964320

TAP Pastry forno combinato a gas versione pasticceria 5 teglie (600x400)mm con touch screen, boiler, ricette programmabili, sonda al cuore e lavaggio automatico

- Forno a gas combinato 5 teglie 60x40 cm 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 di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria su tutta la superficie della porta per la sicurezza dell'operatore.
- 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 di ottenere un eccellente risultato finale.
- Funzione Mezza Potenza per risparmio energetico.
- L'inverter con autoreverse controlla 6 velocità standard e 6 velocità "pulsate". In quest'ultime le pause delle ventole sono più lunghe e sono preziose per ottenere una cottura perfetta per tutti i lievitati, 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 (sfiato del diametro di 6 cm).
- Sbuffo di vapore programmabile per ogni fase di cottura della durata selezionabile fino a 20 secondi per aumentare la lievitazione e la doratura della superficie dei prodotti panificati e in pasticceria.
- 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.
- Tecnologia Multifood per cuocere contemporaneamente cibi diversi.

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

- Funzione di raffreddamento veloce della camera.
- Integrazione con la 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).
- 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

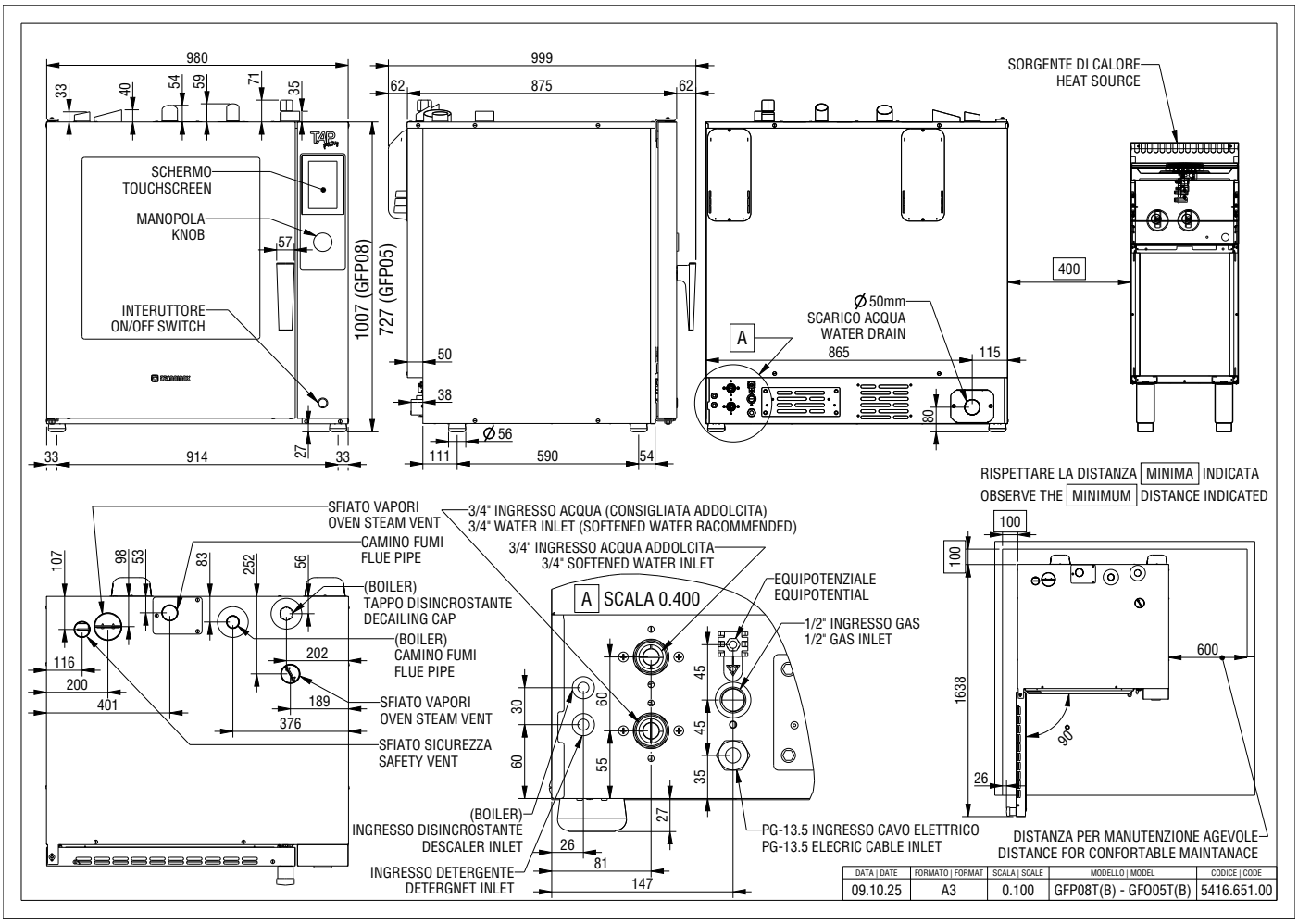
POTENZA TOTALE	13,5 kW	POTENZA A GAS	13 kW
POTENZA ELETTRICA	0,5 kW	FREQUENZA	50/60 Hz
TENSIONE	220-240 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,5 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5X(600X400)	CARICO MASSIMO DI CIBO	24 Kg
CONSUMO DI GAS NATURALE	1,37 m³/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68X45X45 cm
GUIDE	n° 5	PASSO TEGLIE	9 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 400 X 600 MM
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	98 cm	PROFONDITÀ	87,5 cm
ALTEZZA	73 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	105 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	107 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	96 cm
PESO NETTO	134,2 kg	PESO LORDO	157,4 kg
VOLUME	1,08 m³		

ACCESSORI

9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)
9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9042	TEGLIA LISCIA ALLUMINATA 600X400 H=40MM
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM
9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
951915	DETERGENTE ALCALINO IN TANICA 10LT PER FORNI
951945	KIT RUOTE PER BASE FORNO
951947	DISINCROSTANTE BOILER 10LT
951950	SONDA AL CUORE AD AGO PER SOTTOVUOTO
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM
961924	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TAP 5 E 8 TEGLIE 400X600, MOTORE 220-240V, 50/60HZ, 0.25 KW
961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM
961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM
961952	BASE PER FORNI PASTICCERIA TAP PER INSERIMENTO ABBATTITORE 5 TEGLIE
961953	BASE CON PORTA TEGLIE PER FORNI PASTICCERIA TAP
961958	KIT SOVRAPPOSIZIONE PER FORNI TAP PASTRY GAS 1X5 TEGLIE E 1X8 TEGLIE
961960	COPPIA REGGITEGLIE REGOLABILI TAP 5 TEGLIE
961961	TAMPONAMENTO PER FORNO TAP CON CAPPA SU BASE, ARMADIO NEUTRO, CALDO E UMIDIFICATO
961969	COPPIA REGGITEGLIE 6 TEGLIE GN1/1 E 600X400MM PASSO 70MM
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