

964305

GFP05T

TAP PASTRY FORNO COMBINATO A GAS VERSIONE PASTICCERIA 5 TEGLIE (600X400)MM CON TOUCH SCREEN, VAPORE DIRETTO, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO



- Forno combinato a gas pasticceria a vapore diretto 5 teglie 60x40 cm con bruciatori premiscelati.
- 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 di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria su tutta la superficie della porta per la sicurezza dell'operatore.
- 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 di ottenere un eccellente risultato finale.
- Funzione Mezza Potenza per risparmio energetico.
- L'inverter con autoreverse controlla 6 velocità standard e 6 velocità "pulsate". In quest'ultime le pause delle ventole sono più lunghe e sono preziose per ottenere una cottura perfetta per tutti i lievitati, 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 (sfiato del diametro di 6 cm).
- Sbuffo di vapore programmabile per ogni fase di cottura della durata selezionabile fino a 20 secondi per aumentare la lievitazione e la doratura della superficie dei prodotti panificati e in pasticceria.
- 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.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Funzione di raffreddamento veloce della camera.
- Integrazione con la 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).
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

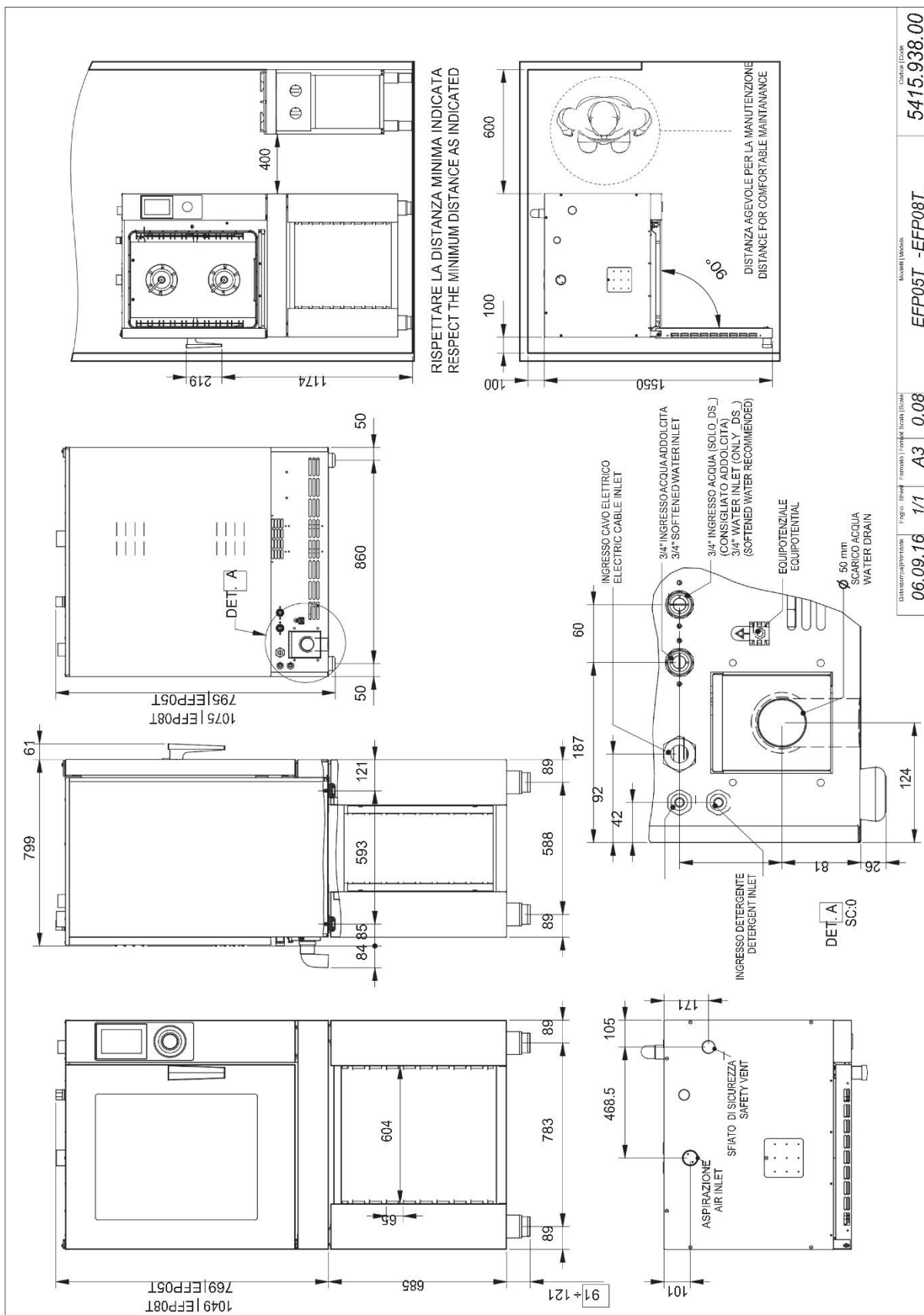
DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	13 + 0,5 kW	POTENZA A GAS	13 kW
POTENZA ELETTRICA	0,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5x(600x400)	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,37 m³/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	66x45x49 cm	GUIDE	n° 5
PASSO TEGLIE	9 cm	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²
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 400 x 600 mm
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	6 + 6 Pulsate	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CU0270
POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	18cm	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	18cm
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
LARGHEZZA	96 cm	PROFONDITÀ	87,5 cm
ALTEZZA	74 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	104 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	103 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	100 cm
PESO NETTO	134,2 kg	PESO LORDO	157,4 kg
VOLUME	1,07 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	1.02 kg/h	EMISSIONE CALORE LATENTE	2600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	4550.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	3822.0 g/h

ACCESSORI

9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)	9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM	9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI	951945	KIT RUOTE PER BASE FORNO
951950	SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO	951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM	961912	COPPIA REGGITEGLIE 6 TEGLIE PASSO 70MM PER EFP05
961936	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI PASTICCERIA TAP, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW	961937	ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA
961938	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM	961939	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961941	BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI PASTICCERIA TAP	961943	TAMPONAMENTO PER FORNO TAP PASTRY 5 TEGLIE CON CAPPA SU ARMADIO CALDO O NEUTRO OLIEVITATORE O BASE
961946	COPPIA REGGITEGLIE 6 TEGLIE GN1/1 E 600X400MM PASSO 70MM PER EFP05T	961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM	961956	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI GAS TAP PASTRY 1X5 E 1X5 TEGLIE

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



06.09.16	1/1	A3	0.08	EFP05T_-EFP08T_	5415.938.00
Data di pubblicazione / Publication date		Foglio / Sheet		Modello / Model	