

964661

EOP16DSLB

TECNOBAKE XTRA SERIE D ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER KONDITOREI-VERSION 16 BLECHE (600X400)MM MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG, PROGRAMMIERBAREN REZEPTEN, AUTOMATISCHER SPÜLUNG UND BOILER - MIT SERVIERWAGEN FÜR BLECHE - KOMPATIBEL MIT 20-BLECH-WAGEN FÜR KONDITOREIEN G



- 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.

- Die kapazitive Touch Control-Steuerung und der Drehknopf Push & Scroll beschleunigen die Auswahl und Bestätigung der Einstellungen.

Die Bedienblenden verfügen über:

- zwei alphanumerische Display-Tastaturen: eine für die Temperaturregelung und eine für die Einstellung der Zeit oder die vom Nadelfühler erfasste Temperatur;

- ein 3,5" gut lesbar LCD-TFT-Farbdisplay für die optimale Anzeige der Rezepte und 8 Garphasen ausgestattet, die die Einsparung von Energie und ein exzellentes Garergebnis ermöglichen.

- 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.

- Die Taste Play leuchtet je nach Programmphase in verschiedenen Farben auf.

- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.

- Vergrößerte Entlüftung von 6 cm Durchmesser für eine bessere Feuchtigkeitssteuerung.

- Bis zu 300 Rezepte mit Berücksichtigung sowohl der voreingestellten als auch der vom Koch programmierten Rezepte.

- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-----------------|
| GESAMTLEISTUNG | 41 kW | STROMLEISTUNG | 41 kW |
| FREQUENZ | 50/60 Hz | SPANNUNG | 380-415 3N~ V |
| STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR | 1 kW | LEISTUNG UMLUFT-EINHEIT | 40 kW |
| KAPAZITÄT DER BACKBLECHE | n° 16x(600x400) | MAX. BELADUNG MIT SPEISEN | 64 Kg |
| ABMESSUNGEN GARRAUM | 68x45x148 cm | SEITENSCHIENEN | n° 16 |
| BLECHABSTAND | 8 cm | MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL | 5 x 10 n° - mm² |
| 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 400 x 600 mm | LÜFTERGESCHWINDIGKEIT | 4 |
| POSITION WASSERANSCHLUSS | 22cm | POSITION WASSERABFLUSS | 18cm |
| POSITION STROMANSCHLUSS (H) | 220 mm | POSITION STROMANSCHLUSS (X) | 840 mm |
| POSITION STROMANSCHLUSS (Y) | 225 mm | DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS | 3/4" |
| POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H) | 220 mm | POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X) | 880 mm |
| POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y) | 590 mm | POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H) | 220 mm |
| POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X) | 880 mm | POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y) | 480 mm |
| DURCHMESSER WASSERABFLUSS | 1,9685" | POSITION WASSERABLAUF (H) | 180 mm |
| POSITION WASSERABLAUF (X) | 750 mm | POSITION WASSERABLAUF (Y) | 360 mm |
| FUSSHÖHE | 220 mm | FUSSEINSTELLUNG | 220/246 mm |
| IPX-KLASSE | 4 | BREITE | 100 cm |
| TIEFE | 94 cm | HÖHE | 188 cm |
| BREITE DER VERPACKUNG | 108 cm | TIEFE DER VERPACKUNG | 110 cm |
| HÖHE DER VERPACKUNG | 208 cm | NETTO-GEWICHT | 280 kg |
| BRUTTO-GEWICHT | 324 kg | VOLUMEN | 2,47 m³ |
| KOMBINIERTER NOMENKLATUR | 84198180 | LATENTE WÄRME-ABGABE | 7380.0 W |
| SENSIBLE WÄRME-ABGABE | 4920.0 W | DAMPF-ABGABE | 10865.0 g/h |

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



IMMAGINE DA DEFINIRE