
954606

EFM06T

TAP FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE GASTRONOMIA 6 TEGLIE GN1/1 CON TOUCH SCREEN, VAPORE DIRETTO, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO



- Forno elettrico combinato 6 teglie GN 1/1 a vapore diretto.
- La camera di cottura stampata e saldata in maniera ermetica, con angoli arrotondati e igienici, in acciaio inossidabile AISI 304 lucido di spessore 1 mm è progettata per ottenere un'ottimale circolazione del flusso d'aria calda.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6 mm con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- 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.
- 10 fasi di cottura per risparmiare energia e ottenere un eccellente risultato finale.
- Funzione Mezza Potenza per risparmio energetico.
- L'inverter con autoreverse controlla 6 velocità standard e 6 velocità "pulsate" importanti per una cottura perfetta dei lievitati e in particolare per prodotti delicati come meringhe, macaron e soufflé.
- Climafix gestisce l'umidità in camera, eliminando l'acqua in eccesso mediante estrazione rapida del vapore oppure satura rapidamente la camera.
- Lavaggio automatico della camera di cottura incluso con 5 cicli, il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 5 punti di rilevazione inclusa.
- Ricettario: Centinaia di ricette predefinite con indicazione degli ingredienti, metodo di preparazione, fasi di cottura ed immagine del piatto finito.
- Funzione di raffreddamento veloce della camera.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Kromia: la luce LED sotto la manopola informa sull'operatività del forno cambiando colore.
- Powergrill per cuocere a 300 °C (per un massimo di 5 minuti).
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	10,25 kW	POTENZA ELETTRICA	10,25 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	10 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6xGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	24 Kg
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	59x38,5x49 cm	GUIDE	n° 6
PASSO TEGLIE	7 cm	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 n° - mm ²
SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm	TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷130 °C
TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C	TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷300 °C
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Digitale - teglia GN1/1
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	6 + 6 Pulsate	POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	18cm
POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	18cm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	186 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	92 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	186 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	247 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	186 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	187 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	81 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	124 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	84 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	25 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	89 cm
PROFONDITÀ	72 cm	ALTEZZA	74 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	97 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	87 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	102 cm	PESO NETTO	109 kg
PESO LORDO	124,6 kg	VOLUME	0,85 m ³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

ACCESSORI

091910	GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI	091946	CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI
091947	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE	091949	GRIGLIA INOX PER SPIEDINI
091950	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE	091951	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE
091952	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM	091953	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM
091954	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65MM	9032	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM
9033	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM	9034	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM
9055	GRIGLIA INOX GN1/1	9056	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM
9057	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM	9058	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM
9059	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM	9060	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM
9061	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM	951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951917	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1	951933	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA
951934	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA	951937	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TAP 6 GN1/1 E 10 GN 1/1, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.25 KW
951938	ARMADIO NEUTRO PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER TUTTI I FORNI GN1/1 - CAPIENZA: 7 TEGLIE CROSSWISE	951939	ARMADIO CALDO PORTA TEGLIE PER TUTTI I FORNI GN 1/1 - CAPIENZA: 7 TEGLIE CROSSWISE
951941	BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI TAP GN1/1	951945	KIT RUOTE PER BASE FORNO
951946	TAMPONAMENTO PER FORNO TAP 6XGN1/1 CON CAPPA SU ARMADIO CALDO/NEUTRO O BASE	951948	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TAP 2X6 GN1/1
951949	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TAP 1X6 GN 1/1 E 1X10 GN1/1	951950	SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1	951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI	TXXXXXS	PORTA FORNO TAP AD APERTURA SINISTRA - ESCLUSI FORNI 16/20 TEGLIE - DA RICHIEDERE IN FASE D'ORDINE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

