964323

TAP Pastry Gas-Kombidämpfer Konditorei-version 8 Bleche (600x400) mm mit Touchscreen, Direktdampf, programmierbaren rezepten, Kerntemperaturfühler und Automatischer Spülung



- Gas-Kombidämpfer für Backwaren mit Direkteinspritzsystem 8 Bleche 60x40 cm mit Vormischbrennern.
- 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 Hefegebäck, 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 Dampfabzug 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

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.

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.

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.

TECHNISCHE DATEN

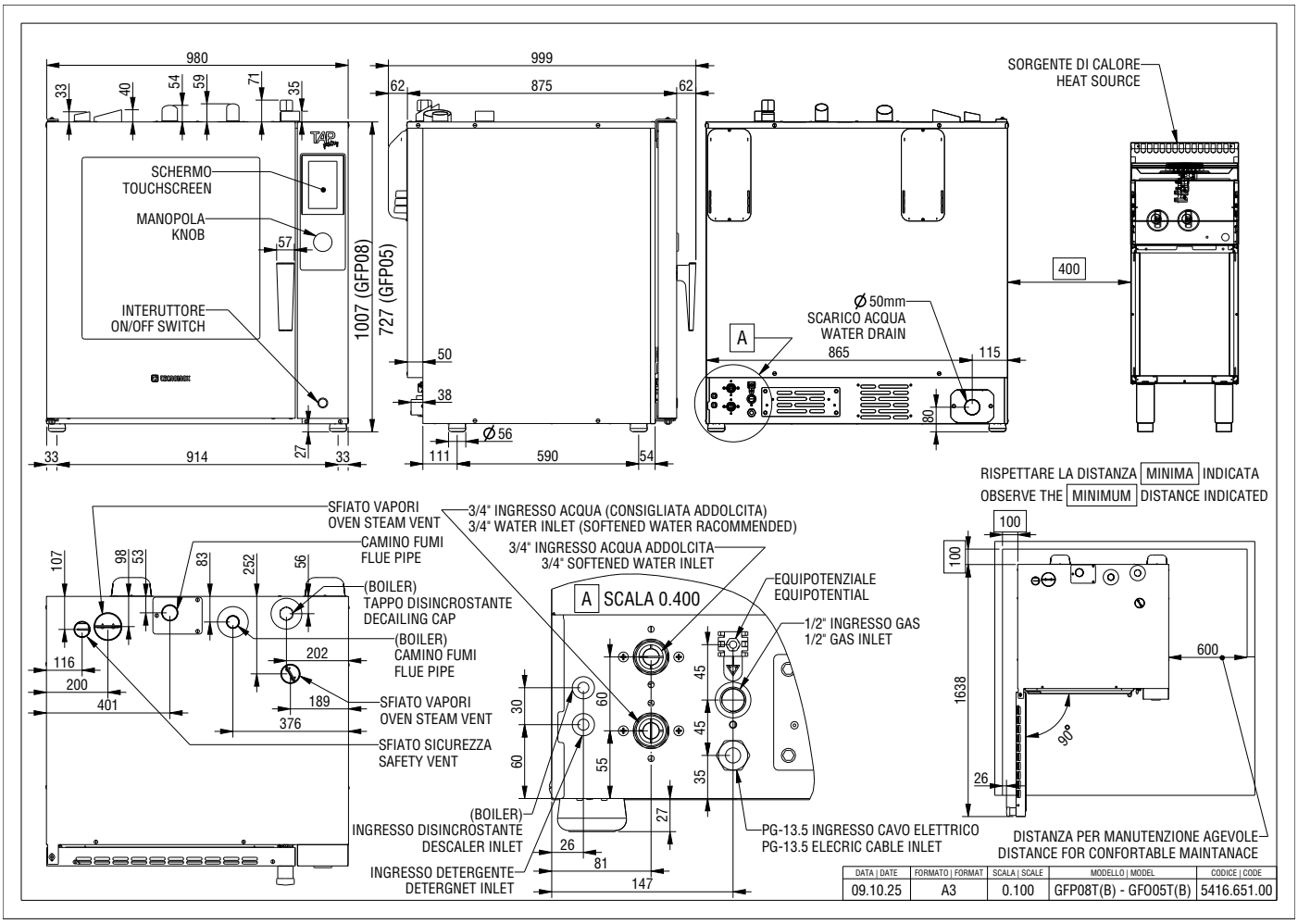
GESAMTLEISTUNG	23,5 kW	GAS-LEISTUNG	23 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 8X(600X400)	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	40 Kg
VERBRAUCH ERDGAS	2,44 m³/h	ABMESSUNGEN GARRAUM	68X45X73 cm
SEITENSCHIENEN	n° 8	BLECHABSTAND	9 cm
TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50÷130 °C	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷300 °C	OFENTYP	DIGITAL - BLECH 400 X 600 MM
LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	6 + 6 GEPULST	NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085CU0270
DURCHMESSER GASANSCHLUSS	1/2"G EN10226-1	DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"
DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"	IPX-KLASSE	4
BREITE	98 cm	TIEFE	87,5 cm
HÖHE	101 cm	BREITE DER VERPACKUNG	105 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	107 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	124 cm
NETTO-GEWICHT	160 kg	BRUTTO-GEWICHT	188 kg
VOLUMEN	1,39 m³		

ZUBEHÖR

9037	ROST, VERCHROMT (600X400MM)
9041	BLECH AUS ALUMINIUM, GLATT, 600X400 H=20MM
9042	
9045	BLECH AUS ALUMINIUM, GELOCHT 600X400 H=65MM
9046	BLECH AUS ALUMINIUM FÜR BAGUETTE
951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951945	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU
951950	KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN
951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER
961900	DREHBARER AUSZUGSWAGEN TAP 08T
961910	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA 600X400 MM
961924	KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER TAP 5 UND 8 400X600, MOTOR 220-240V, 50/60HZ, 0.25 KW
961950	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 600X400MM
961951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT 600X400MM
961952	UNTERBAU FÜR KONDITOREI-KOMBIDÄMPFER TAP ZUM EINBAU EINES SCHOCKFROSTERS 5 BLECHE
961953	UNTERBAU MIT BLECHHALTERUNG FÜR KONDITOREI-KOMBIDÄMPFER TAP
961955	AUFBAUSET FÜR ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER TAP PASTRY 1X5 BLECHE UND 1X8 BLECHE
961959	PAAR VERSTELLBARE EINHÄNGEGESTELLE – TAP 8 EINSCHÜBE
961967	
961968	1 PAAR BLECHTRÄGER FÜR 10 BLECHE GN1/1 UND 600X400MM ABSTAND 70MM
TXXXXXS	TÜR FÜR TAP MIT ÖFFNUNG LINKS - NICHT FÜR MODELLE MIT 16/20 BLECHEN - BITTE BEI DER BESTELLUNG ANFORDERN

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.

INSTALLATIONSSCHEMEN



TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it