

964306

GFP08T

TAP Pastry four combiné à gaz version pâtisserie 8 plaques (600x400)mm avec touch screen, vapeur directe, sonde à cœur et lavage automatique



- Four à gaz combiné pâtisserie à vapeur directe 8 niveaux 60x40 mm avec brûleurs à prémélange.
- 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 facile à remplacer, 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. Tunnel d'air sur toute la surface de la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- 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.
- Les paramètres de cuisson sont visibles en un coup d'oeil grâce à la modalité de visualisation de loin.
- 10 phases de cuisson pour économiser de l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Fonction Demi Puissance per économie d'énergie.
- L'inverseur avec autoreverse permet de choisir entre 6 vitesses et 6 impulsions. Lors des impulsions, les pauses des ventilateurs sont 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 en éliminant l'eau en excès par l'extraction rapide de la vapeur (évent de 6 cm de diamètre).
- Bouffée de vapeur programmable pour chaque phase de cuisson d'une durée sélectionnable jusqu'à 20 secondes pour augmenter le levage et la dorure de la surface des produits de boulangerie et de pâtisserie.
- 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.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments.
- Fonction de refroidissement rapide de la chambre.
- Intégration avec la 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).
- 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° 8x(600x400)	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,44 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.81 kg/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	66x45x77 cm
GUIDES	n° 8	INTERVALLE DES PLATS	9 cm
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	3 x 1,5 n° - mm²	ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE	35 mm
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 400 x 600 mm	VITESSE DU VENTILATEUR	6 + 6 à impulsions
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085CU0270	POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	18cm
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	18cm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1,9685"	LARGEUR	96 cm
PROFONDEUR	87,5 cm	HAUTEUR	102 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	104 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	104 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	129 cm	POIDS NET	160 kg
POIDS BRUT	188 kg	VOLUME	1,39 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	4600.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	8050.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	6762.0 g/h

ACCESSOIRES

9037	GRILLE CHROMÉE (600X400MM)	9041	PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM
9045	PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM	9046	PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS	951945	KIT ROUES POUR BASE À FOUR
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE	951961	Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1
961910	PLAQUE à ACCUMULATION DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM	961913	PAIRE SUPPORTS POUR PLAQUES 10 NIVEAUX PAS 70MM POUR EFP08
961936	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS PÂTISSERIE TAP, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW	961937	ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE
961938	Armoire humidifiée (injection eau) crosswise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm	961939	Armoire humidifiée (injection eau) lengthwise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm
961941	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS PÂTISSERIE TAP	961947	PAIRE SUPPORTS POUR PLAQUES 10 NIVEAUX GN1/1 ET 600X400MM PAS 70MM POUR EFP08T
961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM	961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM

