TECNOBAKE

961641 FMPI5EM

Tecnobake série M four combiné électrique version pâtisserie 5 plaques (600x400)mm avec contrôle électromécanique et vapeur directe



- Four électrique combiné, contrôle électromécanique, 5 niveaux 60x40 cm avec vapeur directe.
- 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, sur 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 de 6 cm de diamètre pour une meilleure gestion de l'humiditié.
- Chambre de cuisson bien éclairée durant le fonctionnement du four.
- Douchette externe (en option).

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 Hz	TENSION	400 3N ~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	8 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 5x(600x400)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	66x45x49 cm
GUIDES	n° 5	INTERVALLE DES PLATS	9 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 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 - plaque 400 x 600 mm	VITESSE DU VENTILATEUR	1
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	4cm	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	4cm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	35 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	770 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	0 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	55 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	813 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	55 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	873 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	0 mm
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	31 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	735 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	70 mm
HAUTEUR DU PIED	65 mm	RÉGLAGE DU PIED	65/75 mm
DEGRÉ IPX	3	LARGEUR	93 cm
PROFONDEUR	78,5 cm	HAUTEUR	74 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	93 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm	POIDS NET	88 kg
POIDS BRUT	101,5 kg	VOLUME	0,94 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1485.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	990.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2186.25 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
951961	Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1
951983	Élément de superposition pour fours Tecnocombi 6 et 10 plaques GN1/1 sur cellules de refroidissement 5 plaques
961910	PLAQUE à ACCUMULATON DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM
961937	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE
961938	Armoire humidifiée (injection eau) crosswise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm
961939	Armoire humidifiée (injection eau) lenghtwise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm
961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM
961971	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW
961972	PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TECNOBAKE OU TECNODUAL 5 PLAQUES AVEC HOTTE SUR ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE, HUMIDIFIÉE OU BASE
961973	BASE POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES OU TECNODUAL 6 ET 10 PLAQUES
961974	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TECNOBAKE 5 ET 8 PLAQUES
961975	KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOBAKE 1X5 PLAQUES ET 1X8 PLAQUES OU TECNODUAL 1X6 PLAQUES ET 1X10 PLAQUES
961976	KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TECNOBAKE 2X5 PLAQUES OU TECNODUAL 2X6 PLAQUES
961978	BASE POUR FOURS TECNOBAKE ET TECNODUAL SUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES
XXXXXXS	PORTE FOUR À OUVERTURE GAUCHE - HORS FOURS 16/20 PLAQUES - À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

