

964322

GFP05T

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



- Gas-Kombidämpfer für Backwaren mit Direkteinspritzsystem 5 Bleche 60x40 cm 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	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)	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	24 Kg
VERBRAUCH ERDGAS	1,37 m³/h	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.02 kg/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	68x45x45 cm	SEITENSCHIENEN	n° 5
BLECHABSTAND	9 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm²
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	DURCHMESSER GASANSCHLUSS	1/2"G EN10226-1
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
IPX-KLASSE	4	BREITE	98 cm
TIEFE	87,5 cm	HÖHE	73 cm
BREITE DER VERPACKUNG	105 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	107 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	96 cm	NETTO-GEWICHT	134,2 kg
BRUTTO-GEWICHT	157,4 kg	VOLUMEN	1,08 m³
KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	2600.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	4550.0 W	DAMPF-ABGABE	3822.0 g/h

ZUBEHÖRE

9037	ROST VERCHROMT (600X400MM)	9041	BLECH AUS ALUMINIUM GLATT 600X400 H=20MM
9042	TEGLIA LISCIA LAM.ALLUMINATA	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	KERNTEMPÉRATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN
951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER	961910	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA 600X400 MM
961924	CAPPA ASPIRAZIONE TAP MY25 PAST.	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
961950	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM	961951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

