

952651

EOM04D

TECNOCOMBI XTRA SERIE D ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION 4 BLECHE GN1/1 MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG, PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN UND DIREKTDAMPF



- Elektro-Kombidämpfer digital 4 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.

- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.

- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.

- Garraum 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.

- Die kapazitive Touch-Bedienelemente und der Push & Scroll-Knopf beschleunigen die Auswahl und Bestätigung..

Die Bedienblender sind ausgestattet mit:

- zwei alphanumerische Anzeigen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Zeit oder die Temperatur, die von der Kernsonde erfasst wird;

- Ein 3,5" LCD-TFT-Farbdisplay mit hoher Sichtbarkeit für die beste Anzeige von Rezepten und 8 Garphasen, die Energie sparen und ein hervorragendes Endergebnis erzielen.

- 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 UMLUFEINHEIT	6 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 4xGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	20 Kg
ABMESSUNGEN GARRAUM	59x38x37 cm	SEITENSCHIENEN	n° 4
BLECHABSTAND	7 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 1,5 n° - mm ²
STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm	TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50÷120 °C
TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C	TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷265 °C
TIMER MINUTENZÄHLER	0-540 min	STROMKABELTYP	H07 RN-F
OFENTYP	Digital - Blech GN1/1	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	4
POSITION WASSERANSCHLUSS	4cm	POSITION WASSERABFLUSS	4cm
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	35 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	702 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	55 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	745 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	55 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	805 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	POSITION WASSERABLAUF (H)	31 mm
POSITION WASSERABLAUF (X)	667 mm	POSITION WASSERABLAUF (Y)	70 mm
FUSSHÖHE	65 mm	FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	86 cm
TIEFE	72 cm	HÖHE	60 cm
BREITE DER VERPACKUNG	93 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	87 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	86 cm	NETTO-GEWICHT	67 kg
BRUTTO-GEWICHT	87 kg	VOLUMEN	0,68 m ³
KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	1125.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	750.0 W	DAMPF-ABGABE	1656.25 g/h

ZUBEHÖRE

091910	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1 FÜR HÄHNCHEN	091946	DRAHTKORB AUS EDELSTAHL FÜR VORFRITTIERTE LEBENSMITTEL
091947	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR GEMÜSE	091949	ROST AUS EDELSTAHL FÜR SPIESSE
091950	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR FLEISCH UND FISCH	091951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG FÜR OMELETTE
091952	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=20MM	091953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=40MM
091954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=65MM	9032	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=20MM
9033	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=40MM	9034	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=65MM
9055	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1	9056	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=20MM
9057	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=40MM	9058	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=65MM
9059	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=20MM	9060	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO	951912	SEITLICHE HANDBRAUSE AUSSEN
951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1	951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT
951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHITUNG GERILLT	951938	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER
951939	WÄRMESCHRANK FÜR BLECHE FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER	951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1
951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1	951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER
951972	ABDECKUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI MIT ABZUGSHAUBE AN UNTERBAU UND NEUTRALEM SCHRANK, WÄRMESCHRANK UND GÄRSCHRANK	951973	UNTERBAU KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 4 BLECHE GN1/1
951975	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 4 BLECHE GN1/1	951981	AUFBAUELEMENT FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1 AUF SCHOCKFROSTERN 5 BLECHE
951983	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU	951991	BASE PER FORNI P/ABBATTIT. GN MY19
951992	CAPPA ASPIR. A COND. P/FORNO COMBI MY23	951995	KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI 06+04GN MY24

INSTALLATIONS-DIAGRAMME
