

964661

EOP16DSL B

**TECNOBAKE XTRA SÉRIE D FOUR COMBINÉ  
ÉLECTRIQUE VERSION PÂTISSERIE 16 PLAQUES  
(600X400)MM AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE,  
RECETTES PROGRAMMABLES, LAVAGE  
AUTOMATIQUE ET BOILER - AVEC CHARIOT À  
PLATEAUX PÂTISSIERS - COMPATIBLE AVEC  
CHARIOT 20 PLATEAUX GN1/1**



IMMAGINE DA DEFINIRE

- Chambre de cuisson 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.
- 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                            | 41 kW                           | PUISSANCE ÉLECTRIQUE                        | 41 kW                       |
| FRÉQUENCE                                   | 50/60 Hz                        | TENSION                                     | 380-415 3N~ V               |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR     | 1 kW                            | PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION            | 40 kW                       |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR                   | n° 16x(600x400)                 | CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS               | 64 Kg                       |
| DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON         | 68x45x148 cm                    | GUIDES                                      | n° 16                       |
| INTERVALLE DES PLATS                        | 8 cm                            | SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION    | 5 x 10 n° - mm <sup>2</sup> |
| 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 400 x 600 mm | VITESSE DU VENTILATEUR                      | 4                           |
| POSITION DU RACCORD HYDRIQUE                | 22cm                            | EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU           | 18cm                        |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)       | 220 mm                          | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)       | 840 mm                      |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)       | 225 mm                          | DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE                | 3/4"                        |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H) | 220 mm                          | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X) | 880 mm                      |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y) | 590 mm                          | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H) | 220 mm                      |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X) | 880 mm                          | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y) | 480 mm                      |
| DIAMÈTRE D'ÉVACUATION                       | 1,9685"                         | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H) | 180 mm                      |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X) | 750 mm                          | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y) | 360 mm                      |
| HAUTEUR DU PIED                             | 220 mm                          | RÉGLAGE DU PIED                             | 220/246 mm                  |
| DEGRÉ IPX                                   | 4                               | LARGEUR                                     | 100 cm                      |
| PROFONDEUR                                  | 94 cm                           | HAUTEUR                                     | 188 cm                      |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE                      | 108 cm                          | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE                   | 110 cm                      |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE                      | 208 cm                          | POIDS NET                                   | 280 kg                      |
| POIDS BRUT                                  | 324 kg                          | VOLUME                                      | 2,47 m <sup>3</sup>         |
| NOMENCLATURE COMBINÉE                       | 84198180                        | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE                 | 7380.0 W                    |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE                | 4920.0 W                        | ÉMISSION D'HUMIDITÉ                         | 10865.0 g/h                 |

---

ACCESSOIRES

---

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



IMMAGINE DA DEFINIRE