

**961651**

EOB06M

**TECNODUAL XTRA SÉRIE M FOUR COMBINÉ  
ÉLECTRIQUE VERSION 6 PLAQUES GN1/1 OU  
(600X400)MM AVEC CONTRÔLE  
ÉLECTROMAGNÉTIQUE ET VAPEUR DIRECTE**



- Four électrique combiné, contrôle électromécanique, 6 niveaux GN 1/1 ou 60x40 cm à vapeur directe.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Chambre en acier inox AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, aux angles arrondis pour empêcher la saleté de se déposer, finition en acier poli pour améliorer la réfraction de la chaleur, réduire la rugosité de l'acier, éviter les effets de la corrosion par les produits chimiques et permettre aux résidus alimentaires de glisser.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieure de 4 mm d'épaisseur, intérieure de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air dans la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- Poignée antidérapante et anti-empreinte avec ouverture à droite/gauche.
- Panneau de commandes intuitif et facile à utiliser : le premier bouton règle la température, le deuxième règle la durée de la cuisson, le troisième est le sélecteur pour définir la quantité d'humidité à introduire dans la chambre avec 7 niveaux.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont dotés d'autoreverse.
- Uniformité de cuisson garantie par le déflecteur, conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre et doté de grilles suffisamment espacées.
- Ouverture manuelle de l'évent.
- Douchette externe (en option).

## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	8,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8,25 kW
FRÉQUENCE	50 Hz	TENSION	400 3N ~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	8 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 6xGN1/1or6x(600x400)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68x45x45 cm
GUIDES	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	6,5 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 1,5 n° - mm²	ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50÷275 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50÷275 °C
TIMER MINUTERIE	0-120 min	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
TYPE FOUR	Électromécanique - plaque GN1/1 ou 400 x 600 mm	VITESSE DU VENTILATEUR	1
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4cm	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4cm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	35 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	770 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	0 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	55 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	813 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	55 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	873 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	0 mm
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	31 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	735 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	70 mm
HAUTEUR DU PIED	65 mm	RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm
DEGRÉ IPX	3	LARGEUR	95 cm
PROFONDEUR	80 cm	HAUTEUR	74 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	104 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm	POIDS NET	104,8 kg
POIDS BRUT	118 kg	VOLUME	1,05 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1485.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	990.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2186.25 g/h

## ACCESSOIRES

091910	GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS	091946	PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS
091947	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES	091949	GRILLE INOX POUR BROCHETTES
091950	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON	091951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES
091952	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM	091953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM
091954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM	9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM
9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM	9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM
9037	GRILLE CHROMÉE (600X400MM)	9041	PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM
9045	PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM	9046	PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES
9055	GRILLE INOX GN1/1	9056	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM
9057	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM	9058	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM
9059	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM	9060	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO	951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE
951917	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1	951933	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE
951934	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE	951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1	951961	KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS
951983	KIT ROUES POUR BASE À FOUR	961910	PLAQUE à ACCUMULATION DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM
961937	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE	961938	ARMOIRE HUMIDIFIÉE (INJECTION EAU) CROSSWISE AVEC PORTES EN VERRE, CAPACITÉ : 14 PLAQUES (600X400)MM
961939	ARMOIRE HUMIDIFIÉE (INJECTION EAU) LENGTHWISE AVEC PORTES EN VERRE, CAPACITÉ : 14 PLAQUES (600X400)MM	961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 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	KIT SOVRAPOS.FORNI 8+5PAST 10+6DUAL MY24
961984	KIT SOVRAPPOS.FORNI 5+5PAST 6+6DUAL MY24	961985	Base avec porte-plaques pour fours Tecnodual 6 et 10 plaques GN1/1

## DIAGRAMMES D'INSTALLATION

