954320

TAP forno combinato a gas versione gastronomia 6 teglie GN1/1 con touch screen, boiler, ricette programmabili, sonda al cuore e lavaggio automatico

- Forno a gas combinato 6 teglie GN 1/1 con bruciatori premiscelati.
- Boiler che genera in tempi veloci un vapore equilibrato, garantendo prestazioni elevate con consumi ridotti di acqua ed energia. Decalcificazione semplice ed automatica (3 cicli di pulizia).
- La camera di cottura stampata e saldata in maniera ermetica, con angoli arrotondati e igienici, in acciaio inossidabile AISI 304 lucido di spessore 1 mm è progettata per ottenere un'ottimale circolazione del flusso d'aria calda.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6 mm con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Interfaccia semplice ed intuitiva come uno smartphone grazie al display touch capacitivo da 7 pollici.
- Parametri di cottura ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.
- 10 fasi di cottura per risparmiare energia e ottenere un eccellente risultato finale.
- Funzione Mezza Potenza per risparmio energetico.
- L'inverter con autoreverse controlla 6 velocità standard e 6 velocità "pulsate" importanti per una cottura perfetta dei lievitati e in particolare per prodotti delicati come meringhe, macaron e soufflé.
- Climafix gestisce l'umidità in camera, eliminando l'acqua in eccesso mediante estrazione rapida del vapore oppure satura rapidamente la camera.
- Lavaggio automatico della camera di cottura incluso con 5 cicli, il più lungo dei quali è di soli 62 minuti.
- Sonda al cuore multipunto con 5 punti di rilevazione inclusa.
- Ricettario: Centinaia di ricette predefinite con indicazione degli ingredienti, metodo di preparazione, fasi di cottura ed immagine del piatto finito.
- Funzione di raffreddamento veloce della camera.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.
- Piattaforma Cloud per una facile gestione delle ricette e dei forni.
- Kromia: la luce LED sotto la manopola informa sull'operatività del forno cambiando colore.
- Powergrill per cuocere a 300 °C (per un massimo di 5 minuti).

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it

- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura in modalità convezione.
- Registrazione dei dati HACCP e dei consumi.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it

DATI TECNICI

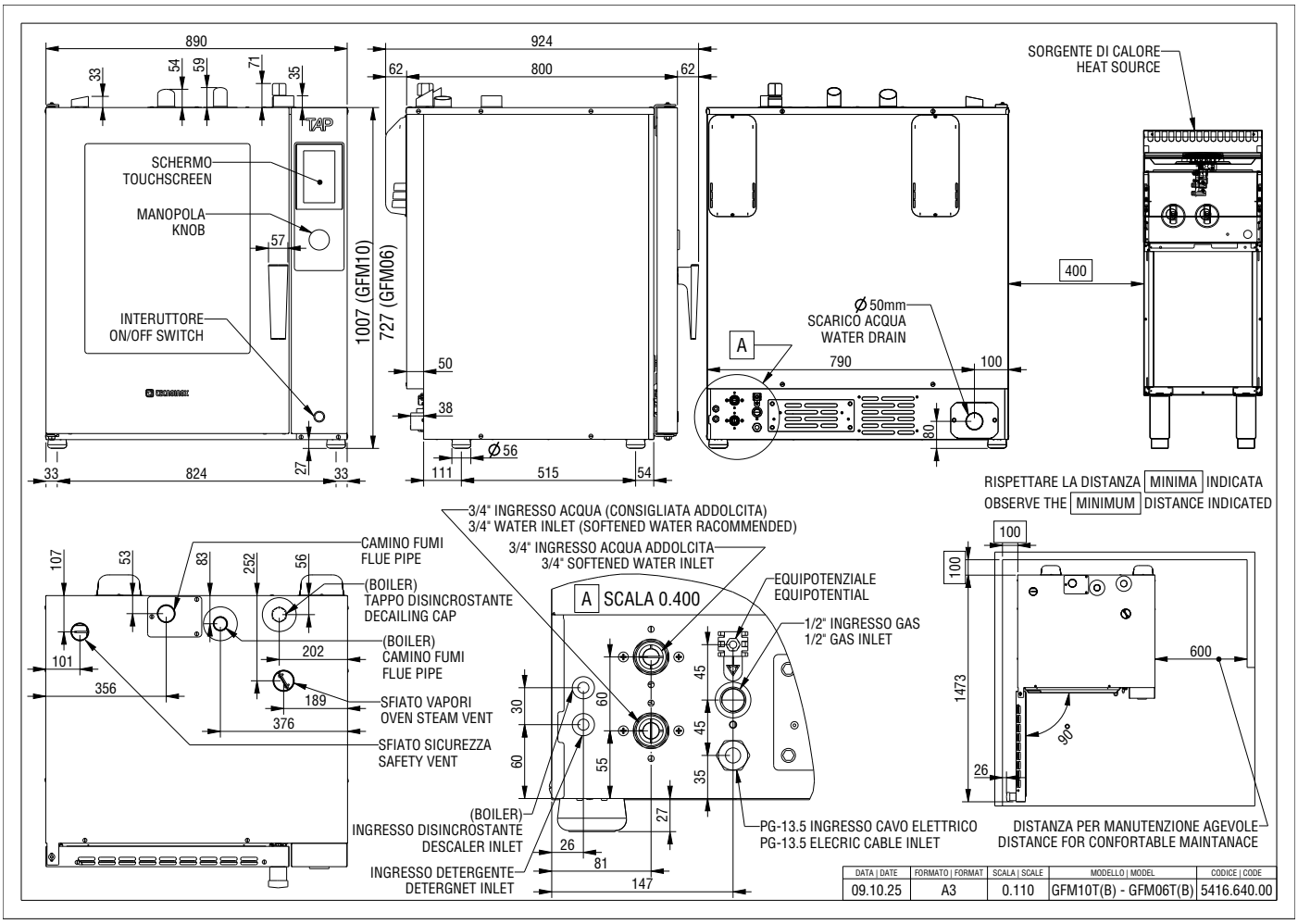
POTENZA TOTALE	13,5 kW	POTENZA A GAS	13 kW
POTENZA ELETTRICA	0,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6XGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	30 Kg
CONSUMO DI GAS NATURALE	1,37 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	59X38X45 cm
GUIDE	n° 6	PASSO TEGLIE	7 cm
TEMPERATURA NEL CICLO A VAPORE	50÷130 °C	TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷250 °C
TEMPERTURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷300 °C	TIPO FORNO	DIGITALE - TEGLIA GN1/1
VELOCITÀ DELLA VENTOLA	6 + 6 PULSATE	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CU0270
DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	89 cm	PROFONDITÀ	80 cm
ALTEZZA	73 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	96 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	96 cm
PESO NETTO	136,8 kg	PESO LORDO	164 kg
VOLUME	0,92 m³		

ACCESSORI

091910	GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI
091946	CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI
091947	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE
091949	GRIGLIA INOX PER SPIEDINI
091950	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE
091951	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE
091952	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM
091953	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM
091954	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65 MM
9032	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM
9033	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM
9034	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM
9055	GRIGLIA INOX GN1/1
9056	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM
9057	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM
9058	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM
9059	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM
9060	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM
9061	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951917	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1
951932	CAPPA ASPIRAZIONE FORNI TAP
951933	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA
951934	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA
951936	BASE PER FORNI ELETTRICI TAP GN1/1 PER INSERIMENTO ABBATTITORE 5 TEGLIE
951938	ARMADIO NEUTRO PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER TUTTI I FORNI GN1/1 - CAPIENZA: 7 TEGLIE CROSSWISE
951945	KIT RUOTE PER BASE FORNO
951947	DISINCROSTANTE BOILER 10LT
951950	SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1
951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
951955	BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI TAP GN1/1
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
951964	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI GAS TAP 2X6 GN1/1
951965	TAMPONAMENTO PER FORNO TAP CON CAPPA SU BASE, ARMADIO NEUTRO, CALDO E UMIDIFICATO
TXXXXXS	PORTA FORNO TAP AD APERTURA SINISTRA - ESCLUSI FORNI 16/20 TEGLIE - DA RICHIEDERE IN FASE D ORDINE

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it