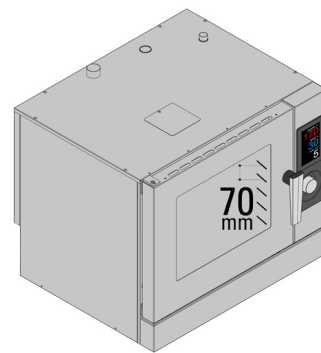


# TAP

## 954609

## EFM06TB

FORNO ELETTRICO TAP, CON BOILER, TOUCHSCREEN, 6 TEGLIE GN1/1, SONDA, LAVAGGIO



### CARATTERISTICHE TECNICHE

- \* Ricette preimpostate con indicazione di ingredienti, preparazione, 10 fasi di cottura
- \* Ricettario filtrabile per categoria, tecnica di cottura, preferiti, ultime cotture, parole chiave
- \* Ricette preimpostate modificabili in tutti i parametri di cottura
- \* Programmi preimpostati di mantenimento e rigenerazione
- \* Impostazione manuale programmi di cottura in 3 modalità: convezione da 30 a 265 °, misto da 30° a 250°, vapore da 50°C a 130°
- \* Possibilità di assegnare nome, descrizione, tag personalizzati alle ricette impostate dall'utente
- \* Organizzazione dei contenuti preferiti in cartelle personalizzabili nell'area MY TAP
- \* Display TOUCH SCREEN 7 capacitivo retroilluminato
- \* Illuminazione uniforme della camera di cottura grazie alla BARRA LED nella porta
- \* Comparto Utility Box sotto la porta con vano porta oggetti, doccia avvolgibile, connettore USB, connettore sonda ad ago
- \* Sonda multipunto interna alla camera di cottura
- \* Autodiagnosi della componentistica funzionale del forno
- \* Gestione automatica avvisi per la pulizia del boiler e sistema di lavaggio automatico
- \* Ventole ad alto rendimento e gestione automatica dell'inversione del senso di rotazione
- \* Porta di chiusura con doppio vetro apribile a libro
- \* Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro
- \* Camera di cottura in acciaio inox AISI304 angoli arrotondati
- \* Cruscotto apribile con sistema di aggancio
- \* Deflettore facilmente smontabile per la manutenzione e la pulizia dello scomparto ventole
- \* Funzione delta(t) per cotture lente
- \* Evacuazione rapida umidità
- \* Bacinella di raccolta condensa sotto porta e sotto vetro con convoglio direttamente allo scarico, anche a porta aperta
- \* Preriscaldamento impostabile
- \* Maniglia anti-IMPRONTA con impugnatura antiscivolo ed apertura destra/sinistra
- \* Manopola ergonomica scroll-push per la selezione e la conferma delle scelte
- \* Rilevazione e memorizzazione dati HACCP
- \* Tecnologia CLIMAFIX: controllo automatico dell'umidità reale in camera di cottura considerando umidità rilasciata dal cibo ed immessa dal forno
- \* Tecnologia TrueData: visualizzazione temperatura reale in camera di cottura
- \* Tecnologia SmartHeat: algoritmo di controllo della temperatura per garantire risultati di cottura costanti indipendentemente dal carico di prodotto (1 teglia o pieno carico)
- \* Tecnologia PowerGrill: aumento della temperatura massima in camera fino a 300° per massimo 5 minuti per cuocere pizza e focacce e grigliare in modo efficace
- \* Tecnologia SmartWash: suggerimento del programma di lavaggio automatico più idoneo sulla base delle cotture eseguite. 5 livelli di lavaggio disponibili
- \* Tecnologia NON-STOP-COOKING e READY-TO-SERVE: gestione automatica di cotture diverse contemporaneamente nella stessa camera per cotture espresse o banchetti
- \* Luce sotto manopola: indicazione dell'operatività corrente del forno attraverso una luce colorata sotto manopola
- \* Grado di protezione allacqua IPX5
- \* Disponibile nella versione con apertura sinistra della porta (da richiedere in fase d'ordine)
- \* Boiler a risparmio energetico: boiler ottimizzato per saturare di vapore la camera di cottura garantendo un risparmio di energia ed acqua

 **TECNOINOX**



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime. La validità dei dati riportati è indicativa. L'Azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

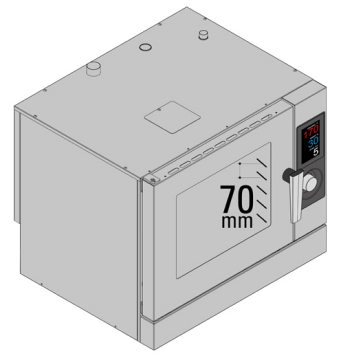
TECNOINOX SRL | VIA TORRICELLI, 1 | 33080 PORCIA (PN) ITALY | T +39 0434 920110 | F +39 0434 920422 | TECNOINOX@TECNOINOX.IT | WWW.TECNOINOX.IT

# TAP

## 954609

## EFM06TB

FORNO ELETTRICO TAP, CON BOILER, TOUCHSCREEN, 6 TEGLIE GN1/1,  
SONDA, LAVAGGIO



### DATI TECNICI

Potenza	kW	10,25
Frequenza	Hz	50
Tensione	V	400 3N ~
Capacità Teglie	n°x	6xGN1/1
Dimensione Camera Forno (LxPxH)	cm	59x38,5x49
Guide	n°	6
Passo Teglie	cm	7
Temperatura ModalitàVapore	°C	50÷130
Temperatura ModalitàMisto	°C	30÷250
Temperatura ModalitàConvezione	°C	30÷265
Tipo Forno		GN elettronico
Velocità Ventola		6 + 6 Pulsate
Larghezza	cm	89
Profondità	cm	72
Altezza	cm	74
Larghezza Imballo	cm	96
Profondità Imballo	cm	88
Altezza Imballo	cm	100
Peso Netto	kg	77
Peso Lordo	kg	87
Volume	m³	0,84



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime. La validità dei dati riportati è indicativa. L'Azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

TECNOINOX SRL | VIA TORRICELLI, 1 | 33080 PORCIA (PN) ITALY | T +39 0434 920110 | F +39 0434 920422 | TECNOINOX@TECNOINOX.IT | WWW.TECNOINOX.IT