

**964656**

**EOB10TSL**

**TECNODUAL NEXT FORNO COMBINATO  
ELETTRICO VERSIONE GASTRONOMIA 10 TEGLIE  
GN1/1 O (600X400)MM CON TOUCH SCREEN,  
RICETTE PROGRAMMABILI, LAVAGGIO  
AUTOMATICO E VAPORE DIRETTO**



- Forno elettrico combinato, display di controllo Touch, 10 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.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura permettono di risparmiare energia e di ottenere un eccellente risultato finale.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei fornì.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

## DATI TECNICI

|  |                              |  |   |
|--|------------------------------|--|---|
| POTENZA TOTALE                                     | 16,5 kW                      | POTENZA ELETTRICA                                  | 16,5 kW                                     |
| FREQUENZA  | 50/60 Hz                     | TENSIONE   | 380-415 3N~ V                               |
| POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE              | 0,5 kW                       | POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE                    | 16 kW                                       |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE                              | n° 10xGN1/1o10x(600x400      | DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA                 | 68x45x73 cm                                 |
| GUIDE  | n° 10                        | PASSO TEGLIE                                       | 6,5 cm                                      |
| SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE           | 5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup> | SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO                   | 35 mm                                       |
| TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE                     | 50÷120 °C                    | TEMPERATURA NEL CICLO MISTO                        | 50÷250 °C                                   |
| TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE                  | 50÷265 °C                    | TIMER CONTAMINUTI                                  | 0-540 min                                   |
| TIPO DI CAVO ELETTRICO                             | H07 RN-F                     | TIPO FORNO   | Digitale - teglia GN1/1 oppure 400 x 600 mm |
| VELOCITÀ DELLA VENTOLA                             | 4                            | 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  | 102 cm                       | LARGHEZZA DELL'IMBALLO                             | 101 cm                                      |
| PROFONDITÀ DELL'IMBALLO                            | 93 cm                        | ALTEZZA DELL'IMBALLO                               | 129 cm                                      |
| PESO NETTO   | 130 kg                       | PESO LORDO   | 145 kg                                      |
| VOLUME   | 1,17 m <sup>3</sup>          | NOMENCLATURA COMBINATA                             | 84198180                                    |
| EMISSIONE CALORE LATENTE                           | 2970.0 W                     | EMISSIONE CALORE SENSIBILE                         | 1980.0 W                                    |
| EMISSIONE DI UMIDITÀ                               | 4372.5 g/h                   |  |   |

## ACCESSORI

|        |  |        |   |
|--------|--|--------|---|
| 091910 | GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLINI   | 091946 | CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI  |
| 091947 | GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA<br>PER VERDURE   | 091949 | GRIGLIA INOX PER SPIEDINI   |
| 091950 | GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA<br>PER CARNE E PESCE   | 091951 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER<br>OMELETTE   |
| 091952 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA<br>H=20MM   | 091953 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA<br>H=40MM  |
| 091954 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65<br>MM  | 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   |
| 951915 | DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER<br>FORNI  | 951917 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE<br>PER PIZZA GN1/1  |
| 951933 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE<br>TEFLONATA LISCIA  | 951934 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE<br>TEFLONATA RIGATA   |
| 951953 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1   | 951954 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1   |
| 951961 | KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO<br>ACQUA FORNI  | 951983 | KIT RUOTE PER BASE FORNO  |
| 961910 | TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO<br>PER PIZZA 600X400 MM   | 961937 | ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA<br>DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA                             |
| 961938 | ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA)<br>CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14<br>TEGLIE (600X400)MM                         | 961939 | ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA)<br>LENGTHWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14<br>TEGLIE (600X400)MM |
| 961950 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM   | 961951 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA<br>600X400MM  |
| 961979 | CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER<br>FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL<br>6 E 10 TEGLIE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW | 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 | Kit sovrapposizione per forni elettrici Tecnobake 1x5<br>teglie e 1x8 teglie o Tecnodual 1x6 teglie e 1x10<br>teglie           | 961985 | Base portateglie per forni Tecnodual 6 e 10 teglie<br>GN1/1   |

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE

