

964662

EOP16TSLB

**TECNOBAKE NEXT ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER  
KONDITOREI-VERSION 16 BLECHE (600X400)MM  
MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG,  
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN,  
AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND BOILER - MIT  
SERVIERWAGEN FÜR BLECHE - KOMPATIBEL MIT  
20-BLECH-WAGEN FÜR KONDITOREIEN GN1/1**



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.
- 7-Inch-Touchscreen-Steuerung, einfache und intuitive Bedienung wie ein Smartphone.
- Die Garparameter sind mittels automatischer Fernanzeige auf einen Blick sichtbar.
- Dank der 8 Garphasen ist sowohl die Einsparung von Energie als auch die Erzielung hervorragender Kochergebnisse möglich.
- 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.
- 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 Kochprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.
- Multifood-Technologie für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte.
- Automatische Spülung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten inklusiv.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

## TECHNISCHE DATEN

|                                      |                              |                                      |                             |
|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| GESAMTLEISTUNG                       | 41 kW                        | STROMLEISTUNG                        | 41 kW                       |
| FREQUENZ                             | 50/60 Hz                     | SPANNUNG                             | 380-415 3N~ V               |
| STROMLEISTUNG<br>MOTORVENTILATOR     | 1 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                         | MINIMALER QUERSCHNITT<br>STROMKABEL  | 5 x 10 n° - mm <sup>2</sup> |
| STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG               | 35 mm                        | TEMPERATUR DAMPFZYKLUS               | 50±120 °C                   |
| TEMPERATUR GEMISCHTER<br>ZYKLUS      | 50±250 °C                    | TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS              | 50±265 °C                   |
| TIMER MINUTENZÄHLER                  | 0-540 min                    | STROMKABELTYP                        | H07 RN-F                    |
| OFENTYP                              | Digital - Blech 400 x 600 mm | LÜFTERGESCHWINDIGKEIT                | 4                           |
| POSITION WASSERANSCHLUSS             | 22cm                         | POSITION WASSERABFLUSS               | 18cm                        |
| POSITION STROMANSCHLUSS<br>(H)       | 220 mm                       | POSITION STROMANSCHLUSS<br>(X)       | 840 mm                      |
| POSITION STROMANSCHLUSS<br>(Y)       | 225 mm                       | DURCHMESSER<br>WASSERANSCHLUSS       | 3/4"                        |
| POSITION<br>KALTWASSERANSCHLUSS (H)  | 220 mm                       | POSITION<br>KALTWASSERANSCHLUSS (X)  | 880 mm                      |
| POSITION<br>KALTWASSERANSCHLUSS (Y)  | 590 mm                       | POSITION<br>WEICHWASSERANSCHLUSS (H) | 220 mm                      |
| POSITION<br>WEICHWASSERANSCHLUSS (X) | 880 mm                       | POSITION<br>WEICHWASSERANSCHLUSS (Y) | 480 mm                      |
| DURCHMESSER<br>WASSERABFLUSS         | 1,9685"                      | POSITION WASSERABLAUF (H)            | 180 mm                      |
| POSITION WASSERABLAUF (X)            | 750 mm                       | POSITION WASSERABLAUF (Y)            | 360 mm                      |
| FUSSHÖHE                             | 220 mm                       | FUSSEINSTELLUNG                      | 220/246 mm                  |
| IPX-KLASSE                           | 4                            | BREITE                               | 100 cm                      |
| TIEFE                                | 94 cm                        | HÖHE                                 | 188 cm                      |
| BREITE DER VERPACKUNG                | 108 cm                       | TIEFE DER VERPACKUNG                 | 110 cm                      |
| HÖHE DER VERPACKUNG                  | 208 cm                       | NETTO-GEWICHT                        | 280 kg                      |
| BRUTTO-GEWICHT                       | 324 kg                       | VOLUMEN                              | 2,47 m <sup>3</sup>         |
| KOMBINIERTER NOMENKLATUR             | 84198180                     | LATENTE WÄRME-ABGABE                 | 7380.0 W                    |
| SENSIBLE WÄRME-ABGABE                | 4920.0 W                     | DAMPF-ABGABE                         | 10865.0 g/h                 |

## ZUBEHÖRE

---

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



IMMAGINE DA DEFINIRE