TECNOBAKE

964341 FMPI5GTSL

Tecnobake série D four combiné à gaz version pâtisserie 5 plaques (600x400)mm avec contrôle électronique, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe



• Four à gas combiné pâtisserie, avec commandes digitales, 5 niveaux 60x40 cm à vapeur directe avec brûleurs atmosphériques.

• 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.

• 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.

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° 5x(600x400)	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,05 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.79 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	66x45x49 cm
GUIDES	n° 5	INTERVALLE DES PLATS	9 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 400 x 600 mm
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	1,9685"	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	93 cm	PROFONDEUR	78,5 cm
HAUTEUR	74 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	102 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	89 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	98 cm
POIDS NET	98 kg	POIDS BRUT	113 kg
VOLUME	0,9 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	10 kW	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1800.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1500.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2650.0 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
951935	CHEMINÉE ANTIVENT FOURS TECNOCOMBI À GAZ
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE
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

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

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

