954620

TAP four combiné électrique version gastronomie 6 plaques GN1/1 avec touch screen, chauffe-eau, recettes programmables, sonde à cœur et lavage automatique

- Four électrique combiné 6 niveaux GN 1/1 avec chauffe-eau qui génère rapidement une vapeur équilibrée, garantissant des performances élevées avec des consommations réduites d'eau et d'énergie.La décalcification est simple et automatique (3 cycles de nettoyage).
- La chambre de cuisson emboutie et soudée de manière hermétique, aux angles arrondies et hygiéniques, en acier inoxydable AISI 304 poli de 1 mm d'épaisseur est conçue pour obtenir une circulation optimale du flux d'air chaud.
- Porte étanche en AISI 304, avec joint haute performance et dotée de 2 vitres : extérieur de 4 mm d'épaisseur, intérieur de 6 mm d'épaisseur avec traitement thermique réfléchissant pour une meilleure efficacité énergétique.
- Éclairage de la chambre de cuisson par LEDS installées dans la porte.
- Interface simple et intuitive comme un smartphone grâce à l'afficheur touch capacitif de 7 pouces.
- Paramètres de cuisson clairement visibles d'un seul coup d'œil grâce au mode de visualisation automatique à distance..
- 10 phases de cuisson permettent d'économiser de l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Fonction Demi Pussance pour économiser de l'énergie.
- L'inverseur avec autoreverse permet de choisir entre 6 vitesses standards et 6 impulsions précieuses pour obtenir une cuisson parfaite pour tous les produits levés et en particulier pour les produits délicats comme les meringues, les macarons et les soufflés.
- Climafix gère l'humidité dans la chambre, soit en éliminant l'eau en excès par l'extraction rapide de la vapeur ou en saturant rapidement la chambre.
- Lavage automatique de la chambre de cuisson inclus avec 5 cycles, dont le plus long est de 62 minutes seulement.
- Sonde à cœur multipoint avec 5 points de détection inclus.
- Livre de recettes: Centaines de recettes prédéfinies avec indication des ingrédients, méthode de préparation, phases de cuisson et image du plat fini.
- Fonction de refroidissement rapide de la chambre.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des differents types d'aliments.

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

- Plateforme Cloud pour une gestion facile des recettes et des fours.
- Kromia: la lumière LED autour du bouton informe sur le fonctionnement du four en changeant de couleur.
- Powergrill pour cuire à 300 °C (pour un maximum de 5 minutes).
- Bouffée de vapeur programmable jusqu'à 20 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson en mode convection.
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

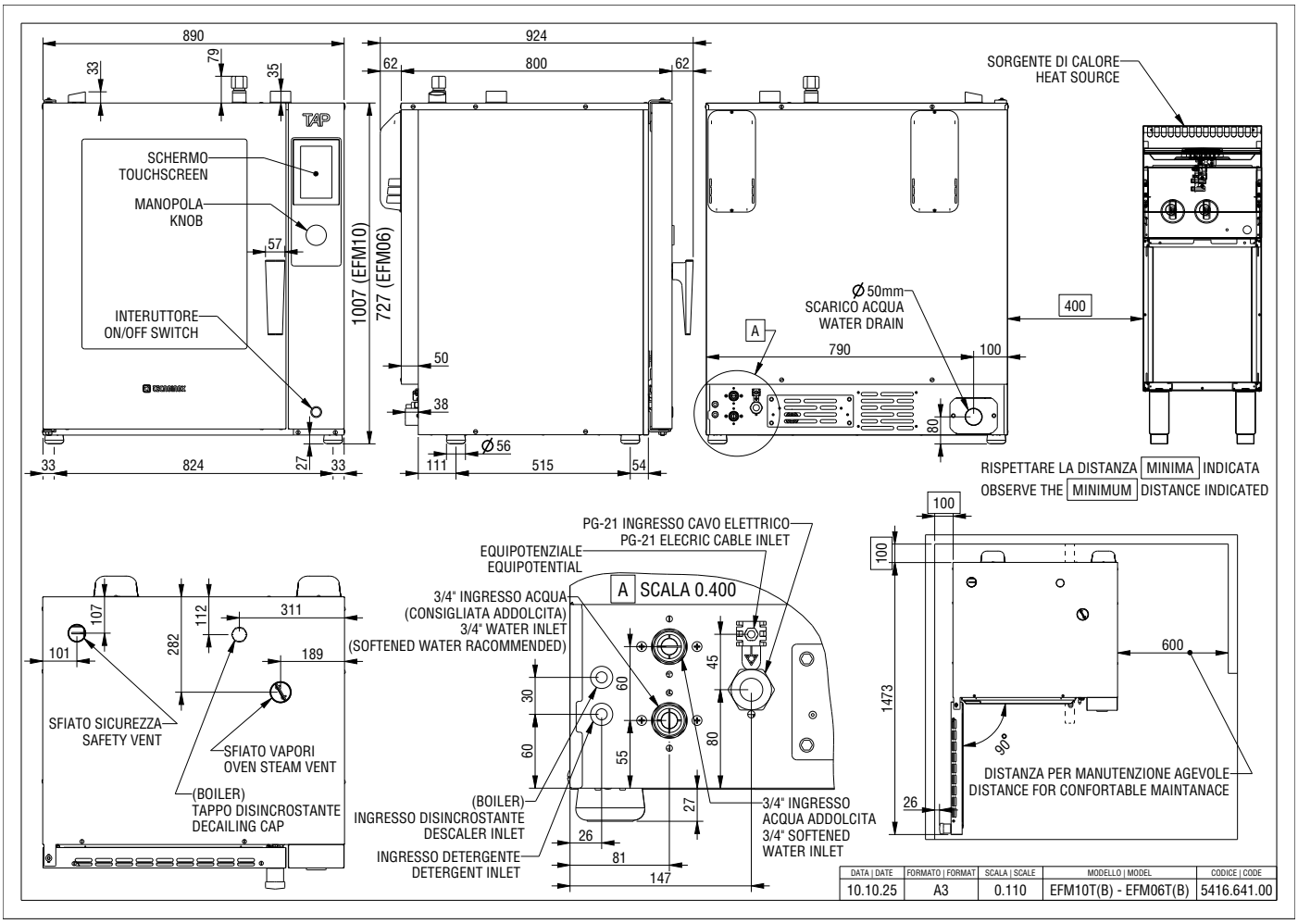
TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	10,25 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10,25 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,25 kW	PUISSANCE DU GROUPE À CONVECTION	10 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 6XGN1/1	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	30 Kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	59X38X45 cm	GUIDES	n° 6
INTERVALLE DES PLATS	7 cm	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À VAPEUR	50÷130 °C
TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE MIXTE	50÷250 °C	TEMPÉRATURE DANS LE CYCLE À CONVECTION	50÷300 °C
TYPE FOUR	NUMÉRIQUE - PLAQUE GN1/1	VITESSE DU VENTILATEUR	6 + 6 À IMPULSIONS
DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"	DIAMÈTRE D ÉVACUATION	1,9685"
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	89 cm
PROFONDEUR	80 cm	HAUTEUR	73 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	96 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	96 cm	POIDS NET	117 kg
POIDS BRUT	132 kg	VOLUME	0,92 m³

ACCESSOIRES

091910	GRILLE INOX GN1/1 POUR POULETS
091946	PANIER INOX EN MAILLEPOUR PRÉ-FRITS
091947	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR LÉGUMES
091949	GRILLE INOX POUR BROCHETTES
091950	GRILLE ALUMINIUM TÉFLON OPTIMISÉE POUR VIANDE ET POISSON
091951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON OMELETTES
091952	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=20MM
091953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=40MM
091954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON LISSE H=65MM
9032	BAC INOX LISSE GN1/1 H=20MM
9033	BAC INOX LISSE GN1/1 H=40MM
9034	BAC INOX LISSE GN1/1 H=65MM
9055	GRILLE INOX GN1/1
9056	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=20MM
9057	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=40MM
9058	BAC INOX PERFORÉE GN1/1 H=65MM
9059	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=20MM
9060	PLAQUE ÉMAILLÉE GN1/1 H=40MM
9061	
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951917	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR POUR PIZZA GN1/1
951932	HOTTE D ASPIRATION POUR FOURS TAP
951933	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON LISSE
951934	PLAQUE EN ALUMINIUM À ACCUMULATION DE CHALEUR TÉFLON RAINURÉE
951936	BASE POUR FOURS ÉLECTRIQUES TAP GN1/1 POUR INSERTION D UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES
951945	KIT ROUES POUR BASE À FOUR
951947	DÉSINCRUSTANT CHAUFFE-EAU 10L
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE
951953	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON GN1/1
951954	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉ GN1/1
951955	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS TAP GN1/1
951956	KIT DE SUPERPOSITION POUR FOURS ÉLECTRIQUES TAP 2X6 GN1/1
951961	KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS
951965	PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TAP AVEC HOTTE SUR BASE, ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE OU HUMIDIFIÉE
TXXXXXS	PORTE FOUR TAP À OUVERTURE GAUCHE - HORS FOURS 16/20 PLAQUES - À DEMANDER LORS DE LA COMMANDE

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

SCHÉMAS D'INSTALLATION