TECNOCOMBI

954350 FMI6GTSL

Tecnocombi Next four combiné à gaz version gastronomie 6 plaques GN1/1 avec touch screen, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



- Four à gaz combiné, afficheur de contrôle tactile, 6 niveaux GN 1/1 à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- 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	10 + 0,25 kW	PUISSANCE À GAZ	10 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0,25 kW	FRÉQUENCE	50/60 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	59x38x45 cm	GUIDES	n° 6
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	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	4	LARGEUR	86 cm
PROFONDEUR	72 cm	HAUTEUR	74 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	94 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	94 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm	POIDS NET	111,8 kg
POIDS BRUT	124 kg	VOLUME	0,89 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	10 kW
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1800.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1500.0 W

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

ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2650.0 g/h

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
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
951938	ARMOIRE NEUTRE, PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE
951939	Armoire chaude, porte-plaques à four pour tous les fours GN1/1 - capacité : 7 Plaques Crosswise
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
951972	PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOCOMBI AVEC HOTTE SUR BASE, ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE OU HUMIDIFIÉE
951974	BASE FOURS TECNOCOMBI 6 ET 10 PLAQUES GN1/1
951976	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR 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
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

