

**954674**

ECM10TSL

**TECNOCOMPACT NEXT FORNO COMBINATO  
ELETTRICO COMPATTO VERSIONE GASTRONOMIA  
10 TEGLIE GN1/1 TOUCH SCREEN, RICETTE  
PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E  
VAPORE DIRETTO**



- Forno elettrico compatto combinato, display di controllo Touch, 10 teglie GN 1/1 a vapore diretto.
- Il forno Tecnocompact soddisfa la necessità di performance elevate in uno spazio ridotto. Le teglie vengono caricate longitudinalmente per occupare il minor spazio possibile.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente, 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.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- 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	16,5 kW	POTENZA ELETTRICA	16,5 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	16 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 10xGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	50 Kg
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	59x37,5x77 cm	GUIDE	n° 10
PASSO TEGLIE	7 cm	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup>
SPESORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm	TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	60÷120 °C
TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	60÷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
DIAMETRO DELL'ALLACCIAIMENTO IDRICO	3/4"	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	50,5 cm
PROFONDITÀ	87 cm	ALTEZZA	108 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	106 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	60 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	132 cm	PESO NETTO	121 kg
PESO LORDO	141 kg	VOLUME	0,86 m <sup>3</sup>
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

## ACCESSORI

091910	GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLICI	091946	CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI
091947	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE	091949	GRIGLIA INOX PER SPIEDINI
091950	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE	091951	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE
091952	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM	091953	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM
091954	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65 MM	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
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1	951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI	951983	KIT RUOTE PER BASE FORNO
951985	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOCOMPACT 6 E 10 TEGLIE GN1/1, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.19KW	951986	BASE TUTTI I FORNI TECNOCOMPACT GN1/1

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE

