TECNOBAKE

964643

FMPI16ETSL

Tecnobake série D four combiné électrique version pâtisserie 16 plaques (600x400)mm, avec contrôle électroniqu, recettes programmable, lavage automatique et vapeur directe - avec chariot porte-plaques pâtisserie, compatible avec chariot gastronimie 20 pl



• Four électrique combiné pâtisserie, avec commandes digitales, 16 niveaux 60x40 cm avec vapeur directe.

• 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.• Chariot porte-niveaux inclus, compatible avec chariot 20 niveaux de GN 1/1.

• 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.

• Les commandes touch control, capacitives à effleurement et le bouton push & scroll accélèrent les opérations de sélection et de confirmation. Les panneaux de contrôle sont équipés de :

- deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou bien pour la température relevée par la sonde à cœur;

- un afficheur LCD-TFT couleurs à haute visibilité pour une meilleure visualisation des recettes et des 8 phases de cuisson qui permettent d'économiser 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 %.

• La touche play s'allume avec différentes couleurs pour mettre en évidence l'état du four.

• Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.

• Évent plus grand de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humidité.

• Jusqu'à 300 programmes de cuisson, en considérant ceux prédéfinis et les programmes du chef.

• Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.

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

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	41 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	41 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	1 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	40 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 16x(600x400)	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	64 Kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68x45x148 cm	GUIDES	n° 16
INTERVALLE DES PLATS	8 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 10 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 400 x 600 mm	VITESSE DU VENTILATEUR	4
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	22cm	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	18cm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	220 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	840 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	225 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	220 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	880 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	590 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	220 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	880 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	480 mm
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	180 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	750 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	360 mm
HAUTEUR DU PIED	220 mm	RÉGLAGE DU PIED	220/246 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	100 cm
PROFONDEUR	94 cm	HAUTEUR	188 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	108 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	110 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	208 cm	POIDS NET	256 kg
POIDS BRUT	300 kg	VOLUME	2,47 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	7380.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	4920.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	10865.0 g/h

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

ACCESSOIRES

9037	GRILLE CHROMÉE (600X400MM)
9041	PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM
9045	PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM
9046	PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES
951912	DOUCHE LATÉRALE EXTERNE
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951942	CHARIOT 20 PLATS À FOUR GN1/1
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE
951990	Chariot 20 plats à four GN1/1
961910	PLAQUE à ACCUMULATON DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM
961942	CHARIOT 16 PLAQUES À FOUR (600X400)MM
961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

