

954620

EFM06TB

**TAP FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE GASTRONOMIA 6 TEGLIE GN1/1 CON TOUCH SCREEN, BOILER, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO**

- Forno elettrico combinato 6 teglie GN 1/1 con 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.

## DATI TECNICI

|                                       |                         |                                          |                  |
|---------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|------------------|
| POTENZA TOTALE                        | 10,25 kW                | POTENZA ELETTRICA                        | 10,25 kW         |
| FREQUENZA                             | 50/60 Hz                | TENSIONE                                 | 380-415 3N~ V    |
| POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE | 0,25 kW                 | POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE          | 10 kW            |
| CAPACITÀ DELLE TEGLIE                 | n° 6xGN1/1              | CARICO MASSIMO DI CIBO                   | 30 Kg            |
| DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA    | 59x38x45 cm             | GUIDE                                    | n° 6             |
| PASSO TEGLIE                          | 7 cm                    | SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE | 5 x 2,5 n° - mm² |
| 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 GN1/1 | VELOCITÀ DELLA VENTOLA                   | 6 + 6 Pulsate    |
| DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO    | 3/4"                    | DIAMETRO DELLO SCARICO                   | 1,9685"          |
| GRADO IPX                             | 4                       | LARGHEZZA                                | 89 cm            |
| PROFONDITÀ                            | 80 cm                   | ALTEZZA                                  | 73 cm            |
| LARGHEZZA DELL'IMBALLO                | 96 cm                   | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO                  | 100 cm           |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO                  | 96 cm                   | PESO NETTO                               | 117 kg           |
| PESO LORDO                            | 132 kg                  | VOLUME                                   | 0,92 m³          |
| NOMENCLATURA COMBINATA                | 84198180                |                                          |                  |

---

**ACCESSORI**

|        |                                                                                                       |        |                                                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 091910 | GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI                                                                          | 091946 | CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI                                                   |
| 091947 | GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE                                                   | 091949 | GRIGLIA INOX PER SPIEDINI                                                          |
| 091950 | GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE                                             | 091951 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE                                         |
| 091952 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM                                                           | 091953 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM                                        |
| 091954 | TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65MM                                                           | 9032   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM                                                 |
| 9033   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM                                                                    | 9034   | BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM                                                 |
| 9055   | GRIGLIA INOX GN1/1                                                                                    | 9056   | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM                                                 |
| 9057   | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM                                                                    | 9058   | BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM                                                 |
| 9059   | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM                                                                          | 9060   | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM                                                       |
| 9061   | TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM                                                                          | 951915 | DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI                                       |
| 951917 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1                                             | 951932 | CAPPA ASPIRAZIONE TAP MY25 GN1/1                                                   |
| 951933 | TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA                                            | 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 | 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                                                         |
| 951950 | SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO                                                                  | 951953 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1                                                   |
| 951954 | TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1                                                               | 951961 | KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI                               |

