

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 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 | 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 ³ |
| 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

