954621

TAP forno combinato elettrico versione gastronomia 10 teglie GN1/1 con touch screen, boiler, ricette programmabili, sonda al cuore e lavaggio automatico

- Forno elettrico combinato 10 teglie GN 1/1 con 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).
- Sbuffo di vapore programmabile fino a 20 secondi per aumentare

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

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

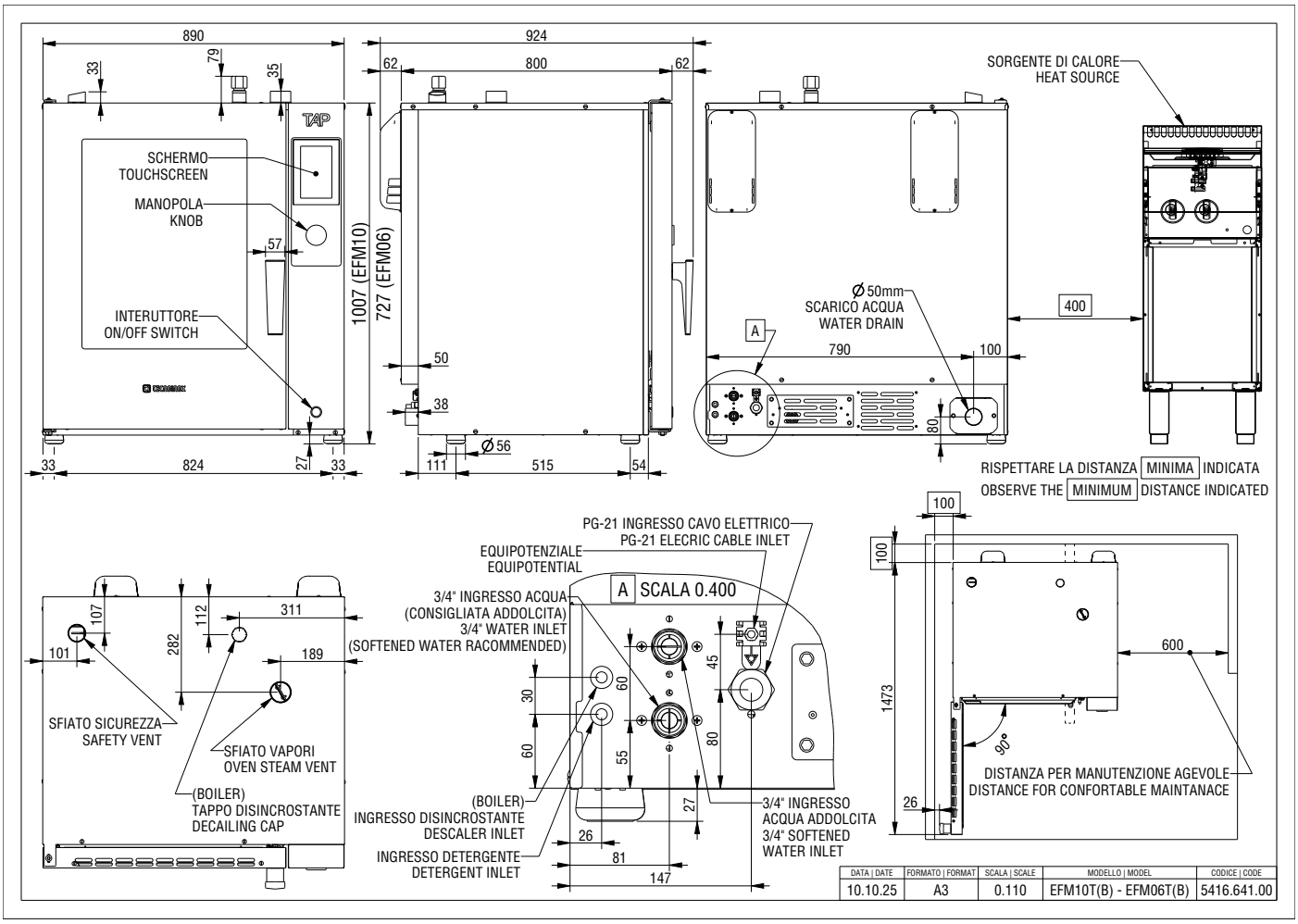
POTENZA TOTALE	20,5 kW	POTENZA ELETTRICA	20,5 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW	POTENZA DEL GRUPPO A CONVEZIONE	20 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 10XGN1/1	CARICO MASSIMO DI CIBO	50 Kg
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	59X38X73 cm	GUIDE	n° 10
PASSO 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
DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"	DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	89 cm
PROFONDITÀ	80 cm	ALTEZZA	101 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	96 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	100 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	124 cm	PESO NETTO	145 kg
PESO LORDO	163 kg	VOLUME	1,19 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
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
951956	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI ELETTRICI TAP 2X6 GN1/1
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
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