

# BAKE PRO 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



BAKE PRO 4

BAKE PRO 6

BAKE PRO 10

	BAKE PRO 4	BAKE PRO 6	BAKE PRO 10
Capacidad	4 x 600x400 mm	6 x 600x400 mm	10 x 600x400 mm
Distancia entre guías (mm)	85	85	85
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	60	90	150
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	192	288	480
Temperatura máxima (°C)	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto)(mm)	760 x 785 x 750	760 x 785 x 865	760 x 785 x 1155
Peso (kg)	79	94	156
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto)(mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	890 x 830 x 1350
Peso con embalaje (kg)	95	110	166
Potencia (kW)	7,3	12,6	18,9
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400

## ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LED  
Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador  
3 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 260°C
- Mixto de 30°C a 260°C
- Vapor de 30°C a 130°C

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor  
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado  
Guías en L de fácil limpieza  
Señalización de fin de cocción visual y acústica  
Paro del ventilador al abrir la puerta  
Puerta de doble cristal bajo emisivo  
Posicionador apertura de puerta  
Recogeaguas con vaciado automático  
Preheat. Pre calentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción  
SmartWind. Sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 2 velocidades de las turbinas  
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción  
Iluminación LED de la cámara  
Sistema de lavado automático MyCare  
Sifón integrado  
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano  
Grado de Protección IPX5  
Regeneración Manual

## OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda  
Voltaje 230V/L+N/50-60 (solo BAKE PRO 4)  
Voltaje 230V/3L/50-60

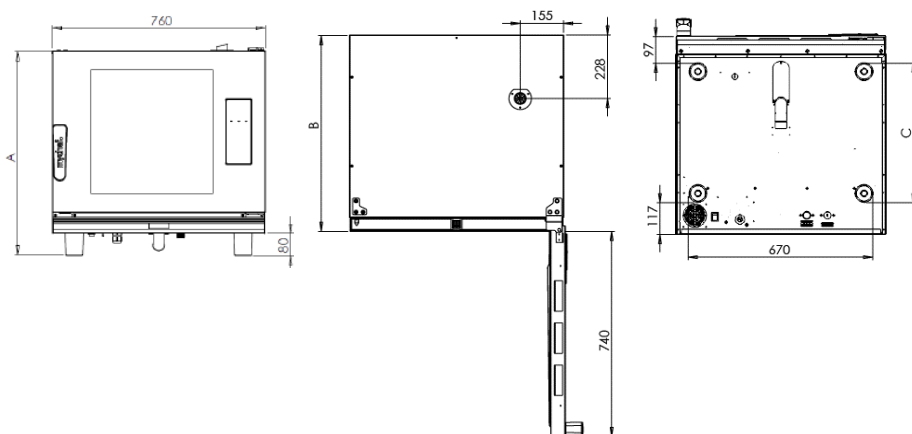
## ACCESORIOS

Conexión WiFi. Incluye:

- Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y las envía al horno
- Control remoto del horno desde smartphone o tablet
- Control del horno por voz compatible con Google Home

Bandejas especiales para cada cocción  
UltraVioletSteam. Tecnología patentada de rayos ultravioleta: vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos  
Kit de instalación hidráulica  
Kit reductor de presión  
Kit de apilado + 2 kits de primera instalación  
Kit Descalcificador (Cartucho incluido)  
Cartucho descalcificador (Recambio)  
Kit de refrigeración del desagüe  
Soporte con guías 600 x 400  
Base para apilados  
Kit de patas regulables  
Kit de aspiración frontal  
Campana de condensación de vapor  
Campana de condensación frontal de vapor  
Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono  
Kit de desviación de vapores de la chimenea  
Fermentadora con control directo 8 bandejas  
Fermentadora con control directo 10 bandejas  
Kit de apilado fermentadora - Bake  
Kit de ducha de lavado  
Detergente CleanDuo

## DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo	A	B	C
4 600x400	750 mm	785 mm	585 mm
6 600x400	865 mm	785 mm	585 mm
10 600x400	1155 mm	785 mm	585 mm

## DISTANCIA DE SEGURIDAD

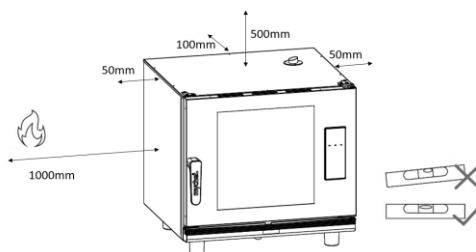
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

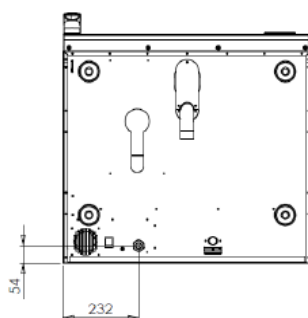
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

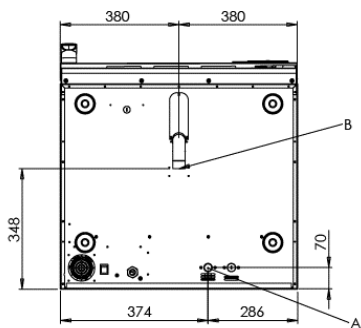


## CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
4 600x400	230/L+N/50-60	7,3	31,7	H07RN-F 3G 4.0
	230/3L /50-60	7,3	19,8	H07RN-F 4G 4.0
	400/3L+N/50-60	7,3	11,4	H07RN-F 5G 1.5
6 600x400	230/3L /50-60	12,6	34,6	H07RN-F 4G 6.0
	400/3L+N/50-60	12,6	20,0	H07RN-F 5G 2.5
10 600x400	230/3L /50-60	18,9	51,9	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	18,9	30,0	H07RN-F 5G 4.0

## CONEXIÓN DE AGUA



**A** Conexión 3/4" agua tratada

**B** Desagüe DN 40

<b>Calidad del agua</b>	Temperatura < 30°C
	Presión de 150 a 400 kPa flujo dinámico
	Dureza entre 3° y 6° FH
	PH entre 6,5 y 8,5
	Cloruros inferiores a 30 ppm
Uso de descalcificador y filtro obligatorio	