

961651

EOB06M

**TECNODUAL XTRA SERIE M FORNO COMBINATO
ELETTRICO VERSIONE 6 TEGLIE GN1/1 O
(600X400)MM CON CONTROLLO
ELETTROMECCANICO E VAPORE DIRETTO**



- Forno elettrico combinato, controllo elettromeccanico, 6 teglie GN 1/1 o 60x40 cm a vapore diretto.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Camera di cottura 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.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- Pannello di controllo intuitivo e di facile uso: la prima manopola regola la temperatura, la seconda regola la durata della cottura, la terza è il selettori per definire la quantità di umidità da immettere in camera con 7 livelli.
- Le ventole ad uso professionale sono dotate di auto-reverse.
- Uniformità di cottura assicurata dal deflettore studiato per la miglior distribuzione del calore in camera e dalle griglie ben distanziate.
- Apertura manuale dello sfiato.
- Doccetta esterna (optional).

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	8,25 kW	POTENZA ELETTRICA	8,25 kW
FREQUENZA	50 Hz	TENSIONE	400 3N ~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	8 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6xGN1/1or6x(600x400)	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x45 cm
GUIDE	n° 6	PASSO TEGLIE	6,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm ²	SPESSEZZO DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷275 °C	TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷275 °C
TIMER CONTAMINUTI	0-120 min	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Elettromeccanico - teglia GN1/1 oppure 400 x 600 mm	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	1
POSIZIONE DELL'ALLACCIAIMENTO IDRICO	4cm	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4cm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (X)	770 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAIMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	55 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	813 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	55 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	873 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELLO SCARICO (H)	31 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELLO SCARICO (X)	735 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO DELLO SCARICO (Y)	70 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	95 cm
PROFONDITÀ	80 cm	ALTEZZA	74 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	104 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	100 cm	PESO NETTO	104,8 kg
PESO LORDO	118 kg	VOLUME	1,05 m ³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	1485,0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	990,0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	2186,25 g/h

ACCESSORI

091910	GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLINI	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=65MM	9032	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM
9033	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM	9034	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM
9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)	9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM	9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
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
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	961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM
961937	ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA	961938	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961939	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGTHWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM	961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM	961979	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW
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 sovrapposizione per forni elettrici Tecnobake 1x5 teglie e 1x8 teglie o Tecnodual 1x6 teglie e 1x10 teglie
961984	Kit sovrapposizione per forni elettrici Tecnobake 2x5 teglie o Tecnodual 2x6 teglie	961985	Base portateglie per forni Tecnodual 6 e 10 teglie GN1/1

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

