

BAKE MAX MASTER 16 600x400

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



**BAKE MAX MASTER
16 600x400
Électrique**

Alimentation	
Capacité	16 x 600 x 400
Distance entre les guides (mm)	85
Recommandé pour (n) baguettes par heure (grammage 250 g, longueur 54 cm)	240
Recommandé pour (n) croissants par heure (grammage 85 g, diamètre 10 cm)	768
Température maximale (°C)	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	893 x 1018 x 1923
Poids (kg)	311
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	943 x 1068 x 2023
Poids brut (kg)	332
Puissance électrique (kW)	34,7
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"
Drainage	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	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 SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 4 vitesses des ventilateurs

DryOutPlus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson

40 Programmes + 3 phases de cuisson dans chaque programme

Sonde interne monopoint

Preheat. Préchauffage automatique de la chambre de cuisson

CoolDown. Refroidissement ultra-rapide et sécurisé pour le nettoyage

MyCare

Système d'autonettoyage MyCare

Eclairage 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

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 316 L à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée

Refroidissement de vidange

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX5

Régénération manuelle

Chariot pour plateaux inclus

OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche
TSC (Thermal Stability Control) (seulement modèles avec alimentation électrique)

Tension 230V/3L/50-60 (seulement modèles avec alimentation électrique)

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'installation hydraulique

Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Cartouche d'adoucissement (Pièce de rechange)

Kit UltraVioletSteam

Chariot pour plateaux (16 600x400)

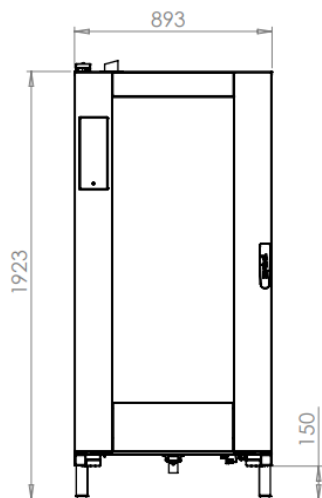
Couverture thermique

Plateaux spéciaux pour chaque cuisson

Kit de douche pour le lavage

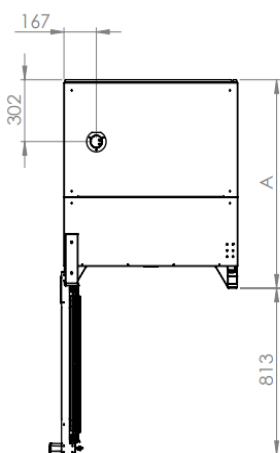
CleanDuo

DÉTAILS DE L'INSTALLATION



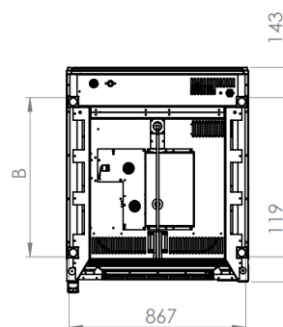
Modèle

16 600x400



A

1018 mm



B

756 mm

DISTANCES DE SÉCURITÉ

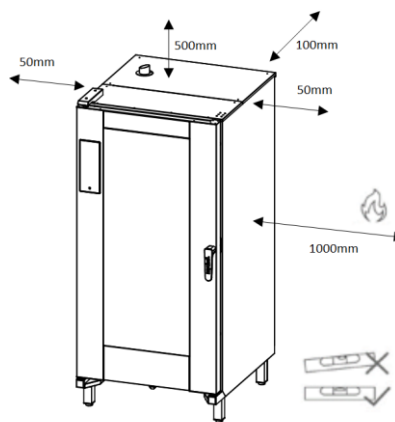
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

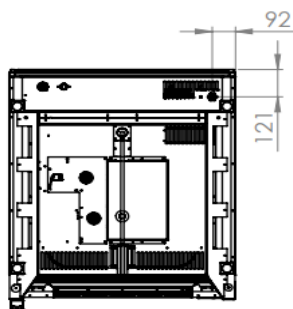
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

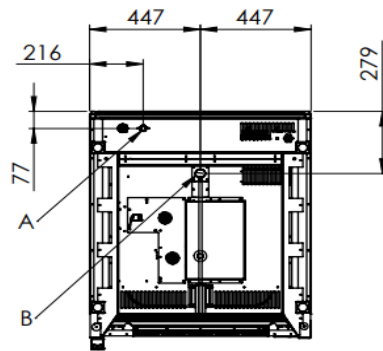


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
16 600 x 400	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 35

RACCORDEMENT D'EAU



A Connexion 3/4" eau traitée **B** Drainage DN 40

Qualité de l'eau

Température < 30°C

Pression 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