

964613

EFP05T

**TAP Pastry four combiné électrique version
pâtisserie 5 plaques (600x400)mm avec touch
screen, vapeur directe, sonde à cœur et lavage
automatique**



- Four électrique combiné pâtisserie à vapeur directe 5 niveaux 60x40 cm.
- 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 facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieure de 4 mm d'épaisseur, intérieure de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air sur toute la surface de la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- 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.
- Les paramètres de cuisson sont visibles en un coup d'oeil grâce à la modalité de visualisation de loin.
- 10 phases de cuisson pour économiser de l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Fonction Demi Puissance per économie d'énergie.
- L'inverseur avec autoreverse permet de choisir entre 6 vitesses et 6 impulsions. Lors des impulsions, les pauses des ventilateurs sont 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 en éliminant l'eau en excès par l'extraction rapide de la vapeur (évent de 6 cm de diamètre).
- Bouffée de vapeur programmable pour chaque phase de cuisson d'une durée sélectionnable jusqu'à 20 secondes pour augmenter le levage et la dorure de la surface des produits de boulangerie et de pâtisserie.
- 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.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments.
- Fonction de refroidissement rapide de la chambre.
- Intégration avec la 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).
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	10,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10,25 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	10 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 5x(600x400)	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	24 Kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	66x45x49 cm	GUIDES	n° 5
INTERVALLE DES PLATS	9 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 2,5 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 400 x 600 mm
VITESSE DU VENTILATEUR	6 + 6 à impulsions	POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	18cm
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	18cm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	LARGEUR	96 cm
PROFONDEUR	79,5 cm	HAUTEUR	74 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	104 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	95 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	95 cm	POIDS NET	122,2 kg
POIDS BRUT	134,2 kg	VOLUME	0,96 m ³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180		

ACCESSOIRES

9037	GRILLE CHROMÉE (600X400MM)	9041	PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM
9042	TEGLIA LISCIA LAM.ALLUMINATA	9045	PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM
9046	PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES	951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951945	KIT ROUES POUR BASE À FOUR	951947	Kit tuyaux et raccords pour remplissage et évacuation eau fours
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE	951961	Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1
961910	PLAQUE à ACCUMULATON DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM	961912	PAIRE SUPPORTS POUR PLAQUES 6 NIVEAUX PAS 70MM POUR EFP05
961936	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS PÂTISSERIE TAP, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW	961937	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE
961938	Armoire humidifiée (injection eau) crosswise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm	961939	Armoire humidifiée (injection eau) lenghtwise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm
961941	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS PÂTISSERIE TAP	961943	TAMPONAMENTO P/EF05T_ C/CAPPA S/ARM-BASE
961944	KIT SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TAP 2X5 PLAQUES	961945	KIT SUPERPOSITION POUR FOURS TAP PASTRY ÉLECTRIQUES 1X5 PLAQUES ET 1X8 PLAQUES
961946	PAIRE SUPPORTS POUR PLAQUES 6 NIVEAUX GN1/1 E 600X400MM PAS 70MM POUR EFP05T	961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM	TXXXXXS	PORTE FOUR TAP À OUVERTURE GAUCHE - HORS FOURS 16/20 PLAQUES - À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

