

954656

EOM10TSL

**TECNOCOMBI NEXT ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
GASTRO-VERSION 10 BLECHE GN1/1
TOUCHSCREEN, PROGRAMMIERBAREN
REZEPTEN, AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND
DIREKTDAMPF**



- Elektro- Kombidämpfer, Touchscreen-Bedienfeld, 10 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- 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.
- 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.
- 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 lediglich 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messepunkten inklusiv.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	16,5 kW	STROMLEISTUNG	16,5 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	16 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 10xGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	50 Kg
ABMESSUNGEN GARRAUM	59x38x73 cm	SEITENSCHIENEN	n° 10
BLECHABSTAND	6,5 cm	MINIMÄLER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 2,5 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)	00 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	4	BREITE	86 cm
TIEFE	72 cm	HÖHE	102 cm
BREITE DER VERPACKUNG	93 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	95 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	123 cm	NETTO-GEWICHT	126,8 kg
BRUTTO-GEWICHT	143 kg	VOLUMEN	1,13 m ³
KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	2970.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1980.0 W	DAMPF-ABGABE	4372.5 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
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER	951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1
951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHITUNG 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 ANSCHLUSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER	951972	ABDECKUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI MIT ABZUGSHAUBE AN UNTERBAU UND NEUTRALEM SCHRANK, WÄRMESCHRANK UND GÄRSCHRANK
951974	UNTERBAU KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 BLECHE GN1/1	951976	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6 UND 10 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
951993	AUFBAUSET FÜR ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER TECNOCOMBI 6+10 BLECHE	951996	KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI 06+04GN MY24

INSTALLATIONS-DIAGRAMME
