

974671

ECH06DSL

TECNOCOMPACT XTRA KOMPAKTER ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION 6 BLECHE GN2/3 MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG, PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN, AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF



- Elektro- Kompakt-Kombidämpfer, digital, 6 Bleche GN 2/3 mit Direkteinspritzsystem.
 - Automatische Spülung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert lediglich 62 Minuten.
 - Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten inklusiv.
 - Der Kombidämpfer Tecnocompact erfüllt alle Anforderungen an hohe Leistungen auf kleinem Raum. Die Bleche werden in Längsrichtung eingeschoben, um möglichst viel Platz zu sparen.
 - Tiefgezogener und hermetisch verschweißter 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.
 - Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED
 - Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
 - Die kapazitive Touch-Bedienelemente und der Push & Scroll-Knopf 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" 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 sind durch einen Inverter gesteuert, sie arbeiten mit 4 Geschwindigkeitsstufen und stoppen sofort, wenn die Drehung umgekehrt 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 Konvektionsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
 - Bis zu 300 Garprogramme 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	6,25 kW	Stromleistung	6.25 kW
Frequenz	50/60 Hz	Spannung	380-415 3N~ V
Stromleistung Motorventilator	0,25 kW	Leistung Umlufteinheit	6 kW
Kapazität der Backbleche	n° 6xGN1/1	Max. Beladung mit Speisen	12 Kg
Seitenschielen	n° 6	Blechabstand	7 cm
Minimaler Querschnitt Stromkabel	5 x 1,5 n° - mm ²	Stärke Wärmeisolierung	35 mm
Temperatur Dampfzyklus	60÷120 °C	Temperatur gemischter Zyklus	60÷250 °C
Temperatur Umluftzyklus	50÷265 °C	Timer Minutenzähler	0-540 min
Stromkabeltyp	H07 RN-F	Ofentyp	Digital - Blech GN1/1
Lüftergeschwindigkeit	4	Durchmesser Wasseranschluss	3/4"
Durchmesser Wasserabfluss	1,9685"	Fußhöhe	65 mm
FußEinstellung	65/75 mm	IPX-Klasse	3
Breite	50,5 cm	Tiefe	69 cm
Höhe	80 cm	Breite der Verpackung	59 cm
Tiefe der Verpackung	89 cm	Höhe der Verpackung	107 cm
Netto-Gewicht	80 kg	Brutto-Gewicht	102 kg
Volumen	0,66 m ³	Kombinierte Nomenklatur	84198180

ZUBEHÖRE

- 951912 SEITLICHE HANDBRAUSE AUSSEN
- 951915 ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
- 951961 ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



IMMAGINE DA DEFINIRE