

964307

GFP05TB

**TAP PASTRY GAS-KOMBIDÄMPFER KONDITOREI-
VERSION 5 BLECHE (600X400)MM MIT
TOUCHSCREEN, BOILER,
KERNTEMPERATURFÜHLER UND
AUTOMATISCHER SPÜLUNG**



IMMAGINE DA DEFINIRE

- 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	13 + 0,5 kW	GAS-LEISTUNG	13 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 5x(600x400)	VERBRAUCH ERDGAS	1,37 m³/h
VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.02 kg/h	ABMESSUNGEN GARRAUM	66x45x49 cm
SEITENSCHIENEN	n° 5	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	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	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	74 cm
BREITE DER VERPACKUNG	104 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	103 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	100 cm	NETTO-GEWICHT	134,2 kg
BRUTTO-GEWICHT	157,4 kg	VOLUMEN	1,07 m³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	2600.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	4550.0 W	DAMPF-ABGABE	3822.0 g/h

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



IMMAGINE DA DEFINIRE