TAP PASTRY

964306 GFP08T

TAP PASTRY FORNO COMBINATO A GAS VERSIONE PASTICCERIA 8 TEGLIE (600X400)MM CON TOUCH SCREEN, VAPORE DIRETTO, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO

• Forno combinato a gas pasticceria a vapore diretto 8 teglie 60x40 mm con bruciatori premiscelati.

• 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 di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria su tutta la superficie della porta per la sicurezza dell'operatore.

• 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 di ottenere un eccellente risultato finale.

• Funzione Mezza Potenza per risparmio energetico.

• L'inverter con autoreverse controlla 6 velocità standard e 6 velocità "pulsate". In quest'ultime le pause delle ventole sono più lunghe e sono preziose per ottenere una cottura perfetta per tutti i lievitati, 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 (sfiato del diametro di 6 cm).

• Sbuffo di vapore programmabile per ogni fase di cottura della durata selezionabile fino a 20 secondi per aumentare la lievitazione e la doratura della superficie dei prodotti panificati e in pasticceria.

• 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.

• Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.

• Funzione di raffreddamento veloce della camera.

• Integrazione con la 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).

• Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

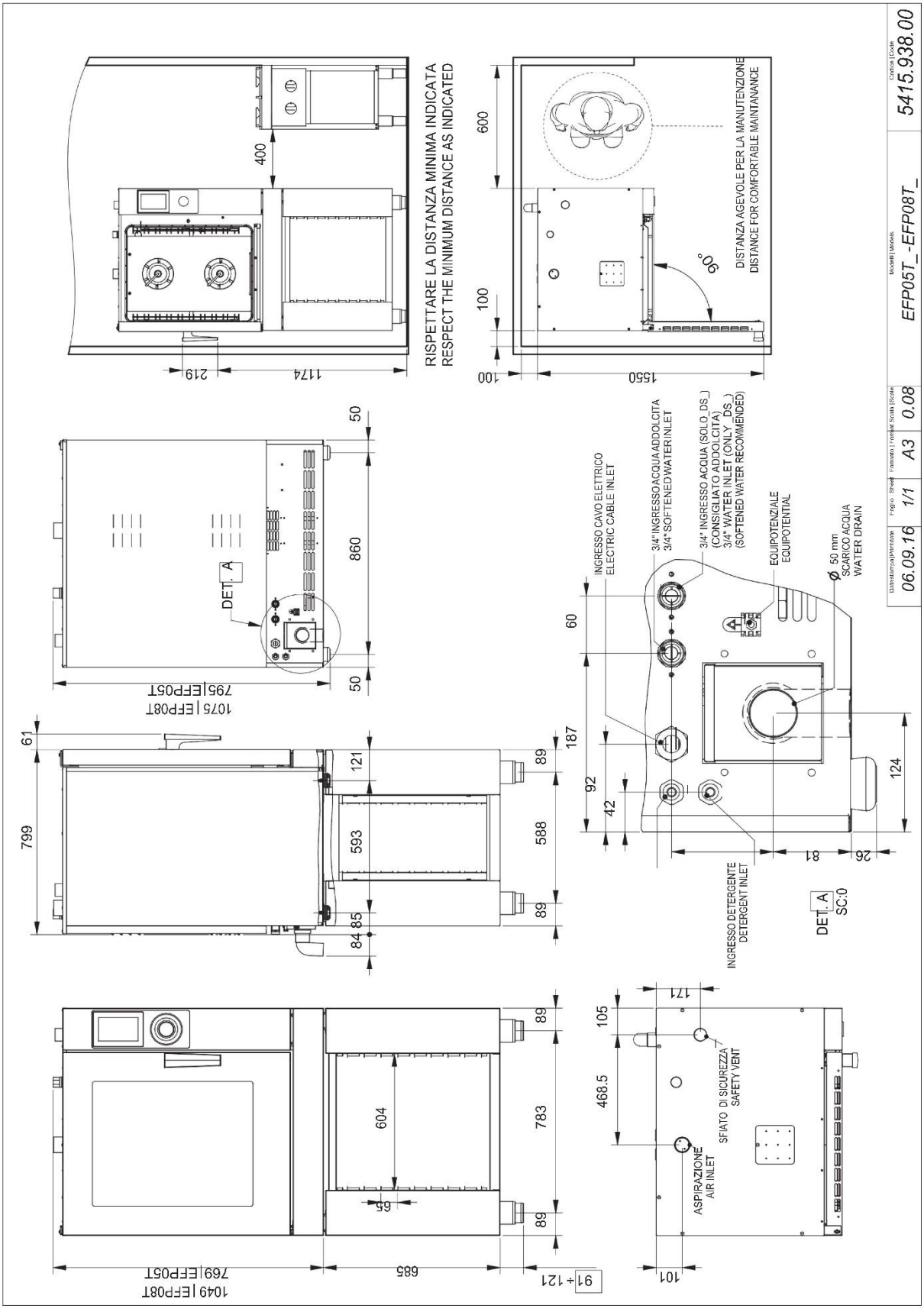
TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	23 + 0,5 kW	POTENZA A GAS	23 kW
POTENZA ELETTRICA	0,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 8x(600x400)	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,44 m³/h
CONSUMO GPL	1.81 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	66x45x77 cm
GUIDE	n° 8	PASSO TEGLIE	9 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²	SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷130 °C	TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C
TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷300 °C	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Digitale - teglia 400 x 600 mm	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	6 + 6 Pulsate
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CU0270	POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	18cm
POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	18cm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	LARGHEZZA	96 cm
PROFONDITÀ	87,5 cm	ALTEZZA	102 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	104 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	104 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	129 cm	PESO NETTO	160 kg
PESO LORDO	188 kg	VOLUME	1,39 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	4600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	8050.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	6762.0 g/h

ACCESSORI

9037 GRIGLIA CROMATA (600X400MM)
9045 TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM
951915 DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951950 SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO
961910 TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM
961936 CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI PASTICCERIA TAP, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW
961938 ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961941 BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI PASTICCERIA TAP
961950 TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
9041 TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9046 TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
951945 KIT RUOTE PER BASE FORNO
951961 KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
961913 COPPIA REGGITEGLIE 10 TEGLIE PASSO 70MM PER EFP08
961937 ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA
961939 ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961947 COPPIA REGGITEGLIE 10 TEGLIE GN1/1 E 600X400MM PASSO 70MM PER EFP08T
961951 TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE