

964321

GFP08TB

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



- Forno a gas combinato 8 teglie 60x40 cm con bruciatori premiscelati.
- 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 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 lievati, 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.

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)	CARICO MASSIMO DI CIBO	40 Kg
CONSUMO DI GAS NATURALE	2,44 m³/h	CONSUMO GPL	1.81 kg/h
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x73 cm	GUIDE	n° 8
PASSO TEGLIE	9 cm	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 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 400 x 600 mm	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	6 + 6 Pulsate
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CU0270	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	98 cm
PROFONDITÀ	87,5 cm	ALTEZZA	101 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	105 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	107 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	124 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)	9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9042	TEGLIA LISCIA ALLUMINATA 600X400 H=40MM	9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM
9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE	951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951945	KIT RUOTE PER BASE FORNO	951947	DISINCROSTANTE BOILER 10LT
951950	SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO	951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM	961924	CAPPA ASPIRAZIONE TAP MY25 PAST.
961937	ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA	961938	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961939	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGTHWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM	961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM	TXXXXXS	PORTA FORNO TAP AD APERTURA SINISTRA - ESCLUSI FORNI 16/20 TEGLIE - DA RICHIEDERE IN FASE D'ORDINE

