TECNOCOMBI

954660 FMI20ETSL

TECNOCOMBI NEXT FOUR COMBINÉ ÉLECTRIQUE VERSION GASTRONOMIE 20 PLAQUES GN1/1 AVEC TOUCH SCREEN, RECETTES PROGRAMMABLES, LAVAGE AUTOMATIQUE ET VAPEUR DIRECTE - COMPATIBLE AVEC CHARIOT PÂTISSERIE 16 PLAQUES (600X400)MM



- Four électrique combiné, afficheur de contrôle tactile, 20 niveaux GN 1/1, à vapeur directe.
- Chariot porte-niveaux inclus, compatible avec chariot 16 niveaux de pâtisserie.
- Chambre de cuisson 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 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	41 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	41 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	1 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	40 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 20xGN1/1	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	80 Kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68x45x148 cm	GUIDES	n° 20
INTERVALLE DES PLATS	6,5 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 10 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	VITESSE DU VENTILATEUR	4
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	22cm	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	18cm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	220 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	840 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	225 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	220 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	880 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	590 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	220 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	880 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	480 mm
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	180 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	750 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	360 mm
HAUTEUR DU PIED	220 mm	RÉGLAGE DU PIED	220/246 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	100 cm
PROFONDEUR	94 cm	HAUTEUR	188 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	108 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	110 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	208 cm	POIDS NET	256 kg
POIDS BRUT	300 kg	VOLUME	2,47 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	7380.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	4920.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	10865.0 g/h

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

ACCESSOIRES

9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM
9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM
9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM
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
951942	CHARIOT 20 PLATS À FOUR GN1/1
951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1
951990	RAMPE NIVELLEMENT CHARIOT POUR FOURS 16/20 PLAQUES (FOURS VERSION 07/2022)
961942	CHARIOT 16 PLAQUES À FOUR (600X400)MM

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



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