



**TECNOBAKE SERIE M FORNO ELETTRICO
PASTICCERIA, VAPORE DIRETTO,
ELETTROMECCANICO, 8 TEGLIE (600X400)MM**

961642 - EOP08M

CARATTERISTICHE

Tecnocombi è la soluzione di cottura per il pasticciere e panificatore sia nella ristorazione sia in laboratorio proprio. Tecnobake assicura il massimo controllo personale dei parametri di cottura e produce risultati di eccellenza, specie per uniformità di cottura.

Tecnocombi è un forno misto professionale, disponibile in versione digitale o manuale, che assicura robustezza e immediatezza d'uso.

Tecnobake è consigliato per:

- Ristoranti che si producono in casa il cestino del pane e i dolci
- Pasticcerie e panetterie private
- Gastronomie che propongono sfoglie e muffin dolci e salati, focacce, frolle, pane e grissini

ROBUSTI E SEMPLICI DA USARE

I forni misti professionali della linea Tecnobake uniscono tradizione e tecnologia in un mix perfetto per chi desidera strumenti di cottura evoluti e affidabili, semplici e precisi, efficienti e robusti. Sono disponibili sia con controllo digitale sia manuale.

Nati nel 2011, hanno mantenuto tutte le promesse, diventando uno dei best seller di Tecnoinox.

Oggi 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.

TECNOBAKE MANUALI ELETTROMECCANICI

ESTREMA FACILITÀ D'USO

I forni elettromeccanici Tecnoinox sono di uso immediato e intuitivo: solo tre comandi per regolare a piacimento ogni parametro.

La prima manopola regola la temperatura; la seconda regola la durata della cottura; la terza è il selettore per definire la quantità di umidità da immettere in camera, su 7 livelli.

In alto due lampade spia: una per indicare l'accensione del forno e una per indicare quando le resistenze sono in funzione.

In cima al cruscotto si trova il tasto per l'apertura dello sfiato per l'evacuazione del vapore dalla camera di cottura; in basso il tasto di accensione.

I modelli a gas dispongono inoltre di una spia che si accende in caso di blocco del bruciatore e di un tasto di riavvio del bruciatore.

ILLUMINAZIONE

La camera è ben illuminata durante le cotture.

TENUTA STAGNA

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

GRANDI PERFORMANCE E AFFIDABILITÀ

I forni elettromeccanici funzionano a convezione (50-275 °C) con preriscaldamento.

UNIFORMITÀ DI COTTURA

L'uniformità di cottura è assicurata da:

- Il deflettore, studiato per la miglior distribuzione del calore in camera.
- Le griglie ben distanziate, con interasse 85 mm.
- Lo sfiato maggiorato della camera dei Tecnobake velocizza l'evacuazione del vapore in tempi ridotti, come richiesto per alte performance in panificazione e pasticceria.

MANIGLIA

Maniglia ad apertura facilitata con movimento destra/sinistra.

PROTEZIONE SCARICHI

Condensazione vapore per protezione scarichi.

OPTIONAL

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

DATI TECNICI

Potenza Totale	16,5 kW	Altezza_Piedino	65 mm
Potenza EL	16,5 kW	Regolazione_Piedino	65/75 mm
Frequenza	50 Hz	Grado_IPX	3
Tensione	400 3N ~ V	Larghezza	93 cm
Potenza El. Motoventilatore	0,5 kW	Profondità	78,5 cm
Potenza Gruppo Convettore	16 kW	Altezza	102 cm
Capacità Teglie	8x(600x400) n°	Larghezza Imballo	102 cm
Dimensione Camera Forno (LxPxH)	66x45x77 cm	Profondità Imballo	89 cm
Guide	8 n°	Altezza Imballo	134 cm
Passo Teglie	9 cm	Peso Netto	112 kg
Timer Contaminuti	0-120 min	Peso Lordo	124 kg
Tipo Forno	Pasticc.elett romecc.	Volume	1,17 m³
Velocità Ventola	1		

ACCESSORI

- 9037: GRIGLIA CROMATA (600X400MM)
- 9041: TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
- 9045: TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM
- 9046: TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
- 951912: DOCCIA LATERALE ESTERNA
- 951915: DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
- 951961: KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICOACQUA FORNI
- 951983: KIT RUOTE PER BASE FORNO
- 961910: TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 60 X 40 CM
- 961937: ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA
- 961938: ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, 14 TEGLIE PER FORNI PASTICCERIA
- 961939: ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, 14 TEGLIE PER FORNI PASTICCERIA
- 961950: TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM

- 961951: TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM
- 961971: CAPPASPIRANTE A CONDENSAZIONE KFPC PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8
TEGLIE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW
- 961972: TAMPONAMENTO PER FORNO TECNOBAKE O TECNODUAL 5 TEGLIE CON CAPPASU
ARMADIO CALDO, NEUTRO, UMIDIFICATO O BASE
- 961973: BASE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E 10 TEGLIE
- 961974: BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNITECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE
- 961975: KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TECNOBAKE 1X5 TEGLIE E 1X8
TEGLIE O TECNODUAL 1X6 TEGLIE E 1X10 TEGLIE
- 961978: BASE PER FORNI TECNOBAKE E TECNODUAL SU ABBATTITORE 5 TEGLIE