TECNOCOMBI

951341 FMI6GM

Tecnocombi série M four combiné à gaz version gastronomie 6 plaques GN1/1 avec contrôle électromécanique et vapeur directe



• Four à gaz combiné, contrôle électromécanique, 6 niveaux GN 1/1 à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.

• 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	10 + 0,25 kW	PUISSANCE À GAZ	10 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0,25 kW	FRÉQUENCE	50 Hz
TENSION	220-240 ~ V	PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 6xGN1/1	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	30 Kg
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,05 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.79 kg/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	59x37,5x49 cm	GUIDES	n° 6
INTERVALLE DES PLATS	7 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 1,5 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 - niveau GN1/1
VITESSE DU VENTILATEUR	1	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	86 cm	PROFONDEUR	71 cm
HAUTEUR	74 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	95 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	87 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	98 cm
POIDS NET	90 kg	POIDS BRUT	102 kg
VOLUME	0,8 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	10 kW	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1800.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1500.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2650.0 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
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
951935	CHEMINÉE ANTIVENT FOURS TECNOCOMBI À GAZ
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
951974	BASE FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1
951981	ÉLÉMENT DE SUPERPOSITION POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1 SUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES
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
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
951976	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1
951983	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

