

964656

EOB10TSL

**TECNODUAL NEXT ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
GASTRO-VERSION 10 BLECHE GN1/1 ODER
(600X400)MM TOUCHSCREEN,
PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN,
AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND DIREKTDAMPF**



- Elektro- Kombidämpfer, Touchscreen-Bedienfeld, 10 Bleche GN 1/1 oder 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- 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.
- 7-Inch-Touchscreen-Steuerung, einfache und intuitive Bedienung wie ein Smartphone.
- Die Garparameter sind mittels automatischer Fernanzeige auf einen Blick sichtbar.
- Dank der 8 Garphasen ist sowohl die Einsparung von Energie als auch die Erzielung hervorragender Kochergebnisse möglich.
- Die Profi-Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten werden durch einen Inverter gesteuert und halten sofort an, wenn die Drehrichtung geändert und die Tür geöffnet wird.
- Im Kombi-Zyklus können bis zu 19 Feuchtigkeitsstufen verwaltet werden, die je stufenweise um je 5% von 0 bis 90% gesteigert werden können.
- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
- Bis zu 300 Kochprogramme mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.
- Multifood-Technologie für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte.
- Automatische Spülung bei 4 Zyklen inbegriffen, der längste dauert lediglich 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messepunkten inklusiv.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	16,5 kW	STROMLEISTUNG	16,5 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW	LEISTUNG UMLUFEINHEIT	16 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 10xGN1/1o10x(600x400	ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x73 cm
SEITENSCHIENEN	n° 10	BLECHABSTAND	6,5 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 2,5 n° - mm ²	STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm
TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50÷120 °C	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷265 °C	TIMER MINUTENZÄHLER	0-540 min
STROMKABELTYP	H07 RN-F	OFENTYP	Digital - Blech GN1/1 oder 400 x 600 mm
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	4	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	102 cm	BREITE DER VERPACKUNG	101 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	93 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	129 cm
NETTO-GEWICHT	130 kg	BRUTTO-GEWICHT	145 kg
VOLUMEN	1,17 m ³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	2970.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1980.0 W
DAMPF-ABGABE	4372.5 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
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER	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. MY24
961981	BASE PER FORNO 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	961985	Unterbau mit blechhalterung für kombidämpfer Tecnodual 6 und 10 bleche GN1/1

INSTALLATIONS-DIAGRAMME
