

954321

GFM10TB

**TAP GAS-KOMBIDÄMPFER GASTRO-VERSION 10  
BLECHE GN1/1 MIT TOUCHSCREEN, BOILER,  
KERNTEMPERATURFÜHLER UND  
AUTOMATISCHER SPÜLUNG**

- Gas-Kombidämpfer 10 Bleche GN 1/1 mit Vormischbrennern.
- Boiler, der in kürzester Zeit einen gleichmäßigen Dampf erzeugt hohe Leistung mit geringem Wasser- und Energieverbrauch verbindet. Einfache und automatische Entkalkung (3 Reinigungszyklen).
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit hygienischen abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden, speziell für eine optimale Zirkulation der Warmluft konzipiert.
- Wärmeisolierte Tür aus AISI 304 mit Hochleistungsdichtung und Doppelverglasung. Außenscheibe 4 mm, Innenscheibe 6 mm Stärke mit reflektierender Wärmebehandlung für höhere Energieeffizienz.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- 7-Inch-Touchscreen-Steuerung, einfache und intuitive Bedienung wie ein Smartphone.
- Die Garparameter sind mittels automatischer Fernanzeige auf einen Blick sichtbar.
- Die 10 Garphasen sparen Energie und erzielen optimale Kochergebnisse.
- Funktion "Halbe Leistung" für Energieeinsparung.
- Der Inverter mit Autoreverse ermöglicht die Auswahl zwischen 6 Standardgeschwindigkeiten und 6 gepulsten Geschwindigkeiten ideal für perfekte Backergebnisse bei Hefegebäck, insbesondere für empfindliche Produkte wie Baiser, Macarons und Soufflé.
- Climafix steuert die Luftfeuchtigkeit im Garraum und sorgt so dafür, dass überschüssiges Wasser durch einen schnellen Dampfabzug entfernt wird oder dass der Garraum schnell wieder mit Dampf gesättigt wird.
- Automatische Spülung des Garraums bei 5 Zyklen inbegriffen, der längste dauert nur 62 Minuten.
- Kerntemperaturfühler mit 5 Messepunkten inklusiv.
- Rezeptbuch: Mehrere hundert voreingestellte Rezepte mit Angabe der Zutaten, Zubereitungsmethode, Garphasen und Abbildung des fertigen Gerichts.
- Funktion für die Schnellabkühlung der Garkammer.
- Multifood-Technologie für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Rezepte.
- Cloud-Plattform für eine einfache Verwaltung der Rezepte und Kombidämpfer.
- Kromia: LED-Leuchte unter dem Drehgriff informiert durch wechselnde Farben über den Betriebsstatus des Kombidämpfers.
- Powergrill für Garen bei 300 °C (max. 5 Minuten).
- Programmierbare Dampfstöße bis zu 20 Sekunden, um dem Garraum beim Umluft-Betriebsmodus Feuchtigkeit zuzuführen.
- Aufzeichnung der HACCP- und Verbrauchsdaten.

---

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	23 + 0,5 kW	GAS-LEISTUNG	23 kW
STROMLEISTUNG	0,5 kW	FREQUENZ	50/60 Hz
SPANNUNG	220-240 ~ V	STROMLEISTUNG MOTORVENTILATOR	0,5 kW
KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 10xGN1/1	MAX. BELADUNG MIT SPEISEN	50 Kg
VERBRAUCH ERDGAS	2,44 m³/h	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.81 kg/h
ABMESSUNGEN GARRAUM	59x38x73 cm	SEITENSCHIENEN	n° 10
BLECHABSTAND	7 cm	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 1,5 n° - mm²
TEMPERATUR DAMPFZYKLUS	50÷130 °C	TEMPERATUR GEMISCHTER ZYKLUS	50÷250 °C
TEMPERATUR UMLUFTZYKLUS	50÷300 °C	STROMKABELTYP	H07 RN-F
OFENTYP	Digital - Blech GN1/1	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	6 + 6 Gepulst
NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085CU0270	DURCHMESSER GASANSCHLUSS	1/2"G EN10226-1
DURCHMESSER WASSERANSCHLUSS	3/4"	DURCHMESSER WASSERABFLUSS	1,9685"
IPX-KLASSE	4	BREITE	89 cm
TIEFE	80 cm	HÖHE	101 cm
BREITE DER VERPACKUNG	96 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	100 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	124 cm	NETTO-GEWICHT	172,4 kg
BRUTTO-GEWICHT	191,2 kg	VOLUMEN	1,19 m³
KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	4600.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	8050.0 W	DAMPF-ABGABE	6762.0 g/h

## ZUBEHÖRE

091910	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1 FÜR HÄHNCHEN	091946	DRAHTKORB AUS EDELSTAHL FÜR VORFRITTIERTE LEBENSMITTEL
091947	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR GEMÜSE	091949	ROST AUS EDELSTAHL FÜR SPIESSE
091950	ROST AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG IDEAL FÜR FLEISCH UND FISCH	091951	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG FÜR OMELETTE
091952	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=20MM	091953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=40MM
091954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GLATT H=65MM	9032	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=20MM
9033	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=40MM	9034	WANNE AUS EDELSTAHL GLATT GN1/1 H=65MM
9055	ROST AUS EDELSTAHL GN1/1	9056	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=20MM
9057	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=40MM	9058	WANNE AUS EDELSTAHL GELOCHT GN1/1 H=65MM
9059	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=20MM	9060	BLECH EMAILLIERT GN1/1 H=40MM
9061	VASSOIO SMALTATO NERO GN1/1 GRANITO	951915	ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL IM 10L-KANISTER FÜR KOMBIDÄMPFER
951917	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM FÜR PIZZA GN1/1	951932	CAPPA ASPIRAZIONE TAP MY25 GN1/1
951933	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHITUNG GLATT	951934	WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHITUNG GERILLT
951936	BASE FORNI TAP MY25 GN+ABBATTITORE 5TG	951938	NEUTRALER SCHRANK FÜR BLECHE UND REINIGUNGSMITTEL FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER
951939	WÄRMESCHRANK FÜR BLECHE FÜR ALLE MODELLE GN1/1 - KAPAZITÄT: 7 BLECHE QUER	951945	SET ROLLEN FÜR KOMBIDÄMPFER-UNTERBAU
951947	ENTKALKER FÜR BOILER 10L	951950	KERNTEMPERATURFÜHLER FÜR VAKUUMGAREN
951953	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GN1/1	951954	BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG GELOCHT GN1/1
951955	BASE FORNI TAP MY25 GN CON PORTATEGLIE	951961	ROHR- UND ANSCHLUSSSET FÜR WASSERZU- UND -ABLEITUNG KOMBIDÄMPFER
951964	KIT SOVRAP. TAP GAS GN1/1 BOILER MY25	TXXXXX	TÜR FÜR TAP MIT ÖFFNUNG LINKS - NICHT FÜR MODELLE MIT 16/20 BLECHEN - BITTE BEI DER BESTELLUNG ANFORDERN

## INSTALLATIONS-DIAGRAMME

