

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

