

961651

EOB06M

TECNODUAL XTRA SERIE M ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER VERSION 6 BLECHE GN1/1 ODER (600X400)MM MIT ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG UND DIREKTDAMPF



- Elektro- Kombidämpfer, elektromechanische Steuerung, 6 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
- Garraum aus Edelstahl AISI 304 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.
- Intuitive und benutzerfreundliche Bedienleiste: Der erste Knopf reguliert die Temperatur, der zweite die Garzeit und mit dem dritten Knopf wird die Menge der in den Garraum einzubringenden Feuchtigkeit in 7 Stufen eingestellt.
- Die Profi-Lüfter sind mit Autoreverse-Funktion ausgestattet.
- Sowohl durch den Deflektor, der im Garraum für eine optimale Verteilung der Wärme sorgt, als auch der großzügige Spielraum zwischen den Blechen wird ein gleichmäßiges Garergebnis erzielt.
- Manuelle Öffnung der Entlüftung.
- Externe Brause (optional).

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	8,25 kW	STROMLEISTUNG	8,25 kW
FREQUENZ	50 Hz	SPANNUNG	400 3N ~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFT EINHEIT	8 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 6xGN1/1or6x(600x400)	ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x45 cm
SEITENSCHIENEN	n° 6	BLECHABSTAND	6,5 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 1,5 n° - mm²	STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm
TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷275 °C	TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷275 °C
TIMER MINUTENZÄHLER	0-120 min	STROMKABELTYP	H07 RN-F
OFENTYP	Elektromechanisch - Blech GN1/1 oder 400 x 600 mm	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	1
POSITION WASSERANSCHLUSS	4cm	POSITION WASSERABFLUSS	4cm
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	35 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	770 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	55 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	813 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	55 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	873 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	POSITION WASSERABLAUF (H)	31 mm
POSITION WASSERABLAUF (X)	735 mm	POSITION WASSERABLAUF (Y)	70 mm
FUSSHÖHE	65 mm	FUSSEINSTELLUNG	65/75 mm
IPX-KLASSE	3	BREITE	95 cm
TIEFE	80 cm	HÖHE	74 cm
BREITE DER VERPACKUNG	104 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	101 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	100 cm	NETTO-GEWICHT	104,8 kg
BRUTTO-GEWICHT	118 kg	VOLUMEN	1,05 m³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	1485.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	990.0 W	DAMPF-ABGABE	2186.25 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
9037	ROST VERCHROMT (600X400MM)	9041	BLECH AUS ALUMINIUM GLATT 600X400 H=20MM
9045	BLECH AUS ALUMINIUM GELOCHT 600X400 H=65MM	9046	BLECH AUS ALUMINIUM FÜR BAGUETTE
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 TEFLONBESCHICHTUNG GERILLT	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
951983	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU	961910	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA 600X400 MM
961937	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR KONDITOREIÖFEN	961938	GÄRSCHRANK (WASSEREINSPRITZUNG) QUER MIT GLASTÜREN, KAPAZITÄT: 14 BLECHE (600X400)MM
961939	GÄRSCHRANK (WASSEREINSPRITZUNG) LÄNGS MIT GLASTÜREN, KAPAZITÄT: 14 BLECHE (600X400)MM	961950	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM
961951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM	961979	CAPPA ASP.COND.P/FORNO PAST-DUAL MY23
961980	BASE FORNO EL.6-10TG DUAL C/PORTAT. MY23	961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23
961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24	961983	Aufbauset für elektro-kombidämpfer Tecnobake 1x5 bleche und 1x8 bleche oder Tecnodual 1x6 bleche und 1x10 bleche
961984	Aufbauset für elektro-kombidämpfer Tecnobake 2x5 bleche oder Tecnodual 2x6 bleche	961985	Unterbau mit blechhalterung für kombidämpfer Tecnodual 6 und 10 bleche GN1/1

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

