

964615

EFP16T

**TAP PASTRY ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
KONDITOREI-VERSION 16 BLECHE (600X400)MM
MIT TOUCHSCREEN, DIREKTDAMPF,
KERNTEMPERATURFÜHLER UND
AUTOMATISCHER SPÜLUNG - MIT SERVIERWAGEN
FÜR BLECHE - KOMPATIBEL MIT 20-BLECH-
WAGEN FÜR KONDITOREIEN GN1/1**



- Elektro- Kombidämpfer für Backwaren mit Direkteinspritzsystem 16 Bleche 60x40 cm.
- Einschließlich Blechwagen 60x40 cm, kompatibel mit GN1/1.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus Edelstahl AISI 304 aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, um die Hitzebrechung zu verbessern, die Rauheit des Stahls zu verringern, die Auswirkungen der Korrosion von Chemikalien zu vermeiden und Speisereste rutschen zu lassen.
- Wasserdichte Tür aus AISI 304 Edelstahl, mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung, ausgestattet mit 2 Gläsern: außen 4mm dick, innen 6mm dick mit reflektierender Wärmebehandlung für eine bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür für die Sicherheit des Bedieners.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
- 7-Inch-Touchscreen-Steuerung, einfache und intuitive Bedienung wie ein Smartphone.
- Die Garparameter sind mittels automatischer Fernanzeige auf einen Blick sichtbar.
- Die 10 Garphasen sparen Energie und erzielen optimale Kochergebnisse.
- Funktion "Halbe Leistung" für Energieeinsparung.
- Der Inverter mit Autoreverse ermöglicht die Auswahl zwischen 6 Standardgeschwindigkeiten und 6 gepulsten Geschwindigkeiten ideal für perfekte Backergebnisse bei Hefegebäck, insbesondere für empfindliche Produkte wie Baiser, Macarons und Soufflé.
- Climafix steuert die Luftfeuchtigkeit im Garraum und sorgt so dafür, dass überschüssiges Wasser durch einen schnellen Dampfzug entfernt wird oder dass der Garraum schnell wieder mit Dampf gesättigt wird.
- Automatische Spülung des Garraums bei 5 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 5 Messepunkten inklusiv.
- Rezeptbuch: Mehrere hundert voreingestellte Rezepte mit Angabe der Zutaten, Zubereitungsmethode, Garphasen und Abbildung des fertigen Gerichts.
- Funktion für die Schnellabkühlung der Garkammer.
- Multifood-Technologie für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Rezepte.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.
- Kromia: LED-Leuchte unter dem Drehgriff informiert durch wechselnde Farben über den Betriebsstatus des Kombidämpfers.
- Powergrill für Garen bei 300 °C (max. 5 Minuten).
- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

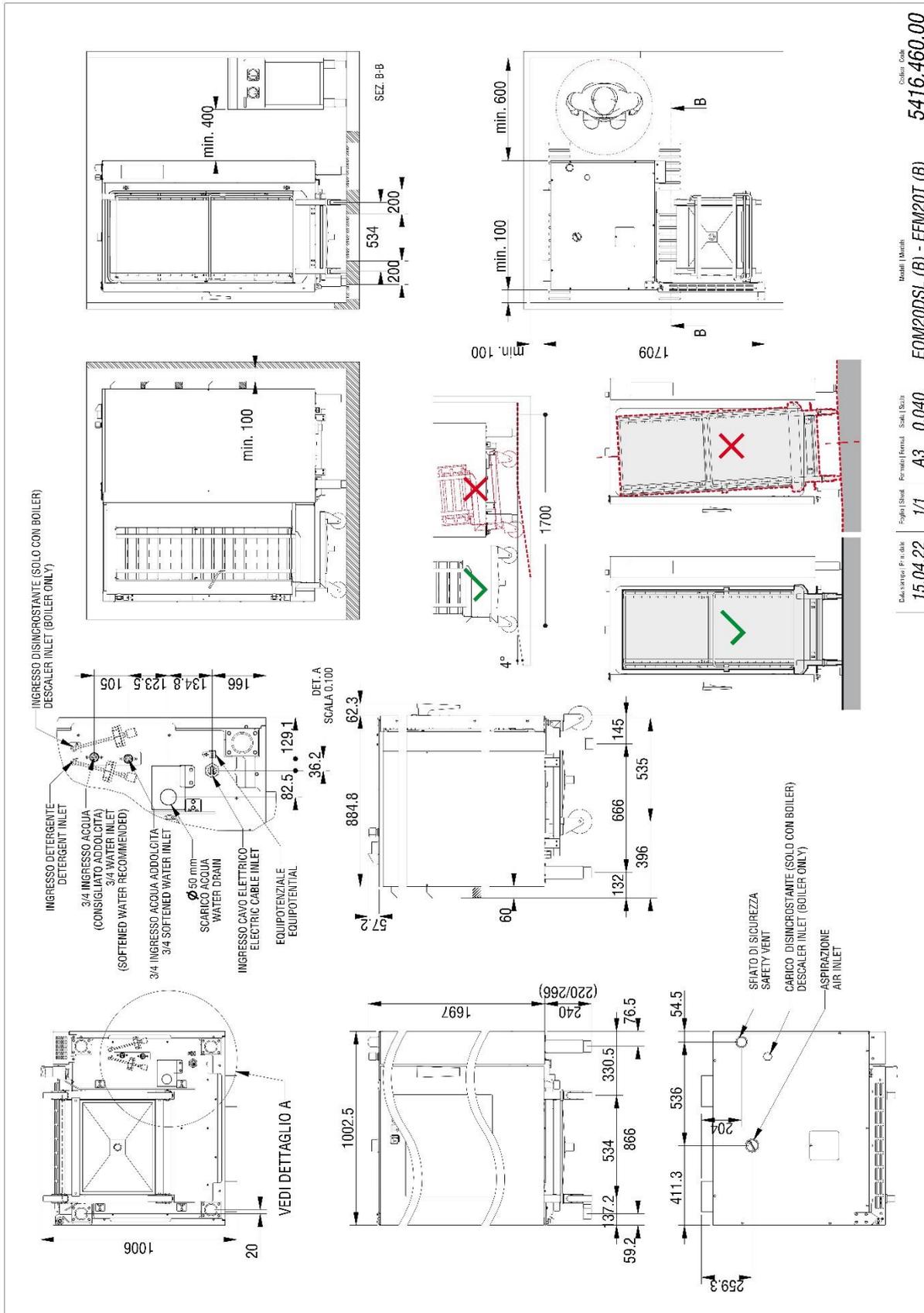
TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	41 kW	STROMLEISTUNG	41 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	1 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	40 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 16x(600x400)	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	64 Kg
ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x148 cm	SEITENSCHIENEN	n° 16
BLECHABSTAND	8 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 10 n° - mm ²
STÄRKE WÄRMEISOLIERUNG	35 mm	TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50±130 °C
TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50±250 °C	TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50±300 °C
STROMKABELTYP	H07 RN-F	OFENTYP	Digital - Blech 400 x 600 mm
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	6 + 6 Gepulst	POSITION WASSERANSCHLUSS	22cm
POSITION WASSERABFLUSS	18cm	POSITION STROMANSCHLUSS (H)	220 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (X)	840 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	225 mm
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	220 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	880 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	590 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	220 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	880 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	480 mm	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
POSITION WASSERABLAUF (H)	180 mm	POSITION WASSERABLAUF (X)	750 mm
POSITION WASSERABLAUF (Y)	360 mm	FUSSHÖHE	220 mm
FUSSEINSTELLUNG	220/246 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	100 cm	TIEFE	94 cm
HÖHE	188 cm	BREITE DER VERPACKUNG	108 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	110 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	208 cm
NETTO-GEWICHT	256 kg	BRUTTO-GEWICHT	303 kg
VOLUMEN	2,47 m ³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180

ZUBEHÖRE

9037	ROST VERCHROMT (600X400MM)
9041	BLECH AUS ALUMINIUM GLATT 600X400 H=20MM
9042	TEGLIA LISCIA LAM.ALLUMINATA
9045	BLECH AUS ALUMINIUM GELOCHT 600X400 H=65MM
9046	BLECH AUS ALUMINIUM FÜR BAGUETTE
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951942	WAGEN FÜR 20 BLECHE GN1/1
951950	KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN
951990	AUSGLEICHSRAMPE WAGEN FÜR KOMBIDÄMPFER 16/20 BLECHE (MODELLE VERSION 07/2022)
961910	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA 600X400 MM
961942	WAGEN FÜR 16 BLECHE (600X400)MM
961950	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM
961951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



15.04.22 1/1 A3 0.040 EOM20DSL (B) - EFM20T (B) 5416.460.00

Modello / Model: EOM20DSL (B) - EFM20T (B) Codice Colore: 5416.460.00
 Foglio / Sheet: 1/1 Formato / Format: A3 Scala / Scale: 0.040
 Data stampa / Print date: 15.04.22