

954321

GFM10TB

**TAP FOUR COMBINÉ À GAZ VERSION  
GASTRONOMIE 10 PLAQUES GN1/1 AVEC TOUCH  
SCREEN, AVEC CHAUDIÈRE, SONDE À CŒUR ET  
LAVAGE AUTOMATIQUE**

- Four à gaz combiné 10 niveaux GN 1/1 avec brûleurs à prémélange.
- Chauffe-eau qui génère rapidement une vapeur équilibrée, garantissant des performances élevées avec des consommations réduites d'eau et d'énergie. La décalcification est simple et automatique (3 cycles de nettoyage).
- 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 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.
- 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.
- Paramètres de cuisson clairement visibles d'un seul coup d'œil grâce au mode de visualisation automatique à distance.
- 10 phases de cuisson permettent d'économiser de l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Fonction Demi Puissance pour économiser de l'énergie.
- L'inverseur avec autoreverse permet de choisir entre 6 vitesses standards et 6 impulsions 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, soit en éliminant l'eau en excès par l'extraction rapide de la vapeur ou en saturant rapidement la chambre.
- Lavage automatique de la chambre de cuisson inclus avec 5 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- 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.
- Fonction de refroidissement rapide de la chambre.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments.
- 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).
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

## DONNÉES TECHNIQUES

|                                        |                          |                                          |                    |
|----------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|--------------------|
| PUISSANCE TOTALE                       | 23 + 0,5 kW              | PUISSANCE À GAZ                          | 23 kW              |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE                   | 0,5 kW                   | FRÉQUENCE                                | 50/60 Hz           |
| TENSION                                | 220-240 ~ V              | PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR  | 0,5 kW             |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR              | n° 10xGN1/1              | CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS            | 50 Kg              |
| CONSOMMATION DE GAZ NATUREL            | 2,44 m³/h                | CONSOMMATION DE GAZ GPL                  | 1.81 kg/h          |
| DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON    | 59x38x73 cm              | GUIDES                                   | n° 10              |
| INTERVALLE DES PLATS                   | 7 cm                     | SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 3 x 1,5 n° - mm²   |
| 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 GN1/1 | VITESSE DU VENTILATEUR                   | 6 + 6 à impulsions |
| NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE            | CE-0085CU0270            | DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ               | 1/2"G EN10226-1    |
| DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE           | 3/4"                     | DIAMÈTRE D'ÉVACUATION                    | 1,9685"            |
| DEGRÉ IPX                              | 4                        | LARGEUR                                  | 89 cm              |
| PROFONDEUR                             | 80 cm                    | HAUTEUR                                  | 101 cm             |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE                 | 96 cm                    | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE                | 100 cm             |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE                 | 124 cm                   | POIDS NET                                | 172,4 kg           |
| POIDS BRUT                             | 191,2 kg                 | VOLUME                                   | 1,19 m³            |
| NOMENCLATURE COMBINÉE                  | 85141080                 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE              | 4600.0 W           |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE           | 8050.0 W                 | ÉMISSION D'HUMIDITÉ                      | 6762.0 g/h         |

## ACCESSOIRES

|        |                                                                                                 |         |                                                                                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 091910 | GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS                                                                  | 091946  | PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS                                                                                |
| 091947 | GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES                                                  | 091949  | GRILLE INOX POUR BROCHETTES                                                                                        |
| 091950 | GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON                                        | 091951  | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES                                                                               |
| 091952 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM                                                         | 091953  | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM                                                                            |
| 091954 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM                                                         | 9032    | BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM                                                                                        |
| 9033   | BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM                                                                     | 9034    | BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM                                                                                        |
| 9055   | GRILLE INOX GN1/1                                                                               | 9056    | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM                                                                                     |
| 9057   | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM                                                                  | 9058    | BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM                                                                                     |
| 9059   | PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM                                                                    | 9060    | PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM                                                                                       |
| 9061   | VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO                                                             | 951915  | DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS                                                                          |
| 951917 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1                                  | 951932  | CAPPA ASPIRAZIONE TAP MY25 GN1/1                                                                                   |
| 951933 | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE                                      | 951934  | PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE                                                      |
| 951936 | BASE FORNI TAP MY25 GN+ABBATTITORE 5TG                                                          | 951938  | ARMOIRE NEUTRE, PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE |
| 951939 | ARMOIRE CHAUDE, PORTE-PLAQUES À FOUR POUR TOUS LES FOURS GN1/1 - CAPACITÉ : 7 PLAQUES CROSSWISE | 951945  | KIT ROUES POUR BASE À FOUR                                                                                         |
| 951947 | DÉSINCRUSTANT CHAUFFE-EAU 10L                                                                   | 951950  | SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE                                                                             |
| 951953 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1                                                                | 951954  | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1                                                                           |
| 951955 | BASE FORNI TAP MY25 GN CON PORTATEGLIE                                                          | 951961  | KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS                                                    |
| 951964 | KIT SOVRAP. TAP GAS GN1/1 BOILER MY25                                                           | TXXXXXS | PORTE FOUR TAP À OUVERTURE GAUCHE - HORS FOURS 16/20 PLAQUES - À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE                      |

**SORGENTE DI CALORE**  
**HEAT SOURCE**

**SCARICO ACQUA**  
**WATER DRAIN**

**A**

**Ø 50mm**

**790**

**100**

**80**

**1473**

**600**

**26**

**100**

**100**

**3/4" INGRESSO ACQUA (CONSIGLIATA ADDOLCITA)**  
**3/4" WATER INLET (SOFTENED WATER RECOMMENDED)**

**EQUIPOTENZIALE**  
**EQUIPOTENTIAL**

**1/2" INGRESSO GAS**  
**1/2" GAS INLET**

**A SCALA 0.400**

**CAMINO FUMI**  
**FLUE PIPE**

**TAPPO DISINCROSTANTE**  
**DECALING CAP**

**(BOILER)**

**CAMINO FUMI**  
**FLUE PIPE**

**SFIATO VAPORI**  
**OVEN STEAM VENT**

**SFIATO SICUREZZA**  
**SAFETY VENT**

**(BOILER)**

**INGRESSO DISINCROSTANTE**  
**DESCALER INLET**

**INGRESSO DETERGENTE**  
**DETERGNET INLET**

**PG-13.5 INGRESSO CAVO ELETTRICO**  
**PG-13.5 ELECTRIC CABLE INLET**

**DISTANZA PER MANUTENZIONE AGEVOLE**  
**DISTANCE FOR CONFORTABLE MAINTAINANCE**

**RISPETTARE LA DISTANZA MINIMA INDICATA**  
**OBSERVE THE MINIMUM DISTANCE INDICATED**

**924**

**800**

**62**

**62**

**54**

**515**

**50**

**38**

**111**

**Ø 56**

**727 (GFM06)**

**1007 (GFM10)**

**33**

**27**

**824**

**33**

**57**

**35**

**71**

**55**

**55**

**33**

**SCHERMO TOUCHSCREEN**

**MANOPOLA KNOB**

**INTERUTTORE ON/OFF SWITCH**

**DATA DATE**

**FORMATO FORMAT**

**MODELLO MODEL**

**SCALE SCALE**

**CODICE CODE**

**09.10.25**

**A3**

**0.110**

**GFM10T(B) - GFM06T(B) 5416.640.00**