TECNOCOMPACT

974674

FMIC623ETSL

Tecnocompact four combiné électrique compact version gastronomie 6 plaques GN2/3 avec contrôle électronique, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



- Four électrique combiné compact, afficheur de contrôle tactile, 6 niveaux GN 2/3 à vapeur directe.
- Le four Tecnocompact satisfait la nécessité de performances élevées dans un espace réduit. Les plaques sont chargés longitudinalement pour occuper le moins d'espace possible.
- Chambre de cuisson emboutie et hermétiquement soudée 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.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- 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	4,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	4.25 kW
FRÉQUENCE	50/60 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° 6xGN2/3	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	12 Kg
GUIDES	n° 6	INTERVALLE DES PLATS	7 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 2,5 n° - mm^2	ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR	60÷120 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	60÷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	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU PIED	65 mm
RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm	DEGRÉ IPX	3
LARGEUR	50,5 cm	PROFONDEUR	69 cm
HAUTEUR	80 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	59 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	89 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	107 cm
POIDS NET	80 kg	POIDS BRUT	102 kg
VOLUME	0,66 m^3	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180

ACCESSOIRES

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

