

954611

EFM20TB

Tap four combiné électrique version gastronomie 20 plaques GN1/1 avec touch screen, chauffe-eau, sonde à coeur et lavage automatique, avec chariot porte-plaques gastronomie - compatible avec chariot pâtisserie 16 plaques (600x400)mm

- Four électrique combiné 20 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 (3 cycles de nettoyage).
- Chariot porte-niveaux inclus, compatible avec chariot 16 niveaux de pâtisserie.
- 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.

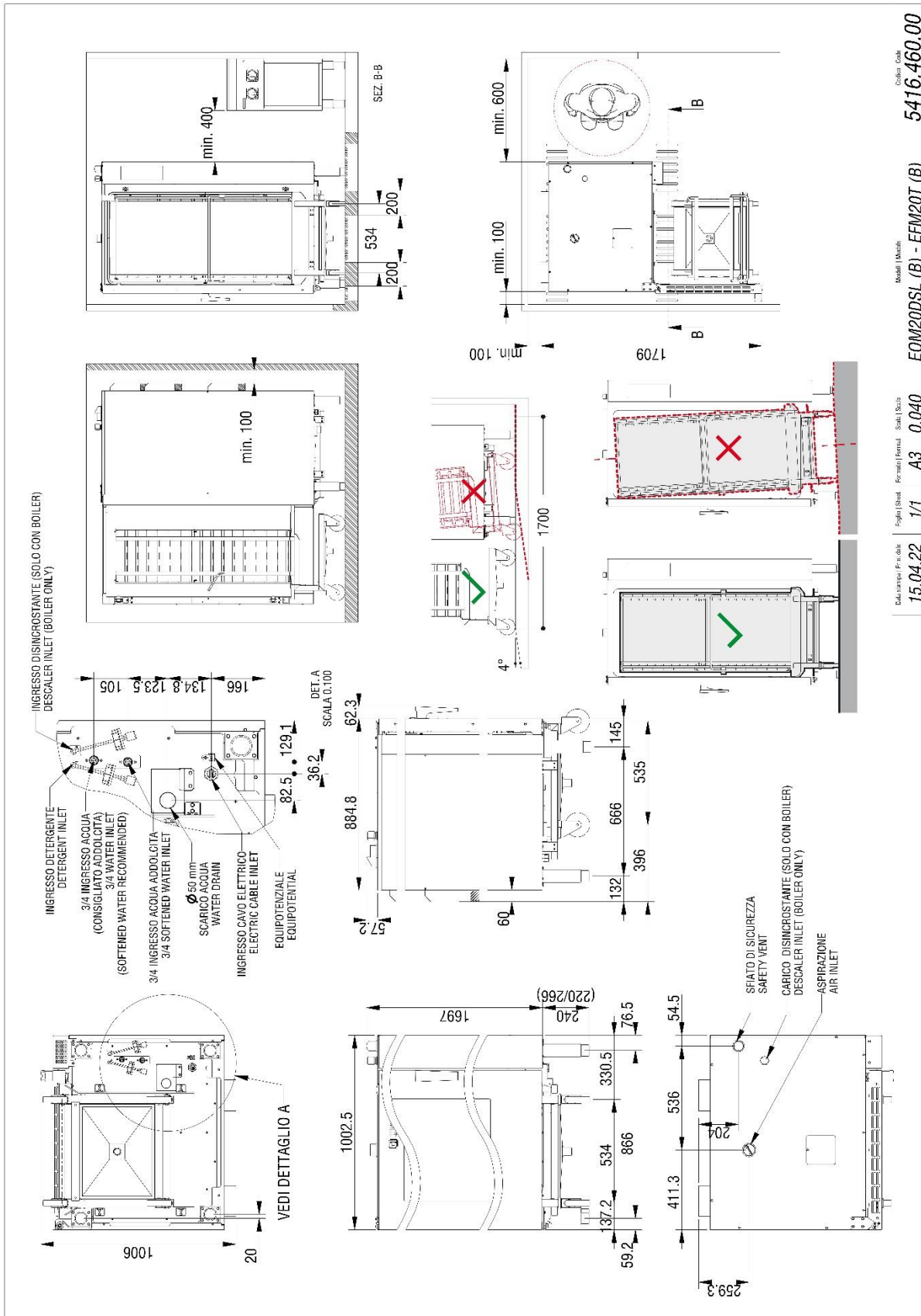
DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	41 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	41 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	1 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	40 kW
CAMPO_0131	0005	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 20xGN1/1
CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	80 Kg	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68x45x148 cm
GUIDES	n° 20	INTERVALLE DES PLATS	6,5 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 10 n° - mm ²	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	22cm	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	18cm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	220 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	840 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	225 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	220 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	880 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	590 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	220 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	880 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	480 mm
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	180 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	750 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	360 mm
HAUTEUR DU PIED	220 mm	RÉGLAGE DU PIED	220/246 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	100 cm
PROFONDEUR	94 cm	HAUTEUR	188 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	108 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	110 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	208 cm	POIDS NET	280 kg
POIDS BRUT	324 kg	VOLUME	2,47 m ³
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	951942	CHARIOT 20 PLATS À FOUR GN1/1
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
951990	Chariot 20 plats à four GN1/1	961942	CHARIOT 16 PLAQUES À FOUR (600X400)MM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



15.04.22

1/1

A3

0.040

EOM20DSL (B) - EFM20T (B)

5416.460.00