TAP PASTRY

964613 EFP05T

TAP PASTRY FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE PASTICCERIA 5 TEGLIE (600X400)MM CON TOUCH SCREEN, VAPORE DIRETTO, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO

• Forno combinato elettrico pasticceria a vapore diretto 5 teglie 60x40 cm.

• 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.

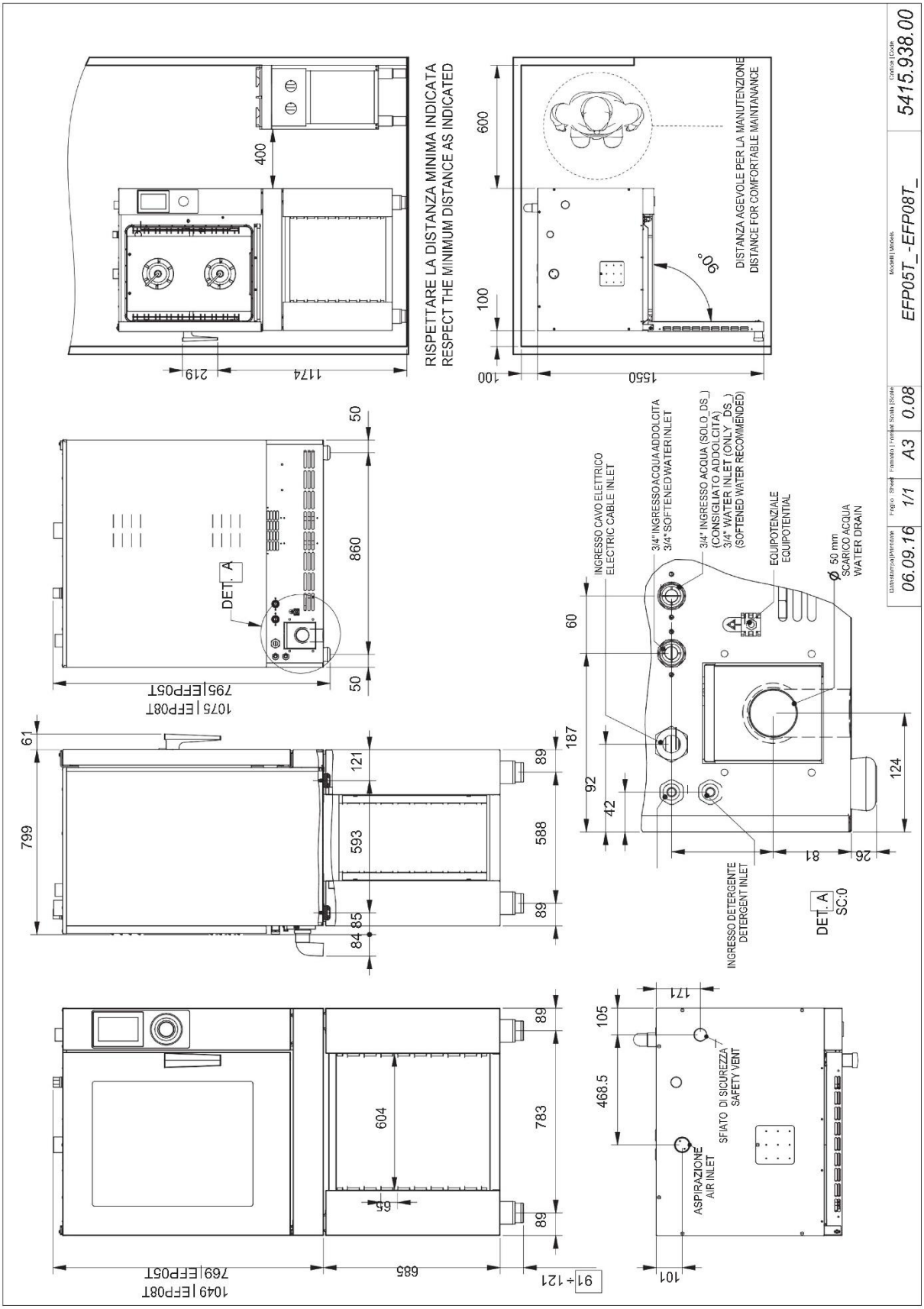
DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	10,25 kW	POTENZA ELETTRICA	10,25 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	10 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5x(600x400)	CARICO MASSIMO DI CIBO	24 Kg
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	66x45x49 cm	GUIDE	n° 5
PASSO TEGLIE	9 cm	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 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	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	79,5 cm	ALTEZZA	74 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	104 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	95 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	95 cm	PESO NETTO	122,2 kg
PESO LORDO	134,2 kg	VOLUME	0,96 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

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

ACCESSORI

9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)
9042	TEGLIA LISCIA ALLUMINATA 600X400 H=40MM
9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
951945	KIT RUOTE PER BASE FORNO
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
961944	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TAP 2X5 TEGLIE
961946	COPPIA REGGITEGLIE 6 TEGLIE GN1/1 E 600X400MM PASSO 70MM PER EFP05T
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM
9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951947	DISINCROSTANTE BOILER 10LT
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
961912	COPPIA REGGITEGLIE 6 TEGLIE PASSO 70MM PER EFP05
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
961943	TAMPONAMENTO PER FORNO TAP PASTRY 5 TEGLIE CON CAPPA SU ARMADIO CALDO O NEUTRO OLIEVITATORE O BASE
961945	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI TAP PASTRY ELETTRICI 1X5 TEGLIE E 1X8 TEGLIE
961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
TXXXXXS	PORTA FORNO TAP AD APERTURA SINISTRA - ESCLUSI FORNI 16/20 TEGLIE - DA RICHIEDERE IN FASE D'ORDINE

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE