TECNOCOMPACT

954673

FMIC6ETSL

Tecnocompact next four combiné électrique compact version gastronomie 6 plaques GN1/1 avec touch screen, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



• Four électrique combiné compact, afficheur de contrôle tactile, 6 niveaux GN 1/1, 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.

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

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	8,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8,25 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	8 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 6xGN1/1	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	30 Kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	59x37,5x49 cm	GUIDES	n° 6
INTERVALLE DES PLATS	7 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 1,5 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	87 cm	HAUTEUR	80 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	107 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	59 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	107 cm	POIDS NET	100 kg
POIDS BRUT	112 kg	VOLUME	0,66 m^3
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180		

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
951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951961	Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1
951985	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOCOMPACT 6 ET 10 PLAQUES GN 1/1, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.19KW
951987	BASE AVEC PORTE-PLAQUES LENGHTWISE POUR TOUS LES FOURS TECNOCOMPACT 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
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1
951983	Élément de superposition pour fours Tecnocombi 6 et 10 plaques GN1/1 sur cellules de refroidissement 5 plaques
951986	BASE POUR TOUS LES FOURS TECNOCOMPACT GN1/1
951988	KIT SUPERPOSITION POUR 2 FOURS TECNOCOMPACT 6 GN1/1 PLAQUES

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

