

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

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	BAKE MASTER 4	BAKE MASTER 6	BAKE MASTER 10
Alimentation	Électrique	Électrique	Électrique
Capacité	4 x 600x400 mm	6 x 600x400 mm	10 x 600x400 mm
Distance entre les guides (mm)	85	85	85
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 785 x 750	760 x 785 x 865	760 x 785 x 1155
Poids (kg)	79	94	156
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	890 x 830 x 1350
Poids brut (kg)	95	110	166
Puissance électrique (kW)	7,3	12,6	18,9
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	DN 40	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400

## SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Panneau de contrôle des LED  
 Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur  
 3 modes de cuisson:
 

- Convection de 30°C à 260°C
- Mixte de 30°C à 260°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

 MultiSteam. Technologie brevetée de double injection de vapeur  
 Preheat. Préchauffage automatique de la chambre de cuisson  
 SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 4 vitesses des ventilateurs (modèles avec alimentation électrique)  
 DryOutPlus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson  
 Système d'autonettoyage MyCare  
 Sonde interne monopoint  
 Glissières en L faciles à nettoyer  
 Éclairage de la chambre par LED  
 Signal visuel et acoustique de fin de cuisson  
 Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte  
 Porte à double vitrage de faible émissivité  
 Positionneur d'ouverture de porte  
 Système de récupération d'eau avec drainage automatique  
 Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 30418/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée  
 Siphon intégré  
 Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien  
 Indice de protection IPX5  
 Régénération manuelle

## OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche  
 TSC (Thermal Stability Control)  
 Tension 230V/L+N/50-60 (seulement BAKE MASTER 4)  
 Tension 230V/3L/50-60

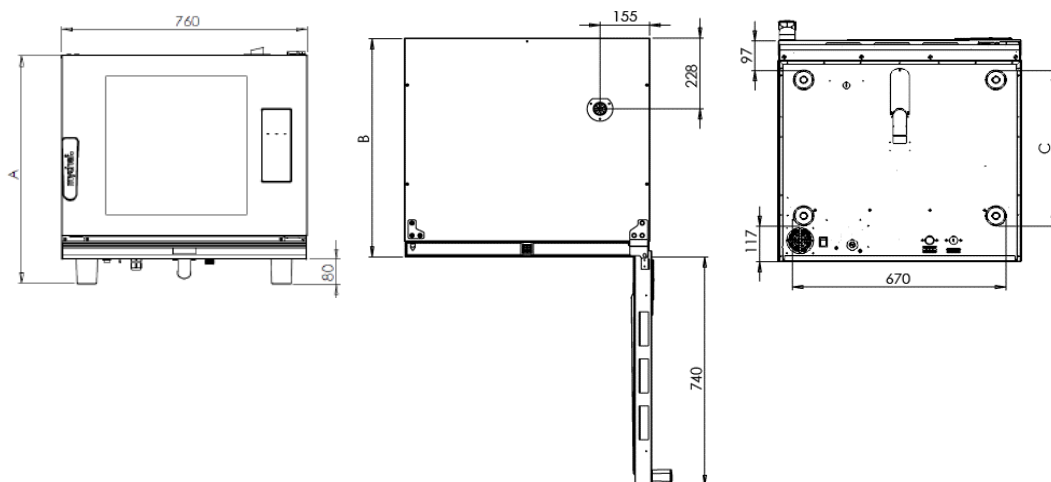
## ACCESSOIRES

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

 Plateaux spéciaux pour chaque cuisson  
 UltraVioletSteam. Technologie à rayons ultraviolets brevetée : vapeur totalement pure, stérilisée et exempte de pathogènes  
 Kit d'installation hydraulique  
 Kit réducteur de pression (seulement modèles avec alimentation électrique)  
 Kit d'empilage + 2 Kits d'installation hydraulique  
 Kit adoucisseur (Cartouche incluse)  
 Cartouche d'adoucissement (Pièce de rechange)  
 Kit de refroidissement de vidange (seulement modèles avec alimentation électrique)  
 Support avec glissières 600 x 400  
 Base d'empilage  
 Kit de pieds ajustables  
 Kit d'aspiration frontale  
 Kit de douche pour le lavage  
 Hotte à condensation de vapeur (seulement modèles avec alimentation électrique)  
 Hotte à condensation frontale de la vapeur (seulement modèles avec alimentation électrique)  
 Hotte à condensation frontale de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon (seulement modèles avec alimentation électrique)  
 Kit de déviation des vapeurs de la cheminée (seulement modèles avec alimentation électrique)  
 Étuve avec contrôle direct pour 8 glissières  
 Étuve avec contrôle direct pour 10 glissières  
 Kit de superposition pour étuve - Bake  
 Kit de remplissage du bac à eau par bouton-poussoir  
 CleanDuo  
 Filtre à charbon pour la Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon (seulement modèles avec alimentation électrique)

## DÉTAILS DE L'INSTALLATION



Modèle	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

## DISTANCES DE SÉCURITÉ

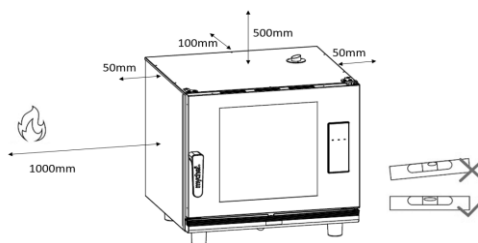
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

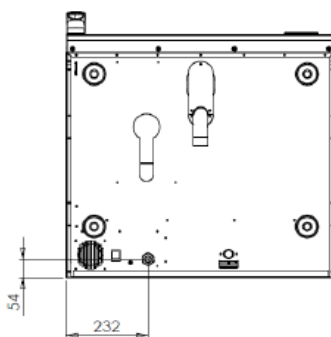
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

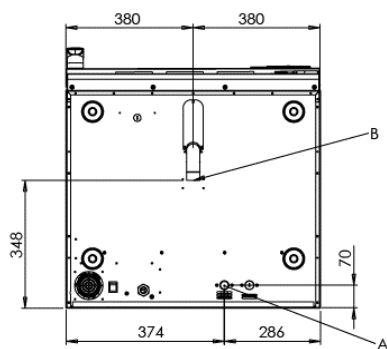


## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
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

## RACCORDEMENT D'EAU



**A** Connexion 3/4" eau traitée

**B** Drainage DN 40

### Qualité de l'eau

Température < 30°C

Pression de 150 à 400 kPa débit dynamique

Dureté entre 3° et 6° FH

PH entre 6,5 et 8,5

Chlorures inférieurs à 30 ppm

Utilisation d'un adoucisseur d'eau et d'un filtre nécessaire