

964306

GFP08T

TAP PASTRY GAS-KOMBIDÄMPFER KONDITOREI-VERSION 8 BLECHE (600X400)MM MIT TOUCHSCREEN, DIREKTDAMPF, KERNTEMPÉRATURFÜHLER UND AUTOMATISCHER SPÜLUNG



- Gas-Kombidämpfer für Backwaren mit Direkteinspritzsystem 8 Bleche 60x40 mm mit Vormischbrennern.
- 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 Messepunkten 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	23 + 0,5 kW	GAS-LEISTUNG	23 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 8x(600x400)	VERBRAUCH ERDGAS	2,44 m³/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	66x45x77 cm	SEITENSCHIENEN	n° 8
BLECHABSTAND	9 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm²
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
LÜFTERGECHWINDIGKEIT	6 + 6 Gepulst	NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085CU0270
POSITION WASSERANSCHLUSS	18cm	POSITION WASSERABFLUSS	18cm
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
BREITE	96 cm	TIEFE	87,5 cm
HÖHE	102 cm	BREITE DER VERPACKUNG	104 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	104 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	129 cm
NETTO-GEWICHT	160 kg	BRUTTO-GEWICHT	188 kg
VOLUMEN	1,39 m³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.81 kg/h	LATENTE WÄRME-ABGABE	4600.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	8050.0 W	DAMPF-ABGABE	6762.0 g/h

ZUBEHÖRE

9037	ROST VERCHROMT (600X400MM)	9041	BLECH AUS ALUMINIUM GLATT 600X400 H=20MM
9045	BLECH AUS ALUMINIUM GELOCHT 600X400 H=65MM	9046	BLECH AUS ALUMINIUM FÜR BAGUETTE
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L- KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER	951945	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU
951950	KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN	951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER
961910	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA 600X400 MM	961913	1 PAAR BLECHTRÄGER FÜR 10 BLECHE ABSTAND 70MM FÜR EFP08
961936	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KONDITOREI- KOMBIDÄMPFER TAP, MOTOR 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW	961937	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR KONDITOREIÖFEN
961938	GÄRSCHRANK (WASSEREINSPRITZUNG) QUER MIT GLASTÜREN, KAPAZITÄT: 14 BLECHE (600X400)MM	961939	GÄRSCHRANK (WASSEREINSPRITZUNG) LÄNGS MIT GLASTÜREN, KAPAZITÄT: 14 BLECHE (600X400)MM
961941	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KONDITOREI-KOMBIDÄMPFER TAP	961947	1 PAAR BLECHTRÄGER FÜR 10 BLECHE GN1/1 UND 600X400MM ABSTAND 70MM FÜR EFP08
961950	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM	961951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

