

## BAKERSHOP AIR

3 460x330 | 3 600x400 | 4 460x330 | 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	<b>BAKERSHOP AIR 3 460x330 ouverture supérieure</b>	<b>BAKERSHOP AIR 3 600x400 ouverture supérieure</b>	<b>BAKERSHOP AIR 4 460x330 ouverture supérieure</b>
Capacité	3 x 460x330 mm	3 x 600x400 mm	4 x 460x330 mm
Distance entre les glissières (mm)	75	75	75
Recommandé pour (n) baguettes par heure (grammage 250 g, longueur 54 cm)	-	45	-
Recommandé pour (n) croissants par heure (grammage 85 g, diamètre 10 cm)	72	144	96
Température maximale (°C)	260	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	620 x 690 x 430	760 x 790 x 430	620 x 690 x 522
Poids (kg)	39	45	53
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	830 x 770 x 900	900 x 830 x 1070	830 x 770 x 900
Poids brut (kg)	42	61	65
Puissance (kW)	3,6	3,6	3,6
Tension (V/Ph/Hz)	230V/L+N/50-60	230V/L+N/50-60	230/L+N/50-60
Drainage	Pas drainage	Pas drainage	Pas drainage



	<b>BAKERSHOP AIR 4 600x400 ouverture supérieure</b>	<b>BAKERSHOP AIR 6 600x400 ouverture latérale</b>	<b>BAKERSHOP AIR 10 600x400 ouverture latérale</b>
Capacité	4 x 600x400 mm	6 x 600x400 mm	10 x 600x400 mm
Distance entre les glissières (mm)	75	75	75
Recommandé pour (n) baguettes par heure (grammage 250 g, longueur 54 cm)	60	90	150
Recommandé pour (n) croissants par heure (grammage 85 g, diamètre 10 cm)	192	288	480
Température maximale (°C)	260	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	760 x 760 x 522	760 x 760 x 646	760 x 760 x 946
Poids (kg)	58	74	100
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1350
Poids brut (kg)	74	90	116
Puissance (kW)	6,3	10,4	15,6
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Drainage	Pas drainage	Pas drainage	Pas drainage

## SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Une mode de cuisson :

- Convection de 30°C à 260°C

Régulation de la température et du temps

Fan Plus. Une cuisson plus homogène grâce aux turbines bidirectionnelles à 1 vitesse

SteamOut. Élimination de l'humidité de la chambre de cuisson

Preheat. Préchauffage automatique de la chambre de cuisson

40 Programmes + 3 Phases de cuisson dans chaque programme

8 programmes à accès direct

Glissières en L faciles à nettoyer

Régénération manuelle

Panneau de contrôle des LED

Signal visuel et acoustique de fin de cuisson

Eclairage de la chambre par LED

Positionneur d'ouverture de porte

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

Porte à double vitrage de faible émissivité

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304

18/10 à bords arrondis et entièrement soudée

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX4

## OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche (modèles avec ouverture latérale)

Tension 230V/L+N/50-60 (seulement BAKERSHOP 4 600x400)

Tension 230V/3L/50-60 (sauf BAKERSHOP 3 460x330, 3 600x400 et 4 460x330)

## ACCESSOIRES

Connexion WiFi. Cela inclut:

- Cloud. Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer au four
- Commande à distance du four à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- Commande vocale du four compatible avec Google Home

Kit d'empilage

Étuve avec contrôle direct pour 8 plateaux

Étuve avec contrôle direct pour 10 plateaux

Kit d'empilage pour étuve

Hotte à condensation de vapeur

Support avec glissières

Support avec glissières pour l'empilage

Base d'empilage

Kit de pieds ajustables

Kit de douche pour le lavage

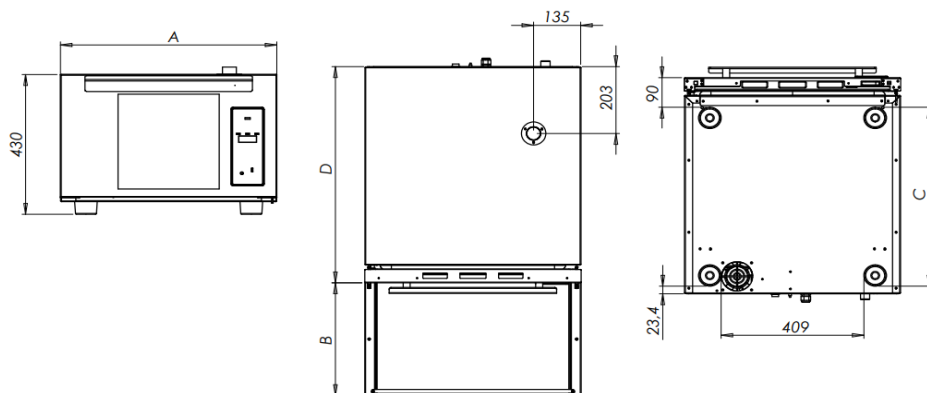
Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

Détergent DA21

Vaporisateur

## DÉTAILS DE L'INSTALLATION

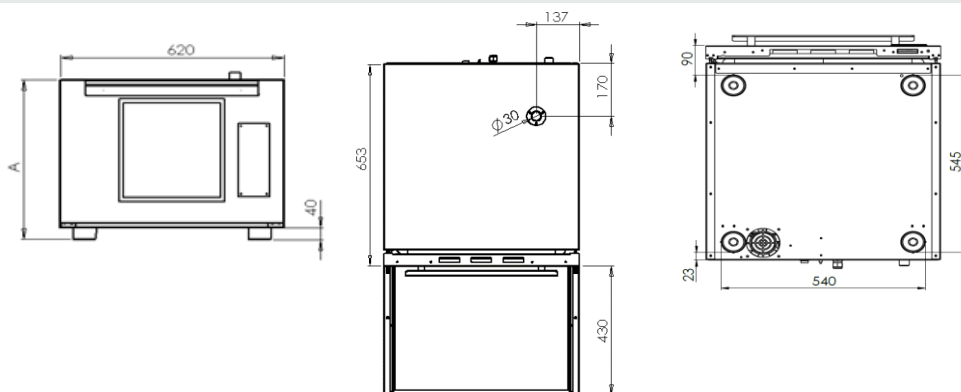
### BAKERSHOP AIR 3 460x330 | 3 600x400 ouverture supérieure



Modèle	A	B	C	D
3 460x330	620 mm	345 mm	545 mm	660 mm
3 600x400	760 mm	345 mm	645 mm	760 mm

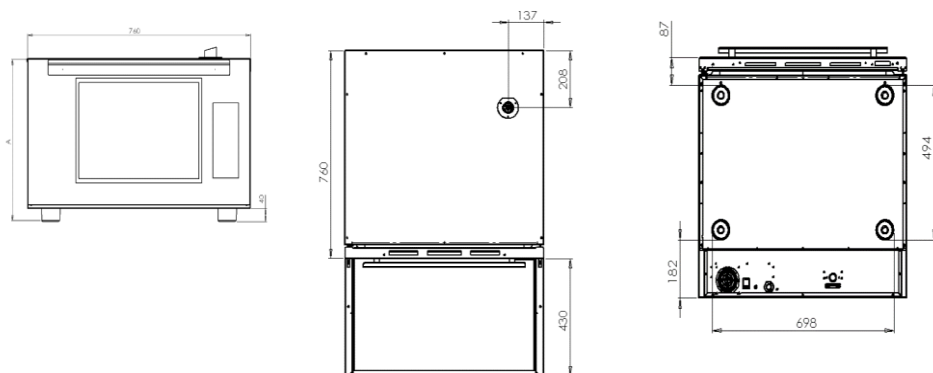
## DÉTAILS DE L'INSTALLATION

### BAKERSHOP AIR 4 460x330 ouverture supérieure



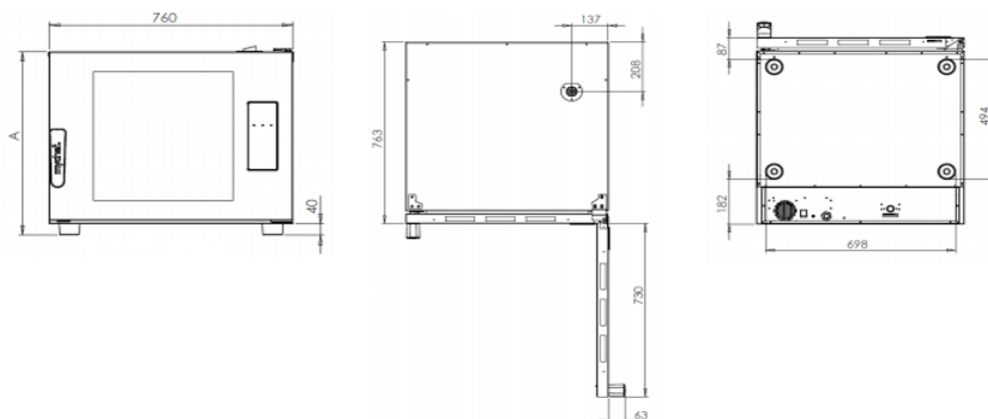
Modèle	A
4 460x330	522 mm

### BAKERSHOP AIR 4 600x400 ouverture supérieure



Modèle	A
4 600x400	522 mm

### BAKERSHOP AIR 6 600x400 | 10 600x400 ouverture latérale



Modèle	A
6 600x400	646 mm
10 600x400	946 mm

## DISTANCES DE SÉCURITÉ

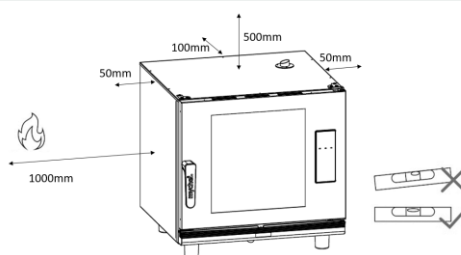
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau



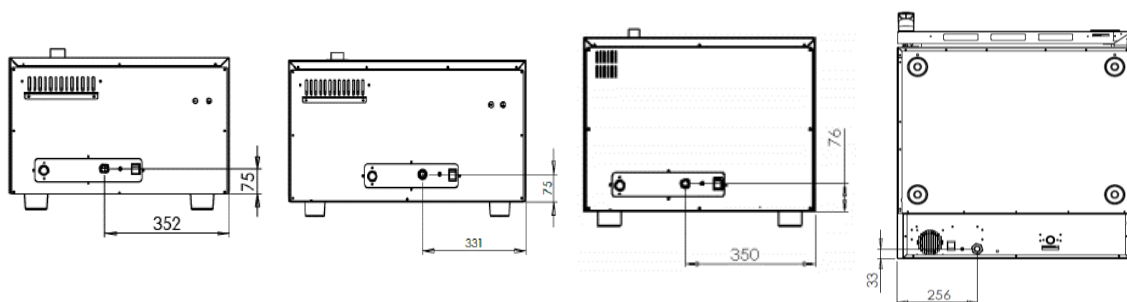
## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

3 460x330

3 600x400

4 460x330

4 | 6 | 10 600x400



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
3 460x330	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
3 600x400	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
4 460x330	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 2.5
4 600x400	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
	230/3L/50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
6 600x400	400/3L+N/50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5
	230/3L/50-60	9,3	24,8	H07RN-F 4G 2.5
10 600x400	400/3L+N/50-60	9,3	14,3	H07RN-F 5G 1.5
	230/3L/50-60	15,6	42,1	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	15,6	24,3	H07RN-F 5G 2.5