

---

**954609****EFM06TB****TAP four combiné électrique version gastronomie 6 plaques GN1/1 avec touch screen, chauffe-eau, sonde à cœur et lavage automatique**

---



- Four électrique combiné 6 niveaux GN 1/1 avec chauffe-eau qui génère rapidement une vapeur équilibrée, garantissant des performances élevées avec des consommations réduites d'eau et d'énergie. La décalcification est simple et automatique (3 cycles de nettoyage).
- La chambre de cuisson emboutie et soudée de manière hermétique, aux angles arrondies et hygiéniques, en acier inoxydable AISI 304 poli de 1 mm d'épaisseur est conçue pour obtenir une circulation optimale du flux d'air chaud.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et dotée de 2 vitres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDs installées dans la porte.
- Interface simple et intuitive comme un smartphone grâce à l'afficheur touch capacitif de 7 pouces.
- Paramètres de cuisson clairement visibles d'un seul coup d'œil grâce au mode de visualisation automatique à distance.
- 10 phases de cuisson permettent d'économiser de l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Fonction Demi Pissance pour économiser de l'énergie.
- L'inverseur avec autoreverse permet de choisir entre 6 vitesses standards et 6 impulsions précieuses pour obtenir une cuisson parfaite pour tous les produits levés et en particulier pour les produits délicats comme les meringues, les macarons et les soufflés.
- Climafix gère l'humidité dans la chambre, soit en éliminant l'eau en excès par l'extraction rapide de la vapeur ou en saturant rapidement la chambre.
- Lavage automatique de la chambre de cuisson inclus avec 5 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- Sonde à cœur multipoint avec 5 points de détection inclus.
- Livre de recettes: Centaines de recettes prédéfinies avec indication des ingrédients, méthode de préparation, phases de cuisson et image du plat fini.
- Fonction de refroidissement rapide de la chambre.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments.
- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.
- Kromia: la lumière LED autour du bouton informe sur le fonctionnement du four en changeant de couleur.
- Powergrill pour cuire à 300 °C (pour un maximum de 5 minutes).
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

## DONNÉES TECHNIQUES

|   |                    |   |                              |
|---|--------------------|---|------------------------------|
| PUISSANCE TOTALE                            | 10,25 kW           | PUISSANCE ÉLECTRIQUE                        | 10,25 kW                     |
| FRÉQUENCE                                   | 50/60 Hz           | TENSION                                     | 380-415 3N~ V                |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR     | 0,25 kW            | PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION            | 10 kW                        |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR                   | n° 6xGN1/1         | CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS               | 24 Kg                        |
| DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON         | 59x38,5x49 cm      | GUIDES                                      | n° 6                         |
| INTERVALLE DES PLATS                        | 7 cm               | SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION    | 5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup> |
| ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE          | 35 mm              | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR          | 50÷130 °C                    |
| TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE             | 50÷250 °C          | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION      | 50÷300 °C                    |
| TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE                    | H07 RN-F           | TYPE FOUR                                   | Numérique - plaque GN1/1     |
| VITESSE DU VENTILATEUR                      | 6 + 6 à impulsions | POSITION DU RACCORD HYDRIQUE                | 18cm                         |
| EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU           | 18cm               | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)       | 186 mm                       |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)       | 92 mm              | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)       | 0 mm                         |
| DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE                | 3/4"               | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H) | 186 mm                       |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X) | 247 mm             | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y) | 0 mm                         |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H) | 186 mm             | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X) | 187 mm                       |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y) | 0 mm               | DIAMÈTRE D'ÉVACUATION                       | 1,9685"                      |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H) | 81 mm              | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X) | 124 mm                       |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y) | 84 mm              | HAUTEUR DU PIED                             | 25 mm                        |
| DEGRÉ IPX                                   | 4                  | LARGEUR                                     | 89 cm                        |
| PROFONDEUR                                  | 72 cm              | HAUTEUR                                     | 74 cm                        |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE                      | 96 cm              | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE                   | 88 cm                        |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE                      | 100 cm             | POIDS NET                                   | 117 kg                       |
| POIDS BRUT                                  | 132 kg             | VOLUME                                      | 0,84 m <sup>3</sup>          |
| NOMENCLATURE COMBINÉE                       | 84198180           |   |                              |

## ACCESSOIRES

|        |  |        |   |
|--------|--|--------|---|
| 091910 | GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS   | 091946 | PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS   |
| 091947 | GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES   | 091949 | GRILLE INOX POUR BROCHETTES   |
| 091950 | GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON   | 091951 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES  |
| 091952 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM  | 091953 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM   |
| 091954 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM  | 9032   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM   |
| 9033   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM  | 9034   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM   |
| 9055   | GRILLE INOX GN1/1  | 9056   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM  |
| 9057   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM   | 9058   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM  |
| 9059   | PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM   | 9060   | PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM  |
| 9061   | VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO  | 951915 | DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS   |
| 951917 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1   | 951933 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE  |
| 951934 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE  | 951937 | HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TAP 6 GN1/1 ET 10 GN 1/1, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25 KW |
| 951938 | ARMOIRE NEUTRE, PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE | 951939 | Armoire chaude, porte-plaques à four pour tous les fours GN1/1 - capacité : 7 Plaques Crosswise       |
| 951941 | BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TAP GN1/1   | 951945 | KIT ROUES POUR BASE À FOUR  |
| 951946 | PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TAP 6XGN1/1 AVEC HOTTE SUR ARMOIRE CHAUDE/NEUTRE OU BASE                         | 951947 | Kit tuyaux et raccords pour remplissage et évacuation eau fours                                       |
| 951950 | SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE   | 951953 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1  |
| 951954 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1   | 951961 | Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1                       |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

