

**KPFOCG3103**

EOM10TSL

**FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE  
ELETTRICO VERSIONE GASTRONOMIA 10 TEGLIE  
GN1/1 TOUCH SCREEN, RICETTE  
PROGRAMMABILI, LAVAGGIO AUTOMATICO E  
VAPORE DIRETTO**

- Forno elettrico combinato, display di controllo Touch, 10 teglie GN 1/1 a vapore diretto.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la sciolosità dei residui di cibo.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- Le 8 fasi di cottura permettono di risparmiare energia e di ottenere un eccellente risultato finale.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Nel ciclo misto si possono gestire fino a 19 livelli di umidità, con intervalli del 5% da 0 al 90%.
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Fino a 300 programmi di cottura, considerando i preimpostati e i programmi dello chef.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Lavaggio automatico incluso con 4 cicli il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 4 punti di rilevazione inclusa.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

DATI TECNICI

|                                                   |                         |                                                   |                  |
|---------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------|------------------|
| POTENZA TOTALE                                    | 16,5 kW                 | POTENZA ELETTRICA                                 | 16,5 kW          |
| FREQUENZA                                         | 50/60 Hz                | TENSIONE                                          | 380-415 3N~ V    |
| POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE             | 0,5 kW                  | POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE                   | 16 kW            |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE                             | n° 10xGN1/1             | CARICO MASSIMO DI CIBO                            | 50 Kg            |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA                | 59x38x73 cm             | GUIDE                                             | n° 10            |
| PASSO TEGLIE                                      | 6,5 cm                  | SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE          | 5 x 2,5 n° - mm² |
| SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO                  | 35 mm                   | TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE                    | 50÷120 °C        |
| TEMPERATURA NEL CICLO MISTO                       | 50÷250 °C               | TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE                | 50÷265 °C        |
| TIMER CONTAMINUTI                                 | 0-540 min               | TIPO DI CAVO ELETTRICO                            | H07 RN-F         |
| TIPO FORNO                                        | Digitale - teglia GN1/1 | VELOCITÀ DELLA VENTOLA                            | 4                |
| POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO               | 4cm                     | POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO                    | 4cm              |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)            | 35 mm                   | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)            | 702 mm           |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)            | 0 mm                    | DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO                | 3/4"             |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)    | 55 mm                   | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)    | 745 mm           |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)    | 0 mm                    | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H) | 55 mm            |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X) | 805 mm                  | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y) | 0 mm             |
| DIAMETRO DELLO SCARICO                            | 1,9685"                 | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)        | 31 mm            |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)        | 667 mm                  | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)        | 70 mm            |
| ALTEZZA DEL PIEDINO                               | 65 mm                   | REGOLAZIONE DEL PIEDINO                           | 65/75 mm         |
| GRADO IPX                                         | 4                       | LARGHEZZA                                         | 86 cm            |
| PROFONDITÀ                                        | 72 cm                   | ALTEZZA                                           | 102 cm           |
| LARGHEZZA DELL'IMBALLO                            | 93 cm                   | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO                           | 85 cm            |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO                              | 128 cm                  | PESO NETTO                                        | 115,8 kg         |
| PESO LORDO                                        | 132 kg                  | VOLUME                                            | 1,01 m³          |
| NOMENCLATURA COMBINATA                            | 84198180                | EMISSIONE CALORE LATENTE                          | 2970.0 W         |
| EMISSIONE CALORE SENSIBILE                        | 1980.0 W                | EMISSIONE DI UMIDITÀ                              | 4372.5 g/h       |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

