

TAP

954611

EFM20TB

FORNO ELETTRICO TAP, CON BOILER, TOUCHSCREEN, 20 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
- * Scomparto 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
- * Carrello portateglie estraibile con doppia bacinella raccolta condensa
- * 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 l'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

Documento creato il: 19/02/2019

TAP

954611

EFM20TB

FORNO ELETTRICO TAP, CON BOILER, TOUCHSCREEN, 20 TEGLIE GN1/1, SONDA, LAVAGGIO



DATI TECNICI

Potenza	kW	41
Frequenza	Hz	50
Tensione	V	400 3N ~
Capacità Teglie	n°x	20xGN1/1
Dimensione Camera Forno (LxPxH)	cm	68x45x148
Guide	n°	20
Passo Teglie	cm	6,5
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	100
Profondità	cm	80
Altezza	cm	186



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