

OVENS

951604

EFM04D

FORNO ELETTRICO MISTO, VAPORE DIRETTO, PROGRAMMABILE, 4
TEGLIE GN1/1

ELECTRIC COMBI OVEN, DIRECT STEAM, ELECTRONIC CONTROL,
4XGN1/1 TRAYS



CARATTERISTICHE TECNICHE

- * Funzioni: convezione/misto/vapore
- * Inversore automatico della ventola
- * Illuminazione interna camera di cottura
- * Porta con doppio vetro apribile a libro e vetro atermico
- * Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro
- * Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati e ampio raggio
- * Telaio della porta in tubo di acciaio inox
- * Cruscotto apribile con sistema di aggancio
- * Maniglia con apertura destra/sinistra
- * 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica
- * Funzione delta(t) per cotture lente
- * Livello di vapore in camera programmabile
- * Evacuazione rapida umidità
- * Connessione USB
- * Autodiagnosi
- * Bacinella di raccolta condensa sotto porta e sotto vetro con convoglio direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- * 1/2 velocità della ventola
- * Preiscaldamento impostabile
- * Manopole con funzione di scroll e push per confermare le scelte
- * Controllo dello sfiato camera di cottura
- * Grado di protezione all'acqua IPX4
- * Disponibile nella versione con apertura sinistra della porta (da richiedere in fase d'ordine)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Operation modes: convection/combi/steam
- * Automatic reversal of fan rotation
- * Internal lighting
- * Double glass door (the glass can be opened separately). Athermic glass
- * Joint assembling gasket on the front of the oven
- * AISI 304 cooking chamber with rounded edges and large-radius
- * Door frame made with stainless steel tube
- * Easy to open control panel by means of a coupling system
- * Handle with right/left opening
- * 99 programs with 4 automatic cooking steps
- * Delta(t) function for slow cookings
- * Programmable chamber steam level
- * Rapid moisture evacuation
- * USB connection
- * Self diagnostic
- * Under door and under glass basin for moisture collection, directing piping condensation to the drain, even with door open
- * 1/2 speed fan
- * Settable preheating cycle
- * Scroll and push knobs
- * Settable cooking chamber vent
- * Splash proof protection: IPX4
- * Left opening door is available (to be requested when ordering the oven)



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.

La validità dei dati riportati è indicativa. L'azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



TECNOINOX S.r.l. - via Torricelli 1 - 33080 Porcia PN - Italy
tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422
www.tecnoinox.it - tecnoinox@tecnoinox.it



OVENS

951604

EFM04D

FORNO ELETTRICO MISTO, VAPORE DIRETTO, PROGRAMMABILE, 4
TEGLIE GN1/1

ELECTRIC COMBI OVEN, DIRECT STEAM, ELECTRONIC CONTROL,
4XGN1/1 TRAYS



DATI TECNICI / TECHNICAL SHEET

Alimentazione / Power Supply		Elettrico-Electric
Potenza / Power	kW	6,25
Frequenza / Frequency	Hz	50
Tensione / Voltage	V	400 3N ~
Tipo Forno / Oven Version		GN elettronico-GN/electronic
Produzione Vapore / Steam Generation		Diretto-Direct
Velocità Ventola / Fan Speed		mezza/piena velocità-half/full speed
Capacità Teglie / Trays capacity		4xGN1/1
Temperatura ModalitàVapore / Steam Mode Temperature	°C	60÷120
Temperatura ModalitàMisto / Combi Mode Temperature	°C	60÷250
Temperatura ModalitàConvezione / Convection Mode Temperature	°C	30÷300
Timer Contaminuti / Timer	min	0-540
Programmi / Cooking Programs	n.	99
Cicli Cottura / Cooking Cycles	n.	4
Dotazione Teglie / Trays Provided	n°	0
Passo Teglie / Distance between shelves	cm	7
Guide / Runners	n°	4
Dotazione Griglie / Grids Provided	n°	0
Paratie Portateglie / Side Racks		In Dotazione-Standard
Sonda al Cuore / Head Probe		No
Portasonda / Probe Rest		No
Lavaggio Automatico / Automatic Cleaning		No
Dimensione Camera Forno (LxPxH) / Oven Chamber Dimensions (WxDxH)	cm	59x37,5x35
Tipo Materiale CellaForno / Oven ChamberMaterial		AISI 304
Spessore MaterialeCella Forno / Oven ChamberMaterial Thickness		10/10
Ricettario / Recipe Book		In Dotazione-Standard
Larghezza / Width	cm	86
Profondità / Depth	cm	65
Altezza / Height	cm	52
Larghezza Imballo / Packaging Width	cm	76,0
Profondità Imballo / Packaging Depth	cm	93,0
Altezza Imballo / Packaging Height	cm	80,0
Peso Netto / Net Weight	kg	50,0000
Peso Lordo / Gross Weight	kg	63,0000
Volume / Volume	m³	0,5600



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.

La validità dei dati riportati è indicativa. L'azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



TECNOINOX S.r.l. - via Torricelli 1 - 33080 Porcia PN - Italy
tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422
www.tecnoinox.it - tecnoinox@tecnoinox.it

