



# OVENS

## 954602 EFM06DSL

FORNO ELETTRICO MISTO,DIRETTO,ELETTRONICO,6 TEGLIE  
GN1/1,SONDA  
ELECTRIC COMBI OVEN,DIRECT STEAM,ELECTRONIC  
CONTROL,6XGN1/1 TRAYS,PROBE

### 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
- \* Preriscaldamento impostabile
- \* Manopole con funzione di scroll e push per confermare le scelte
- \* Controllo dello sfiato camera di cottura
- \* 3 livelli di lavaggio automatico
- \* Sonda al cuore

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- \* Operation modes: convection/combi/steam
- \* Automatic motor-rotation inverter
- \* 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



Information shown is approximate. 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.



tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422  
tecninox@tecninox.it  
www.tecninox.it

**TECNOINOX S.r.l.**  
via Torricelli, 1  
33080 Porcia - PN -Italy





# OVENS

**954602 EFM06DSL**

FORNO ELETTRICO MISTO,DIRETTO,ELETTRONICO,6  
TEGLIE GN1/1,SONDA  
ELECTRIC COMBI OVEN,DIRECT STEAM,ELECTRONIC  
CONTROL,6XGN1/1 TRAYS,PROBE

## TECNICAL TYPE

	U.M.	PIANO / TOP	FORNO / OVEN
Alimentazione / Power Supply Type		Electric	
Potenza / Power	kW	8,25	
Frequenza / Frequency	Hz	50	
Tensione / Voltage	V	400 3N ~	
Temperatura Modalità Vapore / Steam Mode Temperature	°C	60÷110	
Temperatura Modalità Misto / Combi Mode Temperature	°C	60÷250	
Temperatura Modalità Convezione / Convection Mode Temperature	°C	30÷300	
Timer Contaminuti / Timer	min	0-540	
Programmi / Programs	n.	99	
Interasse Guide / Shelves Pitch	cm	7	
Guide / Shelf Capacity	n°	6	
Ricette / Recipes	n.	6	
Altezza Aliment. EL. da Terra/Posizione / Electr. Supply Height from Ground/Position		4 cm	
Diametro Allacciamento Acqua / Water Connection Diameter		3/4"	
Posizione Allacciamento Acqua / Position of Water Connection		4 cm	
Diametro Scarico Acqua / H2O Drain Pipe Diameter		50mm	
Posizione Scarico Acqua / H2O Drain Pipe Position		4 cm	
Larghezza / Width	cm	86	
Profondità / Depth	cm	65	
Altezza / Height	cm	66	
Larghezza Imballo / Packaging Width	cm	93,0	
Profondità Imballo / Packaging Depth	cm	81,0	
Altezza Imballo / Packaging Height	cm	90,0	
Peso Netto / Net Weight	kg	77,0000	
Peso Lordo / Gross Weight	kg	87,0000	
Volume / Volume	m³	0,6800	



Information shown is approximate. 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.



tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422  
tecninox@tecninox.it  
www.tecninox.it

**TECNOINOX S.r.l.**  
via Torricelli, 1  
33080 Porcia - PN -Italy

