TAP

954307

GFM10TB

TAP FORNO COMBINATO A GAS VERSIONE GASTRONOMIA 10 TEGLIE GN1/1 CON TOUCH SCREEN, BOILER, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO

- Forno a gas combinato 10 teglie GN 1/1 con bruciatori premiscelati.
- Boiler che genera in tempi veloci un vapore equilibrato, garantendo prestazioni elevate con consumi ridotti di acqua ed energia. Decalcificazione semplice ed automatica (3 cicli di pulizia).
- 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 dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6 mm con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica.
- 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 ottenere un eccellente risultato finale.
- Funzione Mezza Potenza per risparmio energetico.
- L'inverter con autoreverse controlla 6 velocità standard e 6 velocità "pulsate" importanti per una cottura perfetta dei lievitati e 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 oppure satura rapidamente la camera.
- Lavaggio automatico della camera di cottura incluso con 5 cicli, il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- 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.
- Funzione di raffreddamento veloce della camera.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- 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).
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

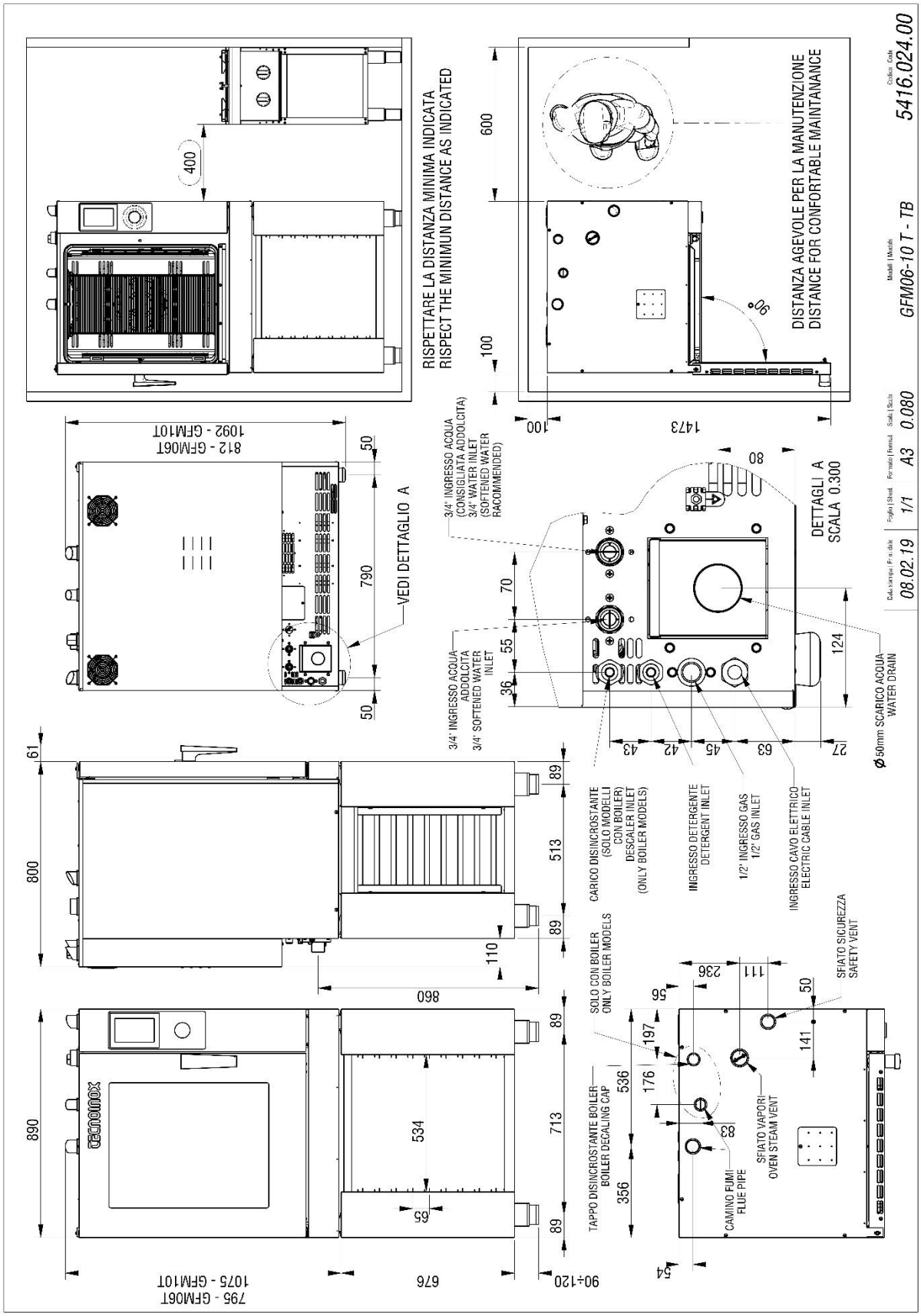
DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	23 + 0,5 kW	POTENZA A GAS	23 kW
POTENZA ELETTRICA	0,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 10xGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	40 Kg
CONSUMO DI GAS NATURALE	2,44 m^3/h	CONSUMO GPL	1.81 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	59x38,5x77 cm	GUIDE	n° 10
PASSO TEGLIE	7 cm	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm^2
SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm	TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷130 °C
TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C	TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷300 °C
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Digitale - teglia GN1/1
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	6 + 6 Pulsate	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CU0270
POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	18cm	POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	18cm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	186 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	92 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	186 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	247 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	186 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	187 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	81 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	124 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	84 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	25 mm
GRADO IPX	5	LARGHEZZA	89 cm
PROFONDITÀ	80 cm	ALTEZZA	102 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	96 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	96 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	128 cm	PESO NETTO	172,4 kg
PESO LORDO	191,2 kg	VOLUME	1,07 m^3
NOMENCLATURA COMBINATA	85141080	EMISSIONE CALORE LATENTE	4600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	8050.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	6762.0 g/h

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

ACCESSORI

091910	GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI
091947	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE
091950	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE
091952	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM
091954	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65 MM
9033	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM
9055	GRIGLIA INOX GN1/1
9057	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM
9059	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM
9061	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM
951917	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1
951934	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA
951938	ARMADIO NEUTRO PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER TUTTI I FORNI GN1/1 - CAPIENZA: 7 TEGLIE CROSSWISE
951941	BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI TAP GN1/1
951946	TAMPONAMENTO PER FORNO TAP 6XGN1/1 CON CAPPA SU ARMADIO CALDO/NEUTRO O BASE
951950	SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO
951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
091946	CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI
091949	GRIGLIA INOX PER SPIEDINI
091951	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE
091953	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM
9032	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM
9034	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM
9056	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM
9058	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM
9060	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951933	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA
951937	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TAP 6 GN1/1 E 10 GN 1/1, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.25 KW
951939	ARMADIO CALDO PORTA TEGLIE PER TUTTI I FORNI GN 1/1 - CAPIENZA: 7 TEGLIE CROSSWISE
951945	KIT RUOTE PER BASE FORNO
951947	DISINCROSTANTE BOILER 10LT
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1
951959	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI GAS TAP CON BOILER 1X10 E 1X6 TEGLIE GN1/1

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE