

964617

EFP08TB

TAP PASTRY ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER KONDITOREI-VERSION 8 BLECHE (600X400)MM MIT TOUCHSCREEN, BOILER, KERNTEMPERATURFÜHLER UND AUTOMATISCHER SPÜLUNG



IMMAGINE DA DEFINIRE

- 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 Messpunkten 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	20,5 kW	STROMLEISTUNG	20,5 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	20 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 8x(600x400)	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	40 Kg
ABMESSUNGEN GARRAUM	66x45x77 cm	SEITENSCHIENEN	n° 8
BLECHABSTAND	9 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 4 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	18cm
POSITION WASSERABFLUSS	18cm	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	BREITE	96 cm
TIEFE	79,5 cm	HÖHE	102 cm
BREITE DER VERPACKUNG	103 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	95 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	128 cm	NETTO-GEWICHT	148 kg
BRUTTO-GEWICHT	160 kg	VOLUMEN	1,25 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180		

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



IMMAGINE DA DEFINIRE