

**954346**

GOM20TSLB

**TECNOCOMBI NEXT FORNO COMBINATO GAS  
VERSIONE PASTICCERIA 20 TEGLIE GN1/1 CON  
BOILER, TOUCH SCREEN, RICETTE  
PROGRAMMABILI, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO  
AUTOMATICO - CARRELLO PORTATEGLIE -  
COMPATIBILE CON CARRELLO PASTICCERIA 16  
TEGLIE (600X400) MM**



- 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.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura 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%.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei fornì.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

## DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	47 kW	POTENZA A GAS	46 kW
POTENZA ELETTRICA	1 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	1 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 20xGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	80 Kg
CONSUMO GPL	3.62 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x148 cm
GUIDE	n° 20	PASSO TEGLIE	6,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup>	SPESSEZZO DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷120 °C	TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C
TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷265 °C	TIMER CONTAMINUTI	0-540 min
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Digitale - teglia GN1/1
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	4	POSIZIONE DELL'ALLACCIAIMENTO IDRICO	18cm
POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	18cm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (H)	176,8 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (X)	913,2 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAIMENTO IDRICO	3/4"	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	231,8 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	913,2 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	291,8 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	913,2 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELLO SCARICO (H)	76,8 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELLO SCARICO (X)	743,2 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELLO SCARICO (Y)	0 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	215 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	215/250 mm	GRADO IPX	3
LARGHEZZA	100 cm	PROFONDITÀ	94 cm
ALTEZZA	186 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	108 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	110 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	208 cm
PESO NETTO	349 kg	PESO LORDO	374 kg
VOLUME	2,47 m <sup>3</sup>	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	8280.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	6900.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	12190.0 g/h		

## ACCESSORI

9032	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM	9033	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM
9034	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM	9055	GRIGLIA INOX GN1/1
9056	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM	9057	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM
9058	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM	9059	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM
9060	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM	9061	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM
951912	DOCCIA LATERALE ESTERNA	951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951917	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1	951933	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA
951934	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA	951942	CARRELLO 20 TEGLIE GN1/1
951947	DISINCROSTANTE BOILER 10LT	951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1
951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1	951997	RAMPA CARRELLO 20TG (FORNI NUOVI)

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE

