964320

TAP Pastry four combiné gaz version pâtisserie 5 plaques (600x400)mm avec touch screen, chaudière, recettes programmables, sonde à coeur et lavage automatique

- Four à gaz combiné 5 niveaux 60x40 cm avec brûleurs à prémélange.
- 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 facile à remplacer, 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. Tunnel d'air sur toute la surface de la porte pour la sécurité de l'opérateur.
- 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.
- Les paramètres de cuisson sont visibles en un coup d'oeil grâce à la modalité de visualisation de loin.
- 10 phases de cuisson pour économiser de l'énergie et d'obtenir un excellent résultat final.
- Fonction Demi Puissance per économie d'énergie.
- L'inverseur avec autoreverse permet de choisir entre 6 vitesses et 6 impulsions. Lors des impulsions, les pauses des ventilateurs sont 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 en eliminant l'eau en excès par l'extraction rapide de la vapeur (évent de 6 cm de diamètre).
- Bouffée de vapeur programmable pour chaque phase de cuisson d'une durée sélectionnable jusqu'à 20 secondes pour augmenter le levage et la dorure de la surface des produits de boulangerie et de pâtisserie.
- 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.
- Technologie Multifood pour cuire simultanément des differents types d'aliments.
- Fonction de refroidissement rapide de la chambre.
- Intégration avec la 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).
- Enregistrement des données HACCP et des consommations.

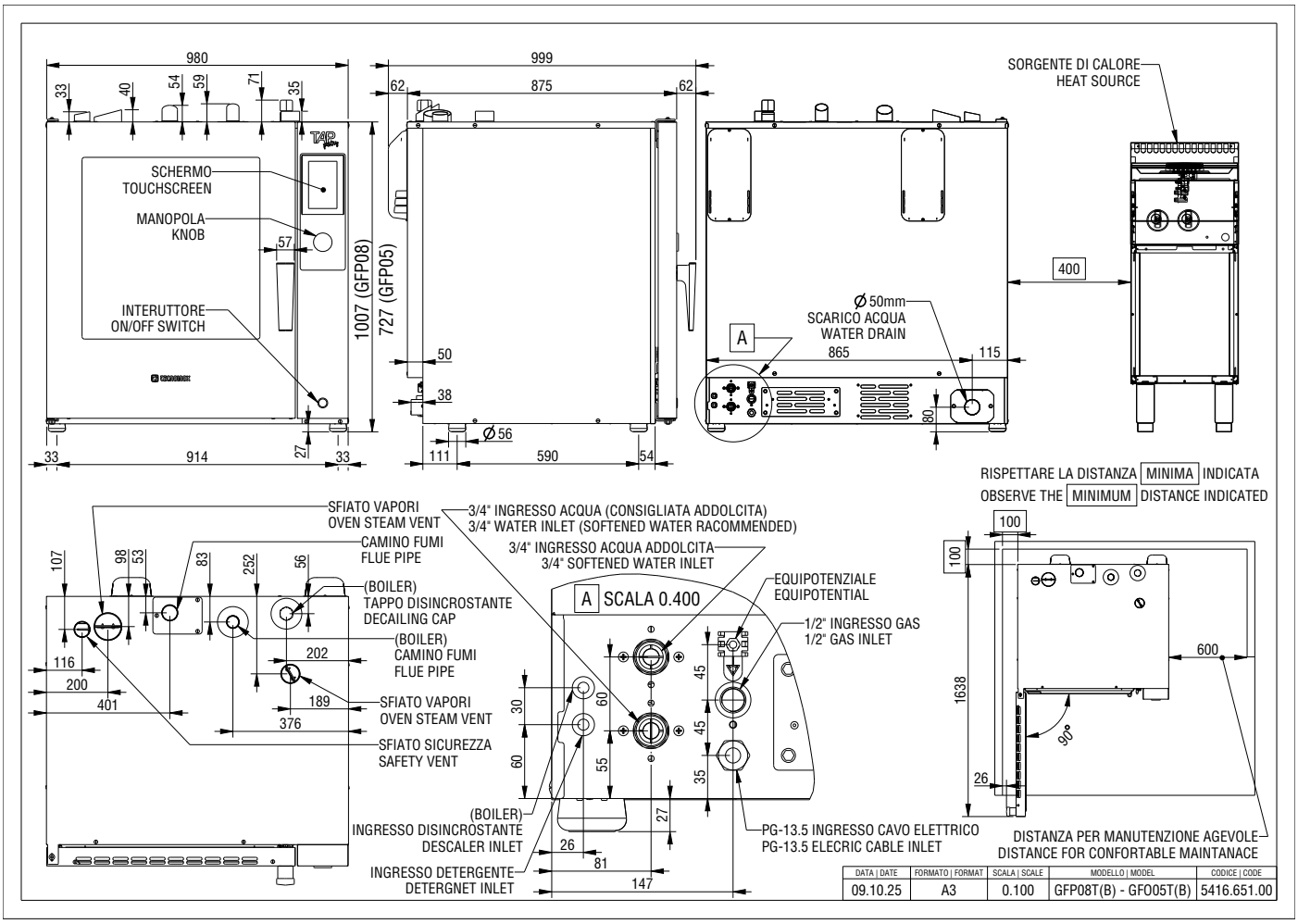
TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	13,5 kW	PUISSANCE À GAZ	13 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0,5 kW	FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	220-240 ~ V	PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU MOTOVENTILATEUR	0,5 kW
CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 5X(600X400)	CHARGEMENT MAXIMUM D'ALIMENTS	24 Kg
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,37 m³/h	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	68X45X45 cm
GUIDES	n° 5	INTERVALLE DES PLATS	9 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 400 X 600 MM
VITESSE DU VENTILATEUR	6 + 6 À IMPULSIONS	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085CU0270
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	3/4"
DIAMÈTRE D ÉVACUATION	1,9685"	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	98 cm	PROFONDEUR	87,5 cm
HAUTEUR	73 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	105 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	107 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	96 cm
POIDS NET	134,2 kg	POIDS BRUT	157,4 kg
VOLUME	1,08 m³		

ACCESSOIRES

9037	GRILLE CHROMÉE (600X400MM)
9041	PLAQUE À FOUR LISSE EN ALUMINIUM 600X400 H=20MM
9042	
9045	PLAQUE À FOUR PERFORÉ EN ALUMINIUM 600X400 H=65MM
9046	PLAQUE À FOUR EN ALUMINIUM POUR BAGUETTES
951915	DÉTERGENT ALCALIN EN BIDON 10L POUR FOURS
951945	KIT ROUES POUR BASE À FOUR
951947	DÉSINCRUSTANT CHAUFFE-EAU 10L
951950	SONDE À CŒUR À AIGUILLE POUR SOUS VIDE
951961	KIT TUYAUX ET RACCORDS POUR REMPLISSAGE ET ÉVACUATION EAU FOURS
961910	PLAQUE À ACCUMULATON DE CHALEUR EN ALUMINIUM POUR PIZZA 600X400 MM
961924	HOTTE ASPIRANTE À CONDENSATION POUR FOURS TAP 5 ET 8 400X600, MOTEUR 220-240V, 50/60HZ, 0.25 KW
961950	PLAQUE EN ALUMINIUM EN TÉFLON 600X400MM
961951	PLAQUE EN ALUMINIUM TÉFLON PERFORÉE 600X400MM
961952	BASE POUR FOURS PÂTISSERIE TAP POUR INSERTION D UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 PLAQUES
961953	BASE AVEC PORTE-PLAQUES POUR FOURS PÂTISSERIE TAP
961958	KIT SUPERPOSITION POUR FOURS TAP PASTRY GAZ 1X5 PLAQUES ET 1X8 PLAQUES
961960	PAIRE DE SUPPORTS D'ÉCHELLE RÉGLABLES – TAP 5 NIVEAUX
961961	PANNEAU DE COMPENSATION POUR FOUR TAP AVEC HOTTE SUR BASE, ARMOIRE CHAUDE, NEUTRE OU HUMIDIFIÉE
961969	PAIRE SUPPORTS POUR PLAQUES 6 NIVEAUX GN1/1 ET 600X400MM PAS 70MM
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