TECNODUAL

961645

FMDI10EM

TECNODUAL SÉRIE M FOUR COMBINÉ ÉLECTRIQUE VERSION 10 PLAQUES GN1/1 OU (600X400)MM AVEC CONTRÔLE ÉLECTROMAGNÉTIQUE ET VAPEUR DIRECTE



- Four électrique combiné, contrôle électromécanique, 10 niveaux GN 1/1 ou 60x40 cm à vapeur directe.
- Chambre 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.
- Panneau de commandes intuitif et facile à utiliser : le premier bouton règle la température, le deuxième règle la durée de la cuisson, le troisième est le sélecteur pour définir la quantité d'humidité à introduire dans la chambre avec 7 niveaux.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont dotés d'autoreverse.
- Uniformité de cuisson garantie par le déflecteur, conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre et doté de grilles suffisamment espacées.
- Ouverture manuelle de l'évent.
- Douchette externe (en option).

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	16,5 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16,5 kW
FRÉQUENCE	50 Hz	TENSION	400 3N ~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,5 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	16 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 10xGN1/1o10x(600x400	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	66x45x77 cm
GUIDES	n° 10	INTERVALLE DES PLATS	7 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 2,5 n° - mm²	ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50÷275 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50÷275 °C
TIMER MINUTERIE	0-120 min	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
TYPE FOUR	Électromécanique - plaque GN1/1 ou 400 x 600 mm	VITESSE DU VENTILATEUR	1
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4cm	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4cm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	35 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	770 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	0 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	55 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	813 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	55 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	873 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	0 mm
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	31 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	735 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	70 mm
HAUTEUR DU PIED	65 mm	RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm
DEGRÉ IPX	3	LARGEUR	93 cm
PROFONDEUR	78,5 cm	HAUTEUR	102 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	128 cm	POIDS NET	119 kg
POIDS BRUT	131 kg	VOLUME	1,20 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	2970.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1980.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4372.5 g/h

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

ACCESSOIRES

091910	GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS
091947	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES
091950	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON
091952	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM
091954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM
9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM
9037	GRILLE CHROMÉE (600X400MM)
9045	PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM
9055	GRILLE INOX GN1/1
9057	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM
9059	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951933	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE
951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951961	KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS
961910	PLAQUE à ACCUMULATON DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM
961938	ARMOIRE HUMIDIFIÉE (INJECTION EAU) CROSSWISE AVEC PORTES EN VERRE, CAPACITÉ : 14 PLAQUES (600X400)MM
961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961971	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW
961973	BASE POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES
961977	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES GN/1
091946	PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS
091949	GRILLE INOX POUR BROCHETTES
091951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES
091953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM
9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM
9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM
9041	PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM
9046	PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES
9056	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM
9058	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM
9060	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE
951917	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1
951934	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1
951983	KIT ROUES POUR BASE À FOUR
961937	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE
961939	ARMOIRE HUMIDIFIÉE (INJECTION EAU) LENGHTWISE AVEC PORTES EN VERRE, CAPACITÉ : 14 PLAQUES (600X400)MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM
961972	PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOBAKE OU TECNODUAL 5 PLAQUES AVEC HOTTE SUR ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE, HUMIDIFIÉE OU BASE
961975	KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOBAKE 1X5 PLAQUES ET 1X8 PLAQUES OU TECNODUAL 1X6 PLAQUES ET 1X10 PLAQUES
961978	BASE POUR FOURS TECNOBAKE ET TECNODUAL SUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

