# TECNOCOMBI

**951645** FMI4EMMONO

**Tecnocombi série M four combiné électrique version gastronomie 4 plaques GN1/1 avec contrôle électromécanique et vapeur directe**



- Four électrique combiné, contrôle électromécanique, 4 niveaux GN 1/1 à vapeur directe.
- 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.
- 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 | 6,25 kW | PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 6,25 kW |
| FRÉQUENCE | 50 Hz | TENSION | 220-240 ~ V |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR | 0,25 kW | PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION | 6 kW |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR | n° 4xGN1/1 | CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS | 20 Kg |
| DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON | 59x37,5x35 cm | GUIDES | n° 4 |
| INTERVALLE DES PLATS | 7 cm | SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 3 x 4 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 - niveau GN1/1 |
| 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) | 702 mm | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y) | 0 mm |
| DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE | 3/4" | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H) | 55 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X) | 805 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) | 667 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 | 86 cm |
| PROFONDEUR | 71 cm | HAUTEUR | 60 cm |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 93 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 85 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 88 cm | POIDS NET | 68,5 kg |
| POIDS BRUT | 81,5 kg | VOLUME | 0,69 m³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 1125.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 750.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 1656.25 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 |
| 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 |
| 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 |
| 951938 | ARMOIRE NEUTRE, PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE |
| 951953 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1 |
| 951961 | Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1 |
| 951972 | PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOCOMBI AVEC HOTTE SUR BASE, ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE OU HUMIDIFIÉE |
| 951975 | BASE AVEC PORTE-PLAQUES FOURS TECNOCOMBI 4 PLAQUES À FOUR GN1/1 |
| 951980 | KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOCOMBI 4 TEGLIE ET 6 PLAQUES GN1/1 |
| 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 |
| 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 |
| 951939 | Armoire chaude, porte-plaques à four pour tous les fours GN1/1 - capacité : 7 Plaques Crosswise |
| 951954 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1 |
| 951971 | HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOCOMBI 6 GN1/1 ET 10 GN1/1, MOTEUR 230 V, 50/60HZ, 0.19KW |
| 951973 | BASE FOURS TECNOCOMBI 4 PLAQUES À FOUR GN1/1 |
| 951978 | Base avec porte-plaques fours Tecnocombi 4 plaques à four GN1/1 |
| 951981 | ÉLÉMENT DE SUPERPOSITION POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1 SUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES |

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

## DIAGRAMMES D'INSTALLATION

