

964615

EFP16T

**TAP PASTRY FORNO COMBINATO ELETTRICO
VERSIONE PASTICCERIA 16 TEGLIE (600X400)MM
CON TOUCH SCREEN, VAPORE DIRETTO, SONDA
AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO - CON
CARRELLO PORTATEGLIE - COMPATIBILE CON
CARRELLO PASTICCERIA 20 TEGLIE GN1/1**



- Forno combinato elettrico pasticceria a vapore diretto 16 teglie 60x40 cm.
- Carrello portateglie 60x40 cm incluso e compatibile con GN1/1.
- 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 | 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 |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE | n° 16x(600x400) | CARICO MASSIMO DI CIBO | 64 Kg |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA | 68x45x148 cm | GUIDE | n° 16 |
| PASSO TEGLIE | 8 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 400 x 600 mm |
| 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 | 256 kg | PESO LORDO | 303 kg |
| VOLUME | 2,47 m ³ | NOMENCLATURA COMBINATA | 84198180 |

ACCESSORI

| | |
|--------|---|
| 9037 | GRIGLIA CROMATA (600X400MM) |
| 9041 | TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM |
| 9042 | TEGLIA LISCIA ALLUMINATA 600X400 H=40MM |
| 9045 | TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM |
| 9046 | TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE |
| 951915 | DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI |
| 951942 | CARRELLO 20 TEGLIE GN1/1 |
| 951950 | SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO |
| 951990 | RAMPA LIVELLAMENTO CARRELLO PER FORNI 16/20 TEGLIE (FORNI VERSIONE 07/2022) |
| 961910 | TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM |
| 961942 | CARRELLO 16 TEGLIE (600X400)MM |
| 961950 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM |
| 961951 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

