

964354

GOP08TSL

**TECNOBAKE NEXT FOUR COMBINÉ À GAZ
VERSION PÂTISSERIE 8 PLAQUES (600X400)MM
AVEC TOUCH SCREEN, RECETTES
PROGRAMMABLES, LAVAGE AUTOMATIQUE ET
VAPEUR DIRECTE**



- Four pâtisserie à gaz combiné, afficheur de contrôle tactile, 8 niveaux 60x40 cm à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Chambre de cuisson 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 : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur 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.
- Interface simple et intuitive comme un smartphone grâce à l'afficheur touch capacitif de 7 pouces.
- Les paramètres de cuisson sont visibles en un coup d'oeil grâce à la modalité de visualisation de loin.
- Les 8 phases de cuisson permettent d'économiser de l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte.
- Avec le cycle mixte, il est possible de gérer jusqu'à 19 niveaux d'humidité, avec des intervalles de 5 % de 0 à 90 %.
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Événement plus grand de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humidité.
- Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en tenant compte des pré-réglages et des programmes de chef.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments.
- Lavage automatique inclus avec 4 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- Sonde à cœur multipoint avec 4 points de détection inclus.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	19 + 0,5 kW	PUISSANCE À GAZ	19 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0,5 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	220-240 ~ V	PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,5 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 8x(600x400)	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,01 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.5 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	66x45x77 cm
GUIDES	n° 8	INTERVALLE DES PLATS	8 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 1,5 n° - mm²	ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR	50÷120 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50÷250 °C
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50÷265 °C	TIMER MINUTERIE	0-540 min
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE FOUR	Numérique - plaque 400 x 600 mm
VITESSE DU VENTILATEUR	4	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085CP0593
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4cm	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4cm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	41 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	155 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	0 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	126 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	27 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	0 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	126 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	185 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	126 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	125 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	0 mm
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	38 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	65 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	67 mm
HAUTEUR DU PIED	65 mm	RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	95 cm
PROFONDEUR	80 cm	HAUTEUR	102 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	103 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	128 cm	POIDS NET	141 kg
POIDS BRUT	167 kg	VOLUME	1,33 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	19 kW
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	3420.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	2850.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	5035.0 g/h		

ACCESSOIRES

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
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE	951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951935	CHEMINÉE ANTIVENT FOURS TECNOCOMBI À GAZ	951961	KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS
951983	KIT ROUES POUR BASE À FOUR	961910	PLAQUE à ACCUMULATON 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) LENGHTWISE 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
961981	BASE PER FORNO P/ABBATTITORE 5 T. MY23	961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24
961985	Base avec porte-plaques pour fours Tecnodual 6 et 10 plaques GN1/1	961986	BASE POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

