

**954611**

EFM20TB

**TAP FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE GASTRONOMIA 20 TEGLIE GN1/1 CON TOUCH SCREEN, BOILER, CARRELLO PORTATEGLIE, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO - COMPATIBILE CON CARRELLO PASTICCERIA 16 TEGLIE (600X400)MM**

- Forno elettrico combinato 20 teglie GN 1/1 con boiler che genera in tempi veloci un vapore equilibrato, garantendo prestazioni elevate con consumi ridotti di acqua ed energia. Decalcificazione semplice ed automatica (3 cicli di pulizia).
- Carrello portateglie incluso, compatibile con carrello 16 teglie pasticceria.
- 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

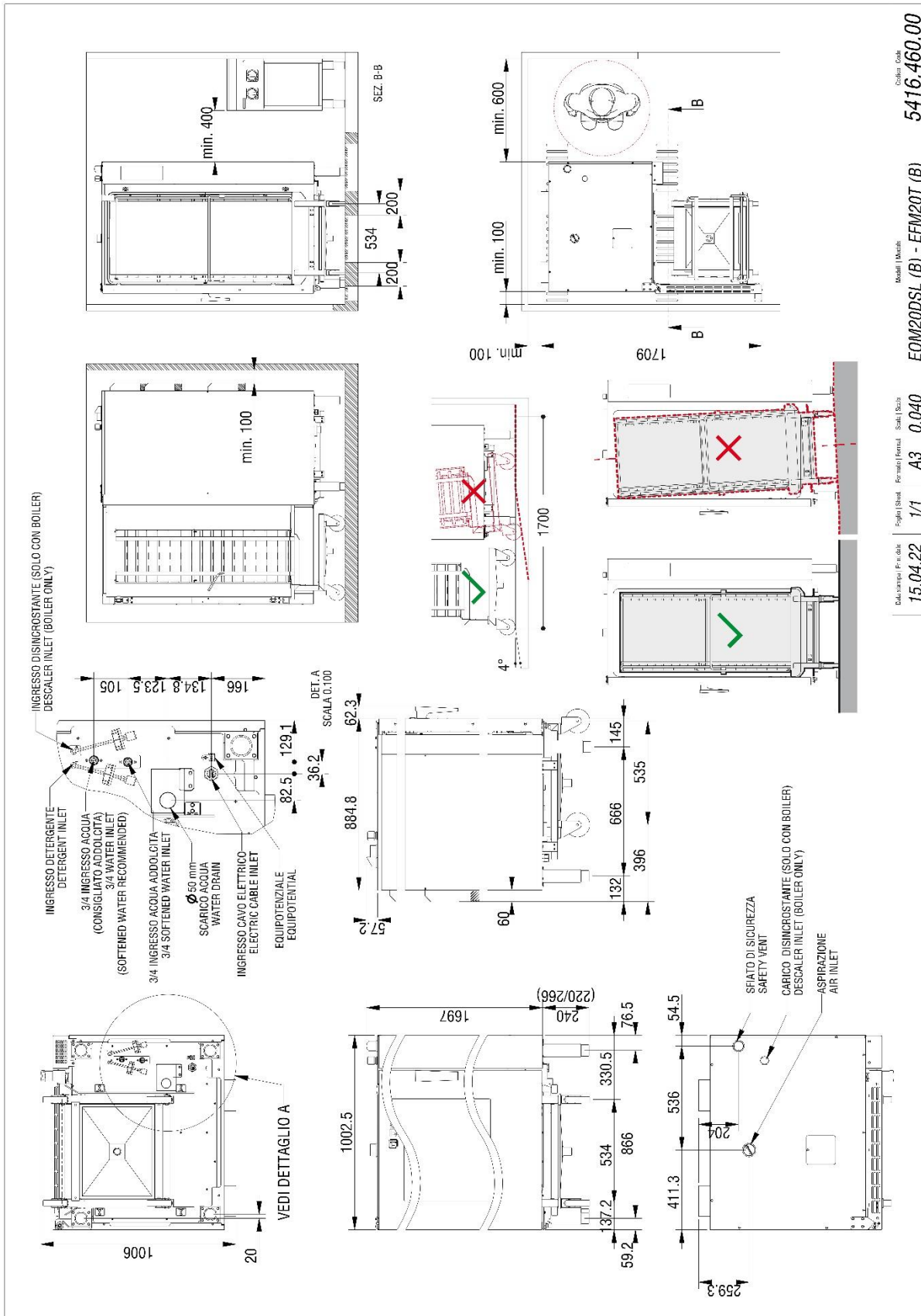
POTENZA TOTALE	41 kW	POTENZA ELETTRICA	41 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	1 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	40 kW
CAMPO_0131	0005	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 20xGN1/1
CARICO MASSIMO DI CIBO	80 Kg	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x148 cm
GUIDE	n° 20	PASSO TEGLIE	6,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 10 n° - mm <sup>2</sup>	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	22cm	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	18cm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	220 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	840 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	225 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	220 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	880 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	590 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	220 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	880 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	480 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	180 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	750 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	360 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	220 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	220/246 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	100 cm
PROFONDITÀ	94 cm	ALTEZZA	188 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	108 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	110 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	208 cm	PESO NETTO	280 kg
PESO LORDO	324 kg	VOLUME	2,47 m <sup>3</sup>
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	951942	CARRELLO 20 TEGLIE GN1/1
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
951990	RAMPA LIVELLAMENTO CARRELLO PER FORNI 16/20 TEGLIE (FORNI VERSIONE 07/2022)	961942	CARRELLO 16 TEGLIE (600X400)MM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



15.04.22

1/1

A3

0.040

EOM20DSL (B) - EFM20T (B)

5416.460.00