

954611

EFM20TB

**TAP ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION
20 BLECHE GN1/1 MIT TOUCHSCREEN, BOILER,
SERVIERWAGEN FÜR BLECHE,
KERNTEMPERATURFÜHLER UND
AUTOMATISCHER SPÜLUNG - KOMPATIBEL MIT
16-BLECH-WAGEN FÜR KONDITOREIEN
(600X400)MM**



- Elektro-Kombidämpfer 20 Bleche GN 1/1 mit Boiler, der in kürzester Zeit einen gleichmäßigen Dampf erzeugt mit hohe Leistung und geringem Wasser- und Energieverbrauch verbindet. Einfache und automatische Entkalkung (3 Reinigungszyklen).
- Blechwagen inklusiv, kompatibel mit 16 Backblechen (600x400).
- 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 Messepunkten 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.

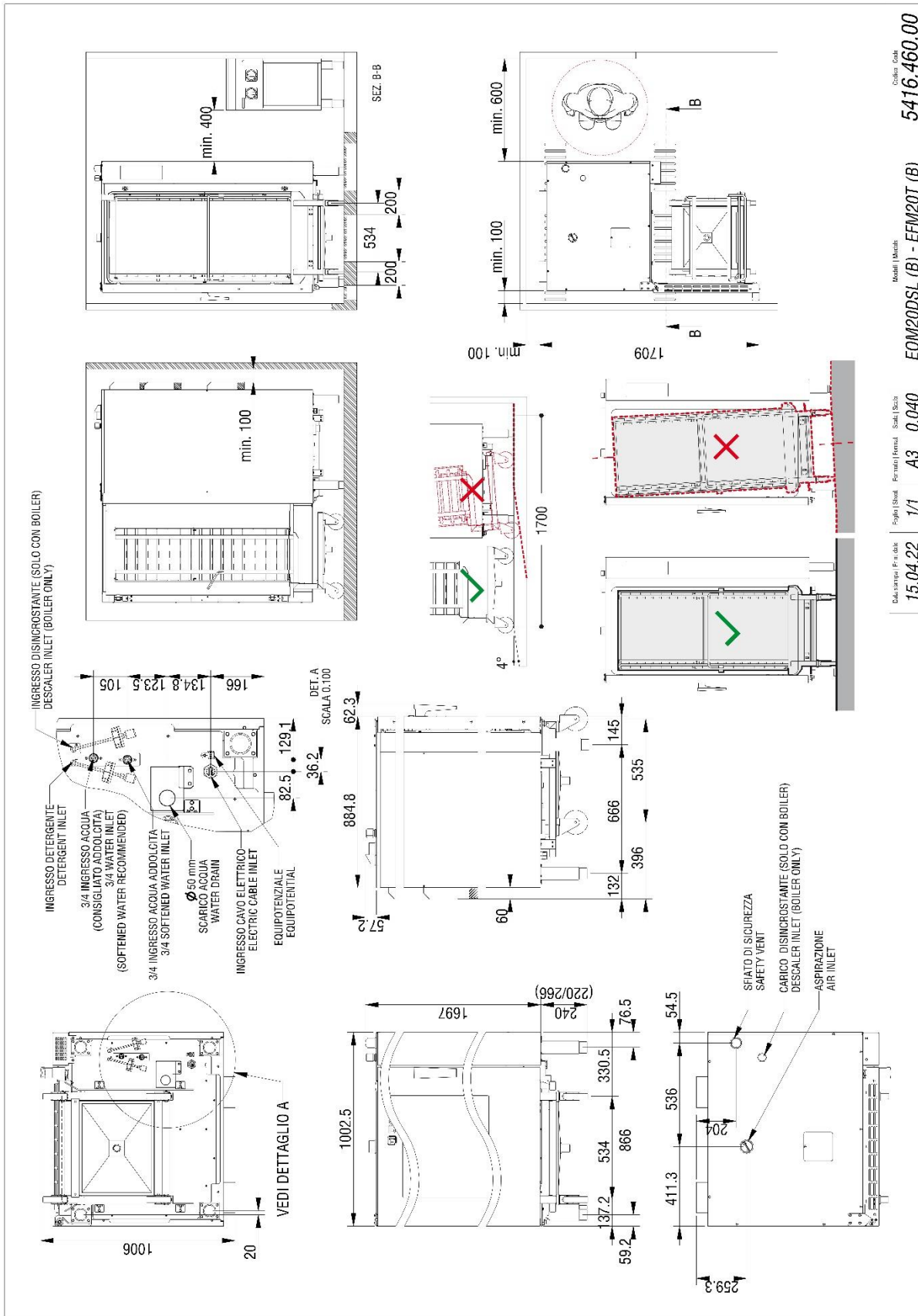
TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| GESAMTLEISTUNG | 41 kW | STROMLEISTUNG | 41 kW |
| FREQUENZ | 50/60 Hz | SPANNUNG | 380-415 3N~ V |
| STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR | 1 kW | LEISTUNG UMLUFTEINHEIT | 40 kW |
| CAMPO_0131 | 0005 | KAPAZITÄT DER BACKBLECHE | n° 20xGN1/1 |
| MAX. BELADUNG MIT SPEISEN | 80 Kg | ABMESSUNGEN GARRAUM | 68x45x148 cm |
| SEITENSCHIENEN | n° 20 | BLECHABSTAND | 6,5 cm |
| MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL | 5 x 10 n° - mm ² | 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 |
| POSITION WASSERANSCHLUSS | 22cm | POSITION WASSERABFLUSS | 18cm |
| POSITION STROMANSCHLUSS (H) | 220 mm | POSITION STROMANSCHLUSS (X) | 840 mm |
| POSITION STROMANSCHLUSS (Y) | 225 mm | DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS | 3/4" |
| POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H) | 220 mm | POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X) | 880 mm |
| POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y) | 590 mm | POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H) | 220 mm |
| POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X) | 880 mm | POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y) | 480 mm |
| DURCHMESSER WASSERABFLUSS | 1,9685" | POSITION WASSERABLAUF (H) | 180 mm |
| POSITION WASSERABLAUF (X) | 750 mm | POSITION WASSERABLAUF (Y) | 360 mm |
| FUSSHÖHE | 220 mm | FUSSEINSTELLUNG | 220/246 mm |
| IPX-KLASSE | 4 | BREITE | 100 cm |
| TIEFE | 94 cm | HÖHE | 188 cm |
| BREITE DER VERPACKUNG | 108 cm | TIEFE DER VERPACKUNG | 110 cm |
| HÖHE DER VERPACKUNG | 208 cm | NETTO-GEWICHT | 280 kg |
| BRUTTO-GEWICHT | 324 kg | VOLUMEN | 2,47 m ³ |
| KOMBINIERTER NOMENKLATUR | 84198180 | | |

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 | 951942 | WAGEN FÜR 20 BLECHE GN1/1 |
| 951947 | ENTKALKER FÜR BOILER 10L | 951950 | KERNTemperaturfühler FÜR VAKUUMGAREN |
| 951953 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1 | 951954 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1 |
| 951990 | AUSGLEICHSRAMPE WAGEN FÜR KOMBIDÄMPFER 16/20 BLECHE (MODELLE VERSION 07/2022) | 961942 | WAGEN FÜR 16 BLECHE (600X400)MM |

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



15.04.22

1/1

A3

0.040

EOM20DSL (B) - EFM20T (B)

5416.460.00