

964623

EFP05TB

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



- Elektro-Kombidämpfer 5 Bleche 60X40 cm mit Boiler, der in kürzester Zeit einen gleichmäßigen Dampf erzeugt mit hoher Leistung und geringem Wasser- und Energieverbrauch verbindet. Einfache und automatische Entkalkung (3 Reinigungszyklen).
- 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 Hefengebäck, 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                   | 10,25 kW                     | STROMLEISTUNG                       | 10,25 kW         |
| FREQUENZ                         | 50/60 Hz                     | SPANNUNG                            | 380-415 3N~ V    |
| STROMLEISTUNG<br>MOTORVENTILATOR | 0,25 kW                      | LEISTUNG UMLUFT EINHEIT             | 10 kW            |
| KAPAZITÄT DER BACKBLECHE         | n° 5x(600x400)               | MAX. BELADUNG MIT SPEISEN           | 24 Kg            |
| ABMESSUNGEN GARRAUM              | 68x45x45 cm                  | SEITENSCHIENEN                      | n° 5             |
| BLECHABSTAND                     | 9 cm                         | MINIMALER QUERSCHNITT<br>STROMKABEL | 5 x 2,5 n° - mm² |
| TEMPERATUR DAMPFZYKLUS           | 50÷130 °C                    | TEMPERATUR GEMISCHTER<br>ZYKLUS     | 50÷250 °C        |
| TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS          | 50÷300 °C                    | STROMKABELTYP                       | H07 RN-F         |
| OFENTYP                          | Digital - Blech 400 x 600 mm | LÜFTERGESCHWINDIGKEIT               | 6 + 6 Gepulst    |
| DURCHMESSER<br>WASSERANSCHLUSS   | 3/4"                         | DURCHMESSER<br>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                       | 122,2 kg         |
| BRUTTO-GEWICHT                   | 134,2 kg                     | VOLUMEN                             | 1,08 m³          |
| KOMBINIERTE NOMENKLATUR          | 84198180                     |                                     |                  |

ZUBEHÖRE

|        |                                                                                             |         |                                                                                                                |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9037   | ROST VERCHROMT (600X400MM)                                                                  | 9041    | BLECH AUS ALUMINIUM GLATT 600X400 H=20MM                                                                       |
| 9042   | TEGLIA LISCIA LAM.ALLUMINATA                                                                | 9045    | BLECH AUS ALUMINIUM GELOCHT 600X400<br>H=65MM                                                                  |
| 9046   | BLECH AUS ALUMINIUM FÜR BAGUETTE                                                            | 951915  | ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-<br>KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER                                              |
| 951945 | SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU                                                        | 951947  | ENTKALKER FÜR BOILER 10L                                                                                       |
| 951950 | KERNTemperaturfühler FÜR VAKUUMGAREN                                                        | 951961  | ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU-<br>UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER                                            |
| 961910 | WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM<br>FÜR PIZZA 600X400 MM                               | 961924  | CAPPA ASPIRAZIONE TAP MY25 PAST.                                                                               |
| 961937 | NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND<br>REINIGUNGSMITTEL FÜR KONDItoREIöFEN                     | 961938  | GÄRSCHRANK (WASSEREINSPRITZUNG) QUER<br>MIT GLASTÜREN, KAPAZITÄT: 14 BLECHE<br>(600X400)MM                     |
| 961939 | GÄRSCHRANK (WASSEREINSPRITZUNG) LÄNGS<br>MIT GLASTÜREN, KAPAZITÄT: 14 BLECHE<br>(600X400)MM | 961950  | BLECH AUS ALUMINIUM MIT<br>TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM                                                        |
| 961951 | BLECH AUS ALUMINIUM MIT<br>TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM                             | TXXXXXS | TÜR FÜR TAP MIT öFFNUNG LINKS - NICHT FÜR<br>MODELLE MIT 16/20 BLECHEN - BITTE BEI DER<br>BESTELLUNG ANFORDERN |

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

