

---

**954609**

EFM06TB

**TAP ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION  
6 BLECHE GN1/1 MIT TOUCHSCREEN, BOILER,  
KERNTEMPERATURFÜHLER UND  
AUTOMATISCHER SPÜLUNG**

---



- Elektro-Kombidämpfer 6 Bleche GN 1/1 mit Boiler, der in kürzester Zeit einen gleichmäßigen Dampf erzeugt mit hoher Leistung und geringem Wasser- und Energieverbrauch verbindet. Einfache und automatische Entkalkung (3 Reinigungszyklen).
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit hygienischen abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden, speziell für eine optimale Zirkulation der Warmluft konzipiert.
- Wärmeisolierte Tür aus AISI 304 mit Hochleistungsdichtung und Doppelverglasung. Außenscheibe 4 mm, Innenscheibe 6 mm Stärke mit reflektierender Wärmebehandlung für höhere Energieeffizienz.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- 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 Hefengebäck, 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	10,25 kW	STROMLEISTUNG	10,25 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,25 kW	LEISTUNG UMLUFTEINHEIT	10 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 6xGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	24 Kg
ABMESSUNGEN GARRAUM	59x38,5x49 cm	SEITENSCHIENEN	n° 6
BLECHABSTAND	7 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup>
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 GN1/1
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	6 + 6 Gepulst	POSITION WASSERANSCHLUSS	18cm
POSITION WASSERABFLUSS	18cm	POSITION STROMANSCHLUSS (H)	186 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (X)	92 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (H)	186 mm
POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (X)	247 mm	POSITION KALTWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (H)	186 mm	POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (X)	187 mm
POSITION WEICHWASSERANSCHLUSS (Y)	0 mm	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
POSITION WASSERABLAUF (H)	81 mm	POSITION WASSERABLAUF (X)	124 mm
POSITION WASSERABLAUF (Y)	84 mm	FUSSHÖHE	25 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	89 cm
TIEFE	72 cm	HÖHE	74 cm
BREITE DER VERPACKUNG	96 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	88 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	100 cm	NETTO-GEWICHT	117 kg
BRUTTO-GEWICHT	132 kg	VOLUMEN	0,84 m <sup>3</sup>
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180		

## ZUBEHÖRE

091910	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1 FÜR HÄHNCHEN	091946	DRAHTKORB AUS EDELSTAHL FÜR VORFRITTIERTE LEBENSMITTEL
091947	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR GEMÜSE	091949	ROST AUS EDELSTAHL FÜR SPIESSE
091950	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR FLEISCH UND FISCH	091951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG FÜR OMELETTE
091952	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=20MM	091953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=40MM
091954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=65MM	9032	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=20MM
9033	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=40MM	9034	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=65MM
9055	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1	9056	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=20MM
9057	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=40MM	9058	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=65MM
9059	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=20MM	9060	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO	951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1	951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT
951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GERILLT	951937	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TAP 6 GN1/1 UND 10 GN 1/1, MOTOR 220-240V, 50/60HZ, 0.25 KW
951938	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER	951939	WÄRMESCHRANK FÜR BLECHE FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER
951941	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TAP GN1/1	951945	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU
951946	ABDECKUNG FÜR KOMBIDÄMPFER TAP 6XGN1/1 MIT ABZUGSHAUBE AUF WÄRMESCHRANK/NEUTRALEM SCHRANK ODER UNTERBAU	951947	ENTKALKER FÜR BOILER 10L
951950	KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN	951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1
951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1	951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

