

954304

GFM10T

**TAP GAS-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION 10
BLECHE GN1/1 MIT TOUCHSCREEN,
DIREKTDAMPF, KERNTEMPERATURFÜHLER UND
AUTOMATISCHER SPÜLUNG**


- Gas-Kombidämpfer 10 Bleche GN 1/1 mit Direkteinspritzsystem und Vormischbrennern.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit hygienischen abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden, speziell für eine optimale Zirkulation der Warmluft konzipiert.
- Wärmeisolierte Tür aus AISI 304 mit Hochleistungsdichtung und Doppelverglasung. Außenscheibe 4 mm, Innenscheibe 6 mm Stärke mit reflektierender Wärmebehandlung für höhere Energieeffizienz.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- 7-Inch-Touchscreen-Steuerung, einfache und intuitive Bedienung wie ein Smartphone.
- Die Garparameter sind mittels automatischer Fernanzeige auf einen Blick sichtbar.
- Die 10 Garphasen sparen Energie und erzielen optimale Kochergebnisse.
- Funktion "Halbe Leistung" für Energieeinsparung.
- Der Inverter mit Autoreverse ermöglicht die Auswahl zwischen 6 Standardgeschwindigkeiten und 6 gepulsten Geschwindigkeiten ideal für perfekte Backergebnisse bei Hefegebäck, insbesondere für empfindliche Produkte wie Baiser, Macarons und Soufflé.
- Climafix steuert die Luftfeuchtigkeit im Garraum und sorgt so dafür, dass überschüssiges Wasser durch einen schnellen Dampfzug entfernt wird oder dass der Garraum schnell wieder mit Dampf gesättigt wird.
- Automatische Spülung des Garraums bei 5 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 5 Messpunkten inklusiv.
- Rezeptbuch: Mehrere hundert voreingestellte Rezepte mit Angabe der Zutaten, Zubereitungsmethode, Garphasen und Abbildung des fertigen Gerichts.
- Funktion für die Schnellabkühlung der Garkammer.
- Multifood-Technologie für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Rezepte.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.
- Kromia: LED-Leuchte unter dem Drehgriff informiert durch wechselnde Farben über den Betriebsstatus des Kombidämpfers.
- Powergrill für Garen bei 300 °C (max. 5 Minuten).
- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	23 + 0,5 kW	GAS-LEISTUNG	23 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 10xGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	50 Kg
VERBRAUCH ERDGAS	2,44 m³/h	ABMESSUNGEN GARRAUM	59x38,5x77 cm
SEITENSCHIENEN	n° 10	BLECHABSTAND	7 cm
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm²	STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm
TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50÷130 °C	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷300 °C	STROMKABELTYP	H07 RN-F
OFENTYP	Digital - Blech GN1/1	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	6 + 6 Gepulst
NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085CU0270	POSITION WASSERANSCHLUSS	18cm
POSITION WASSERABFLUSS	18cm	POSITION STROMANSCHLUSS (H)	186 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (X)	92 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER GASANSCHLUSS	1/2"G EN10226-1	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	186 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	247 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	186 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	187 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	POSITION WASSERABLAUF (H)	81 mm
POSITION WASSERABLAUF (X)	124 mm	POSITION WASSERABLAUF (Y)	84 mm
FUSSHÖHE	25 mm	IPX-KLASSE	5
BREITE	89 cm	TIEFE	80 cm
HÖHE	102 cm	BREITE DER VERPACKUNG	97 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	96 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	130 cm
NETTO-GEWICHT	157 kg	BRUTTO-GEWICHT	175 kg
VOLUMEN	1,21 m³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.81 kg/h	LATENTE WÄRME-ABGABE	4600.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	8050.0 W	DAMPF-ABGABE	6762.0 g/h

ZUBEHÖRE

091910	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1 FÜR HÄHNCHEN	091946	DRAHTKORB AUS EDELSTAHL FÜR VORFRITTIERTE LEBENSMITTEL
091947	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR GEMÜSE	091949	ROST AUS EDELSTAHL FÜR SPIESSE
091950	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR FLEISCH UND FISCH	091951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG FÜR OMELETTE
091952	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=20MM	091953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=40MM
091954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=65MM	9032	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=20MM
9033	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=40MM	9034	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=65MM
9055	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1	9056	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=20MM
9057	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=40MM	9058	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=65MM
9059	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=20MM	9060	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO	951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1	951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT
951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GERILLT	951937	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TAP 6 GN1/1 UND 10 GN 1/1, MOTOR 220-240V, 50/60HZ, 0.25 KW
951938	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER	951939	WÄRMESCHRANK FÜR BLECHE FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER
951941	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TAP GN1/1	951945	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU
951950	KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN	951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1
951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1	951960	AUFBAUSET FÜR GAS-KOMBIDÄMPFER TAP MIT DIREKTDAMPF 1X10 UND 1X6 BLECH GN1/1

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

