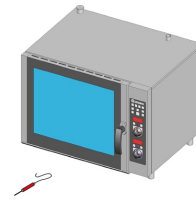


LINEA **TECNOCOMBI**

CODICE **952301**

MODELLO **GFM06DS**



DESCRIZIONE **FORNO GAS MISTO, VAPORE DIRETTO, PROGRAMMABILE, 6 TEGLIE GN1/1, SONDA**

Tecnocombi è la soluzione di cottura per lo chef che richiede il massimo controllo personale dei parametri di cottura e risultati di eccellenza. Tecnocombi è un forno misto professionale, disponibile in versione digitale o manuale, che assicura robustezza, affidabilità e immediatezza d'uso.

Tecnocombi è consigliato per:

Centri cottura, anche importanti per numero di pasti serviti a ogni servizio

Ristoranti, trattorie e tavole calde

Gastronomie, macellerie o altri negozi al dettaglio che propongono cibi cotti di propria produzione

ROBUSTI E SEMPLICI DA USARE I forni misti professionali della linea Tecnocombi uniscono tradizione e tecnologia in un mix perfetto per chi desidera strumenti di cottura evoluti e affidabili, semplici e sono ridisegnati da Marc Sadler per soddisfare le esigenze di innovazione nelle cotture e nell'usabilità che abbiamo raccolto colloquiando con chef di tutto il mondo.

TECNOCOMBI DIGITALE

ESTREMA FACILITA' D'USO

I forni Tecnoinox sono tutti improntati a un uso immediato e intuitivo, sia nelle versioni digitali sia nelle versioni manuali, elettromeccaniche.

I cruscotti delle serie digitali sono dotati di un display **LCD-TFT** (a matrice attiva) a colori e ad alta visibilità per la miglior visualizzazione delle ricette e delle fasi di cottura.

I cruscotti sono corredati da due display alfanumerici: uno per il controllo temperatura e uno per stabilire il tempo o la temperatura sonda al cuore per la cottura.

I comandi touch control, capacitivi a sfioramento e la comoda manopola push & scroll velocizzano le operazioni di selezione e conferma.

Gestiscono fino a 300 ricette, tra pre-installate e personali dello chef.

Le ricette possono essere trovate rapidamente grazie ai filtri: per nome della ricetta, personali e recenti.

Le ricette sono dei veri e propri programmi che gestiscono fino a 8 fasi di cottura, incluso il preriscaldamento automatico.

Importante: tutti i parametri di cottura possono essere modificati in corso d'opera.

TASTO PLAY

Il tasto play si illumina di diversi colori per evidenziare lo stato del forno

GRANDI PERFORMANCE E AFFIDABILITA'

I forni digitali funzionano a convezione (50-265 °C), vapore (60-120 °C), con ciclo misto (60-250 °C) con preriscaldamento automatico.

La temperatura del preriscaldamento corrisponde a quella della prima fase di cottura della ricetta.

I forni digitali Tecnocombi e Tecnodual funzionano con vapore diretto.

Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.

Sono dotati di sbuffo di vapore programmabile, di durata selezionabile a piacere fino a 20 secondi.

TENUTA STAGNA I forni sono caratterizzati da camera a tenuta stagna, in acciaio inox **AISI 304**.

UNIFORMITA' DI COTTURA

Una perfetta uniformità di cottura è assicurata da:

Il deflettore, studiato per la miglior distribuzione del calore in camera.

Le ventole con tecnologia inverter, che lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente

Le griglie ben distanziate, con interasse 70mm nel Tecnocombi e 85 mm nei Tecnobake

Lo sfianto maggiorato della camera dei Tecnobake velocizza l'evacuazione del vapore in tempi ridotti, come richiesto per alte performance in panificazione e pasticceria.

RISPARMIO DI TEMPO

SUBITO IN TEMPERATURA La potenza dei bruciatori consente di raggiungere la temperatura prescelta in pochi minuti.

IGIENE PERFETTA IN BREVE TEMPO I 3 livelli di lavaggio dei forni garantiscono perfetta igiene a seconda del livello di intensità richiesto. Sono rapidi ed efficaci: durano solamente 24 minuti nel ciclo breve e al massimo 75 minuti nel ciclo intensivo. Extra: un ciclo di risciacquo della durata di 7 minuti.

EXTRA

SBUFFO VAPORE MANUALE

SOTTOVUOTO Presa per sonda spillone sottovuoto

ILLUMINAZIONE La camera è ben illuminata durante le cotture.

PROTEZIONE SCARICHI Condensazione vapore per protezione scarichi.

MANIGLIA Maniglia ad apertura facilitata con movimento destra/sinistra.

OPTIONAL Apertura porta inversa, basi con portateglie, cappe, kit di sovrapposizione (solo per forni elettrici), teglie, doccetta esterna.

DATI TECNICI

SPECIFICA TECNICA	U.M.	DESCRIZIONE
Potenza GAS	kW	10
Potenza EL	kW	0,25
Frequenza	Hz	50
Tensione	V	220-240 ~
Potenza El. Motoventilatore	kW	0,25
Potenza Termica Nominale	kW	10
Capacità Teglie	n°	6xGN1/1
Carico Max Cibo	Kg	30
Consumo GAS Metano	m³/h	1,05
Dimensione Camera Forno (LxPxH)	cm	59x37,5x49
Guide	n°	6
Passo Teglie	cm	7
Sezione Minima Cavo Alimentazione	n° - mm²	3 x 1,5
Spessore Isolamento	mm	35
Temp.ra Vapore	°C	50÷120
Temp.ra Misto	°C	50÷250
Temp.ra Convezione	°C	50÷265
Timer Contaminuti	min	0-540
Tipo Cavo		H07 RN-F
Tipo Forno		GN elettronico-GN/electronic
Velocità Ventola		mezza/piena velocità-half/full speed
N.Certificato CE su Apparecchiatura GAS		CE-0085CP0593
Altezza Aliment. EL da Terra/Posizione		4cm
Diametro Allacciamento Acqua		3/4"
Altezza_Piedino	mm	65
Regolazione_Piedino	mm	65/75
Grado_IPX		3
Larghezza	cm	86
Profondità	cm	70
Altezza	cm	74
Larghezza Imballo	cm	90,0
Profondità Imballo	cm	90,0
Altezza Imballo	cm	90,0
Peso Netto	kg	86,0000
Peso Lordo	kg	101,0000
Volume	m³	0,7300
Nomenclatura Combinata		84198180

