TAP PASTRY

964614 EFP08T

TAP PASTRY FORNO COMBINATO ELETTRICO VERSIONE PASTICCERIA 8 TEGLIE (600X400)MM CON TOUCH SCREEN, VAPORE DIRETTO, SONDA AL CUORE E LAVAGGIO AUTOMATICO

- Forno combinato elettrico pasticceria a vapore diretto 8 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.

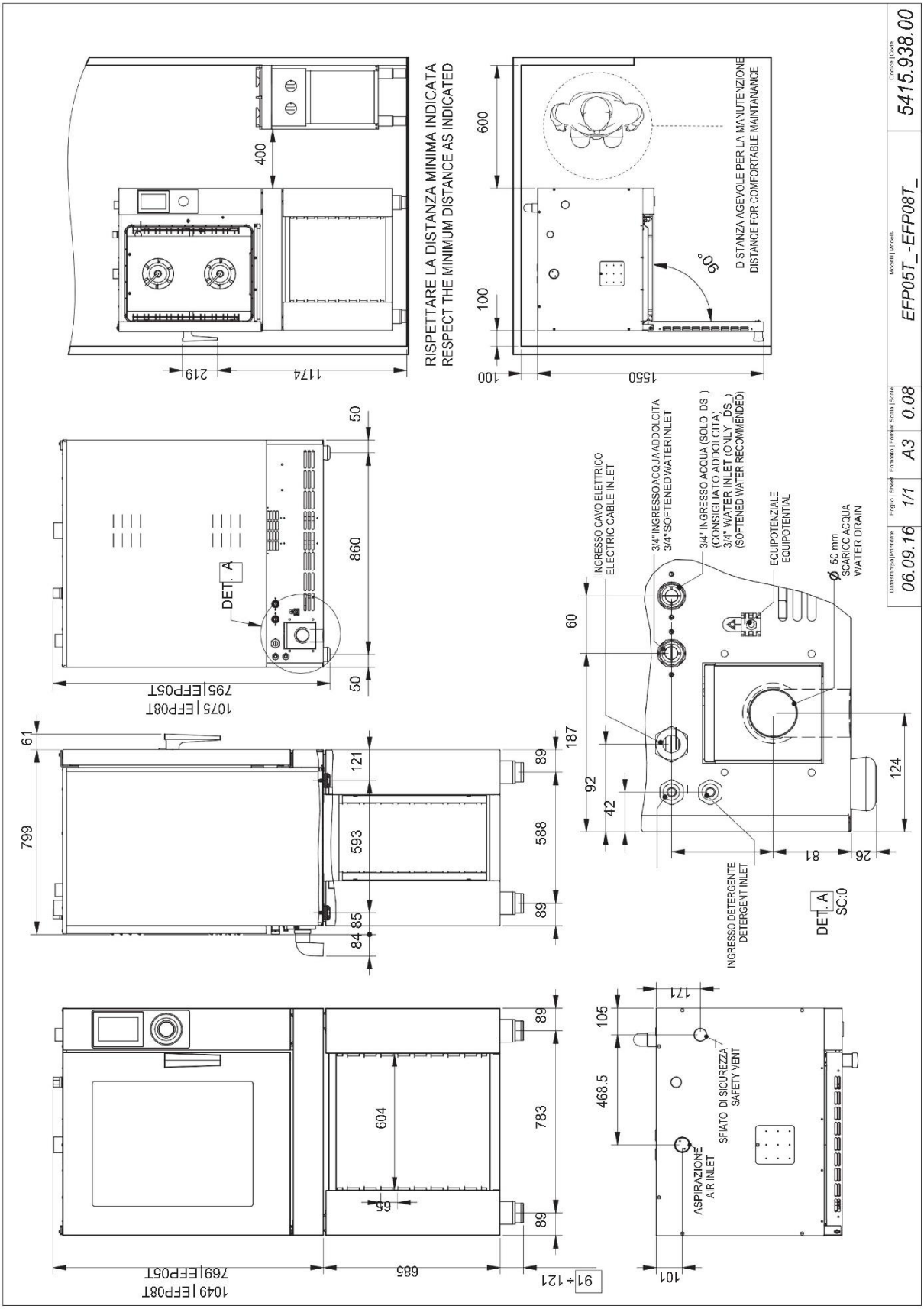
TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	20,5 kW	POTENZA ELETTRICA	20,5 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	20 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 8x(600x400)	CARICO MASSIMO DI CIBO	40 Kg
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	66x45x77 cm	GUIDE	n° 8
PASSO TEGLIE	9 cm	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 4 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	102 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	103 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	95 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	128 cm	PESO NETTO	148 kg
PESO LORDO	160 kg	VOLUME	1,25 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

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
961913 COPPIA REGGITEGLIE 10 TEGLIE PASSO 70MM PER EFP08
961936 CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI PASTICCERIA TAP, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.25KW
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) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961941 BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI PASTICCERIA TAP
961947 COPPIA REGGITEGLIE 10 TEGLIE GN1/1 E 600X400MM PASSO 70MM PER EFP08T
961950 TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951 TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE