

954659

EOM20DSL

TECNOCOMBI XTRA SERIE D ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION 20 BLECHE GN1/1 MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG, PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN, AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND BOILER - MIT SERVIERWAGEN FÜR BLECHE GN1/1 - KOMPATIBEL MIT 16-BLECH-WAGEN FÜR KONDITOREIEN (600)



- Elektro-Kombidämpfer digital 20 Bleche GN 1/1 mit Boiler, der schnell einen ausgewogenen Dampf erzeugt und hohe Leistung bei niedrigem Wasser- und Energieverbrauch gewährleistet. Einfache und automatische Entkalkung, die selbständig durchgeführt werden kann.
 - Automatische Reinigung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
 - Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten inklusiv.
 - Blechwagen inklusiv, kompatibel mit 16 Backblechen (600x400).
 - 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	41 kW	STROMLEISTUNG	41 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFT-EINHEIT	40 kW
CAMPO_0131	0005	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 20xGN1/1
MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	80 Kg	ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x148 cm
SEITENSCHIENEN	n° 20	BLECHABSTAND	6,5 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 10 n° - mm²	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	22cm
POSITION WASSERABFLUSS	18cm	POSITION STROMANSCHLUSS (H)	220 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (X)	840 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	225 mm
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	220 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	880 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	590 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	220 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	880 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	480 mm	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
POSITION WASSERABLAUF (H)	180 mm	POSITION WASSERABLAUF (X)	750 mm
POSITION WASSERABLAUF (Y)	360 mm	FUSSHÖHE	220 mm
FUSSEINSTELLUNG	220/246 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	100 cm	TIEFE	94 cm
HÖHE	188 cm	BREITE DER VERPACKUNG	108 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	110 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	208 cm
NETTO-GEWICHT	280 kg	BRUTTO-GEWICHT	324 kg
VOLUMEN	2,47 m³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	7380.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	4920.0 W
DAMPF-ABGABE	10865.0 g/h		

ZUBEHÖRE

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 TEFLONBESCHÜTTUNG GLATT
951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GERILLT	951942	WAGEN FÜR 20 BLECHE GN1/1
951947	ENTKALKER FÜR BOILER 10L	951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GN1/1
951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHÜTTUNG GELOCHT GN1/1	951997	RAMPA CARRELLO 20TG MY24

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

