

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 Hochleistungsichtung 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 Hefengebäck, 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 Dampfzug 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 Messpunkten 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 |
| KOMBINIERTER 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 TEFLONBESCHICHTUNG GLATT | 951934 | WÄRMESPEICHERNDES BLECH AUS ALUMINIUM MIT TEFLONBESCHICHTUNG 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 | TXXXXXS | TÜR FÜR TAP MIT ÖFFNUNG LINKS - NICHT FÜR MODELLE MIT 16/20 BLECHEN - BITTE BEI DER BESTELLUNG ANFORDERN |

