

954610

EFM10TB

TAP FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE GASTRONOMIA 10 TEGLIE GN1/1 CON TOUCH SCREEN, BOILER, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO

- 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 | 20,5 kW | POTENZA ELETTRICA | 20,5 kW |
| FREQUENZA | 50/60 Hz | TENSIONE | 380-415 3N~ V |
| POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE | 0,5 kW | POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE | 20 kW |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE | n° 10xGN1/1 | CARICO MASSIMO DI CIBO | 40 Kg |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA | 59x38,5x77 cm | GUIDE | n° 10 |
| PASSO TEGLIE | 7 cm | SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE | 5 x 4 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 | 102 cm |
| LARGHEZZA DELL'IMBALLO | 98 cm | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO | 88 cm |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO | 128 cm | PESO NETTO | 145 kg |
| PESO LORDO | 163 kg | VOLUME | 1,10 m ³ |
| NOMENCLATURA COMBINATA | 85141080 | | |

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 |
| 951947 | DISINCROSTANTE BOILER 10LT | 951950 | SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO |
| 951953 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1 | 951954 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1 |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

