| ALTEZZA | 102 cm | LARGHEZZA DELL'IMBALLO | 101 cm |
| PROFONDITÀ DELL'IMBALLO | 93 cm | ALTEZZA DELL'IMBALLO | 129 cm |
| PESO NETTO | 130 kg | PESO LORDO | 145 kg |
| VOLUME | 1,17 m ³ | NOMENCLATURA COMBINATA | 84198180 |
| EMISSIONE CALORE LATENTE | 2970.0 W | EMISSIONE CALORE SENSIBILE | 1980.0 W |
| EMISSIONE DI UMIDITÀ | 4372.5 g/h | | |

ACCESSORI

| | | | |
|--------|--|--------|--|
| 091910 | GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI | 091946 | CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI |
| 091947 | GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE | 091949 | GRIGLIA INOX PER SPIEDINI |
| 091950 | GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE | 091951 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE |
| 091952 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM | 091953 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM |
| 091954 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65 MM | 9032 | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM |
| 9033 | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM | 9034 | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM |
| 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 |
| 9055 | GRIGLIA INOX GN1/1 | 9056 | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM |
| 9057 | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM | 9058 | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM |
| 9059 | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM | 9060 | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM |
| 9061 | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM | 951912 | DOCCIA LATERALE ESTERNA |
| 951915 | DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI | 951917 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1 |
| 951933 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA | 951934 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA |
| 951950 | SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO | 951953 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1 |
| 951954 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1 | 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 TEGLE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA | 961938 | ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLE (600X400)MM |
| 961939 | ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLE (600X400)MM | 961950 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM |
| 961951 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM | 961979 | CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW |
| 961980 | BASE FORNO EL.6-10TG DUAL C/PORTAT. MY23 | 961981 | BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23 |
| 961982 | ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24 | 961983 | KIT SOVRAPOS.FORNI 8+5PAST 10+6DUAL MY24 |

