

974674

ECH06TSL/1

Tecnocompact four combiné électrique compact version gastronomie 6 plaques GN2/3 avec contrôle électronique, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



- Four électrique combiné compact, afficheur de contrôle tactile, 6 niveaux GN 2/3 à vapeur directe.
- Le four Tecnocompact satisfait la nécessité de performances élevées dans un espace réduit. Les plaques sont chargés longitudinalement pour occuper le moins d'espace possible.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée 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.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Poignée antidérapante et anti-empreinte avec ouverture à droite/gauche.
- Interface simple et intuitive comme un smartphone grâce à l'afficheur touch capacitif de 7 pouces.
- Les paramètres de cuisson sont visibles en un coup d'oeil grâce à la modalité de visualisation de loin.
- Les 8 phases de cuisson permettent d'économiser de 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 %.
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en tenant compte des pré-réglages et des programmes de chef.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments
- Lavage automatique inclus avec 4 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- Sonde à cœur multipoint avec 4 points de détection inclus.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|--|------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| PUISSANCE TOTALE | 4,25 kW | PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 4.25 kW |
| FRÉQUENCE | 50/60 Hz | TENSION | 220-240 ~ V |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR | 0,25 kW | PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION | 6 kW |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR | n° 6xGN2/3 | CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS | 12 Kg |
| GUIDES | n° 6 | INTERVALLE DES PLATS | 7 cm |
| SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 3 x 2,5 n° - mm ² | ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE | 35 mm |
| TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR | 60±120 °C | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE | 60±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 GN1/1 |
| VITESSE DU VENTILATEUR | 4 | DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE | 3/4" |
| DIAMÈTRE D'ÉVACUATION | 1,9685" | HAUTEUR DU PIED | 65 mm |
| RÉGLAGE DU PIED | 65/75 mm | DEGRÉ IPX | 3 |
| LARGEUR | 50,5 cm | PROFONDEUR | 69 cm |
| HAUTEUR | 80 cm | LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 59 cm |
| PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 89 cm | HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 107 cm |
| POIDS NET | 80 kg | POIDS BRUT | 102 kg |
| VOLUME | 0,66 m ³ | NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 |

ACCESSOIRES

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

