

964658

EOP16DSL

**TECNOBAKE XTRA SERIE D ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER KONDITOREI-VERSION 8 BLECHE (600X400)MM MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG, PROGRAMMIERBAREN REZEPTE, AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF - KOMPATIBEL MIT 20 BLECHE WAGEN**



IMMAGINE DA DEFINIRE

- Garraum aus Edelstahl AISI 304 aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, um die Hitzebrechung zu verbessern, die Rauheit des Stahls zu verringern, die Auswirkungen der Korrosion von Chemikalien zu vermeiden und Speisereste rutschen zu lassen.

- Wasserdichte Tür aus AISI 304 Edelstahl, mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung, ausgestattet mit 2 Gläsern: außen 4mm dick, innen 6mm dick mit reflektierender Wärmebehandlung für eine bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür für die Sicherheit des Bedieners.

- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.

- Die kapazitive Touch Control-Steuerung und der Drehknopf Push & Scroll beschleunigen die Auswahl und Bestätigung der Einstellungen.

Die Bedienblenden verfügen über:

- zwei alphanumerische Display-Tastaturen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Einstellung der Zeit oder die vom Nadelfühler erfasste Temperatur;

- ein 3,5" gut lesbar LCD-TFT-Farbdisplay für die optimale Anzeige der Rezepte und 8 Garphasen ausgestattet, die die Einsparung von Energie und ein exzellentes Garergebnis ermöglichen.

- Die Profi-Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten werden durch einen Inverter gesteuert und halten sofort an, wenn die Drehrichtung geändert und die Tür geöffnet wird.

- Im Kombi-Zyklus können bis zu 19 Feuchtigkeitsstufen verwaltet werden, die je stufenweise um je 5% von 0 bis 90% gesteigert werden können.

- Die Taste Play leuchtet je nach Programmphase in verschiedenen Farben auf.

- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.

- Vergrößerte Entlüftung von 6 cm Durchmesser für eine bessere Feuchtigkeitssteuerung.

- Bis zu 300 Rezepte mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.

- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	41 kW	STROMLEISTUNG	41 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	1 kW	OFENLEISTUNG	40 kW
LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	40 kW	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 16x(600x400)
MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	64 Kg	ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x148 cm
SEITENSCHIENEN	n° 16	BLECHABSTAND	8 cm
TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50÷120 °C	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷265 °C	TIMER MINUTENZÄHLER	0-540 min
POSITION WASSERABFLUSS	18cm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	480 mm
POSITION WASSERABLAUF (H)	180 mm	BREITE	100 cm
TIEFE	94 cm	HÖHE	188 cm
NETTO-GEWICHT	256 kg	BRUTTO-GEWICHT	300 kg
VOLUMEN	2,47 m³	LATENTE WÄRME-ABGABE	7380.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	4920.0 W	DAMPF-ABGABE	10865.0 g/h

## ZUBEHÖRE

---

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



IMMAGINE DA DEFINIRE