TECNODUAL

964652 FMDI6ETSL

Tecnodual next four combiné électrique version gastronomie 6 plaques GN1/1 ou (600x400)mm avec touch screen, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



- Four électrique combiné, afficheur de contrôle tactile, 6 niveaux GN 1/1 ou 60x40 cm à vapeur directe.
- 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.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	8,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8,25 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	8 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 6xGN1/1or6x(600x400)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68x45x45 cm
GUIDES	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	6,5 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 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	POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4cm
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4cm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	1,9685"
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	LARGEUR	95 cm
PROFONDEUR	80 cm	HAUTEUR	74 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	103 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm	POIDS NET	114 kg
POIDS BRUT	128,5 kg	VOLUME	1,05 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1485.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	990.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2186.25 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
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
961983	KIT SOVRAPOS.FORNI 8+5PAST 10+6DUAL MY24
961984	KIT SOVRAPPOS.FORNI 5+5PAST 6+6DUAL MY24
961985	BASE FORNO 5-8TG PAST DUAL S/TEGLIE MY24

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

