

964661

EOP16DSL B

TECNOBAKE XTRA SERIE D FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE PASTICCERIA 16 TEGLIE (600X400)MM CON CONTROLLO ELETTRONICO, BOILER, RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E BOILER - CON CARRELLO PORTATEGLIE PASTICCERIA - COMPATIBILE CON CARRELLO 20 TEGLIE



IMMAGINE DA DEFINIRE

- 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.
- 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.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.

DATI TECNICI

| | | | |
|---|--------------------------------|---|-----------------------------|
| POTENZA TOTALE | 41 kW | POTENZA ELETTRICA | 41 kW |
| FREQUENZA | 50/60 Hz | TENSIONE | 380-415 3N~ V |
| POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE | 1 kW | POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE | 40 kW |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE | n° 16x(600x400) | CARICO MASSIMO DI CIBO | 64 Kg |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA | 68x45x148 cm | GUIDE | n° 16 |
| PASSO TEGLIE | 8 cm | SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE | 5 x 10 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 | 22cm | POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO | 18cm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H) | 220 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X) | 840 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y) | 225 mm | DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO | 3/4" |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H) | 220 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X) | 880 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y) | 590 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H) | 220 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X) | 880 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y) | 480 mm |
| DIAMETRO DELLO SCARICO | 1,9685" | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H) | 180 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X) | 750 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y) | 360 mm |
| ALTEZZA DEL PIEDINO | 220 mm | REGOLAZIONE DEL PIEDINO | 220/246 mm |
| GRADO IPX | 4 | LARGHEZZA | 100 cm |
| PROFONDITÀ | 94 cm | ALTEZZA | 188 cm |
| LARGHEZZA DELL'IMBALLO | 108 cm | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO | 110 cm |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO | 208 cm | PESO NETTO | 280 kg |
| PESO LORDO | 324 kg | VOLUME | 2,47 m ³ |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 84198180 | EMISSIONE CALORE LATENTE | 7380.0 W |
| EMISSIONE CALORE SENSIBILE | 4920.0 W | EMISSIONE DI UMIDITÀ | 10865.0 g/h |

ACCESSORI

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



IMMAGINE DA DEFINIRE