

964614

EFP08T

TAP Pastry four combiné électrique version pâtisserie 8 plaques (600x400)mm avec touch screen, vapeur directe, sonde à cœur et lavage automatique



- Four électrique combiné pâtisserie à vapeur directe 8 niveaux 60x40 cm.
- La chambre de cuisson emboutie et soudée de manière hermétique, aux angles arrondies et hygiéniques, en acier inoxydable AISI 304 poli de 1 mm d'épaisseur est conçue pour obtenir une circulation optimale du flux d'air chaud.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et facile à remplacer, dotée de 2 vitres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique. Tunnel d'air sur toute la surface de la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Interface simple et intuitive comme un smartphone grâce à l'afficheur touch capacitif de 7 pouces.
- Les paramètres de cuisson sont visibles en un coup d'oeil grâce à la modalité de visualisation de loin.
- 10 phases de cuisson pour économiser de l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Fonction Demi Puissance per économie d'énergie.
- L'inverseur avec autoreverse permet de choisir entre 6 vitesses et 6 impulsions. Lors des impulsions, les pauses des ventilateurs sont précieuses pour obtenir une cuisson parfaite pour tous les produits levés et en particulier pour les produits délicats comme les meringues, les macarons et les soufflés.
- Climafix gère l'humidité dans la chambre en éliminant l'eau en excès par l'extraction rapide de la vapeur (évent de 6 cm de diamètre).
- Bouffée de vapeur programmable pour chaque phase de cuisson d'une durée sélectionnable jusqu'à 20 secondes pour augmenter le levage et la dorure de la surface des produits de boulangerie et de pâtisserie.
- Sonde à cœur multipoint avec 5 points de détection inclus.
- Livre de recettes : Centaines de recettes prédéfinies avec indication des ingrédients, méthode de préparation, phases de cuisson et image du plat fini.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des différents types d'aliments.
- Fonction de refroidissement rapide de la chambre.
- Intégration avec la plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.
- Kromia : la lumière LED autour du bouton informe sur le fonctionnement du four en changeant de couleur.
- Powergrill pour cuire à 300 °C (pour un maximum de 5 minutes).
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|---|--------------------|--|---------------------------------|
| PUISSANCE TOTALE | 20,5 kW | PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 20,5 kW |
| FRÉQUENCE | 50/60 Hz | TENSION | 380-415 3N~ V |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR | 0,5 kW | PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION | 20 kW |
| CAPACITÉ DES PLATS À FOUR | n° 8x(600x400) | CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS | 40 Kg |
| DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON | 66x45x77 cm | GUIDES | n° 8 |
| INTERVALLE DES PLATS | 9 cm | SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 5 x 4 n° - mm ² |
| ÉPAISSEUR DE L'ISOLATION THERMIQUE | 35 mm | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR | 50÷130 °C |
| TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE | 50÷250 °C | TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION | 50÷300 °C |
| TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE | H07 RN-F | TYPE FOUR | Numérique - plaque 400 x 600 mm |
| VITESSE DU VENTILATEUR | 6 + 6 à impulsions | POSITION DU RACCORD HYDRIQUE | 18cm |
| EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU | 18cm | DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE | 3/4" |
| DIAMÈTRE D'ÉVACUATION | 1,9685" | LARGEUR | 96 cm |
| PROFONDEUR | 79,5 cm | HAUTEUR | 102 cm |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 103 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 95 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 128 cm | POIDS NET | 148 kg |
| POIDS BRUT | 160 kg | VOLUME | 1,25 m ³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | | |

ACCESSOIRES

| | | | |
|--------|--|--------|---|
| 9037 | GRILLE CHROMÉE (600X400MM) | 9041 | PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM |
| 9042 | TEGLIA LISCIA LAM.ALLUMINATA | 9045 | PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM |
| 9046 | PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES | 951915 | DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS |
| 951945 | KIT ROUES POUR BASE À FOUR | 951947 | Kit tuyaux et raccords pour remplissage et évacuation eau fours |
| 951950 | SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE | 951961 | Kit superposition pour fours à gaz TAP vapeur directe 1x10 et 1x6 plaques GN1/1 |
| 961910 | PLAQUE à ACCUMULATON DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM | 961913 | PAIRE SUPPORTS POUR PLAQUES 10 NIVEAUX PAS 70MM POUR EFP08 |
| 961936 | HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS PÂTISSERIE TAP, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW | 961937 | ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTE-PLAQUES À FOUR ET PORTE-DÉTERGENT POUR FOURS PÂTISSERIE |
| 961938 | Armoire humidifiée (injection eau) crosswise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm | 961939 | Armoire humidifiée (injection eau) lenghtwise avec portes en verre, capacité : 14 plaques (600x400)mm |
| 961941 | BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS PÂTISSERIE TAP | 961947 | PAIRE SUPPORTS POUR PLAQUES 10 NIVEAUX GN1/1 ET 600X400MM PAS 70MM POUR EFP08T |
| 961950 | PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM | 961951 | PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM |

