

964615

EFP16T

**TAP PASTRY FOUR COMBINÉ ÉLECTRIQUE
VERSION PÂTISSERIE 16 PLAQUES (600X400)MM
AVEC TOUCH SCREEN, VAPEUR DIRECTE, SONDE
À COEUR ET LAVAGE AUTOMATIQUE - AVEC
CHARIOT PORTE-PLAQUES - COMPATIBLE AVEC
CHARIOT PÂTISSERIE 20 PLAQUES GN1/1**



- Four électrique combiné pâtisserie à vapeur directe 16 niveaux 60x40 cm.
- Chariot porte-niveaux 60x40 cm inclus et compatible avec GN1/1.
- 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 : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur 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	41 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	41 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	1 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	40 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 16x(600x400)	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	64 Kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68x45x148 cm	GUIDES	n° 16
INTERVALLE DES PLATS	8 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 10 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	22cm
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	18cm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	220 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	840 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	225 mm
DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	220 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	880 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	590 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (H)	220 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (X)	880 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU DOUCHE (Y)	480 mm	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	180 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	750 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	360 mm	HAUTEUR DU PIED	220 mm
RÉGLAGE DU PIED	220/246 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	100 cm	PROFONDEUR	94 cm
HAUTEUR	188 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	108 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	110 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	208 cm
POIDS NET	256 kg	POIDS BRUT	303 kg
VOLUME	2,47 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
951942	CHARIOT 20 PLATS À FOUR GN1/1
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE
951990	RAMPE NIVELLEMENT CHARIOT POUR FOURS 16/20 PLAQUES (FOURS VERSION 07/2022)
961910	PLAQUE à ACCUMULATON DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM
961942	CHARIOT 16 PLAQUES À FOUR (600X400)MM
961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

