TECNODUAL

964356 FMDI10GTSL

Tecnodual next four combiné à gaz version gastronomie 10 plaques GN1/1 ou (600x400)mm avec touch screen, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



• Four à gaz combiné, afficheur de contrôle tactile, 10 niveaux GN 1/1 ou 60x40 cm à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.
• Deep drawn and hermetically welded cooking chamber.
• Cooking chamber lighting through LEDs in the door.
• 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.
• 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.
• Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en tenant compte des préréglages et des programmes de chef.
• Technologie Multifood pour cuire simultanément des differents 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.

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

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° 10xGN1/1o10x(600x400	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,01 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.5 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68x45x73 cm
GUIDES	n° 10	INTERVALLE DES PLATS	6,5 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 GN1/1 ou 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	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	3
LARGEUR	95 cm	PROFONDEUR	80 cm
HAUTEUR	102 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	102 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	89 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	134 cm
POIDS NET	120 kg	POIDS BRUT	146 kg
VOLUME	1,17 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

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

ACCESSOIRES

091910	GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS
091946	PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS
091947	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES
091949	GRILLE INOX POUR BROCHETTES
091950	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON
091951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES
091952	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM
091953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM
091954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM
9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM
9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM
9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM
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
9055	GRILLE INOX GN1/1
9056	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM
9057	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM
9058	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM
9059	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM
9060	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951917	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1
951933	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE
951934	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE
951935	CHEMINÉE ANTIVENT FOURS TECNOCOMBI À GAZ
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE
951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1
951961	Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1
951983	Élément de superposition pour fours Tecnocombi 6 et 10 plaques GN1/1 sur cellules de refroidissement 5 plaques
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
961980	BASE FORNO EL.6-10TG DUAL C/PORTAT. MY23
961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23
961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

