

iBAKE 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	iBAKE 4		iBAKE 6	
	Électrique	Électrique	Gaz	
Alimentation				
Capacité	4 x 600 x 400		6 x 600 x 400	
Distance entre les guides (mm)	85		85	
Recommandé pour (n) baguettes par heure (grammage 250 g, longueur 54 cm)	60		90	
Recommandé pour (n) croissants par heure (grammage 85 g, diamètre 10 cm)	192		288	
Température maximale (°C)	280		280	
Dimensions (Largeur x Profondeur x Hauteur) (mm)	760 x 800 x 750	760 x 800 x 865	763 x 918 x 854	
Poids (kg)	85	102	130	
Dimensions de l'emballage (Largeur x Profondeur x Hauteur) (mm)	840 x 940 x 950	840 x 940 x 1065	830 x 921 x 1080	
Poids brut (kg)	101	118	143	
Puissance électrique (kW)	7,3	12,6	0,805	
Puissance du gaz (G20, G30 ou G31) (kW)	-	-	13	
Arrivée de gaz	-	-	Femelle G1/2"	
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	230V/L+N/50-60 Hz	
Eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	
Drainage	DN 40	DN 40	DN 40	
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400 kPa	



	iBAKE 10	
	Électrique	Gaz
Alimentation		
Capacité	10 x 600 x 400	
Distance entre les guides (mm)	85	
Recommandé pour (n) baguettes par heure (grammage 250 g, longueur 54 cm)	150	
Recommandé pour (n) croissants par heure (grammage 85 g, diamètre 10 cm)	480	
Température maximale (°C)	280	
Dimensions (Largeur x Profondeur x Hauteur) (mm)	760 x 800 x 1155	760 x 918 x 1144
Poids (kg)	137	147
Dimensions de l'emballage (Largeur x Profondeur x Hauteur) (mm)	840 x 940 x 1355	890 x 830 x 1370
Poids brut (kg)	154	160
Puissance électrique (kW)	18,9	0,805
Puissance du gaz (G20, G30 ou G31) (kW)	-	20
Arrivée de gaz	-	Femelle G1/2"
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	230V/L+N/50-60
Eau	R 3/4"	R 3/4"
Drainage	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Écran TFT tactile de 10 pouces avec connexion Wifi
Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur

3 modes de cuisson:

- Convection de 30°C à 280°C
- Mixte de 30°C à 280°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

MultiSteam. Technologie brevetée de double injection de vapeur Smartclima Plus. Système intelligent de capteurs qui ajuste l'énergie et l'humidité dans la chambre en fonction du type et de la quantité d'aliments

SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 4 vitesses (modèles avec alimentation électrique) ou aux 6 vitesses (modèles avec alimentation à gaz) des turbines.

DryOut Plus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson Preheat & Cooldown. Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

400 Programmes + 10 phases de cuisson dans chaque programme MyCloud. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes où que vous soyez et envoyez-les à votre four depuis votre mobile ou votre tablette

Sonde interne multipoint

Eclairage de la chambre par LED

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304

18/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée

Glissières en L faciles à nettoyer

Signal visuel et acoustique de fin de cuisson

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

Porte à triple vitrage de faible émissivité

Positionneur d'ouverture de porte

Système de récupération d'eau avec vidange automatique

MyCare. Système de nettoyage automatique intelligent (4 niveaux + rinçage)

Siphon intégré

Connexion USB

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX5

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

Plateaux spéciaux pour chaque cuisson

UltraVioletSteam

Kit d'installation hydraulique

Kit d'empilage + 2 Kits d'installation hydraulique

Kit réducteur de pression (seulement modèles avec alimentation électrique)

Kit adoucisseur

Cartouche d'adoucissement

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 plateaux

Étuve avec contrôle direct pour 10 plateaux

Kit d'empilage pour étuve

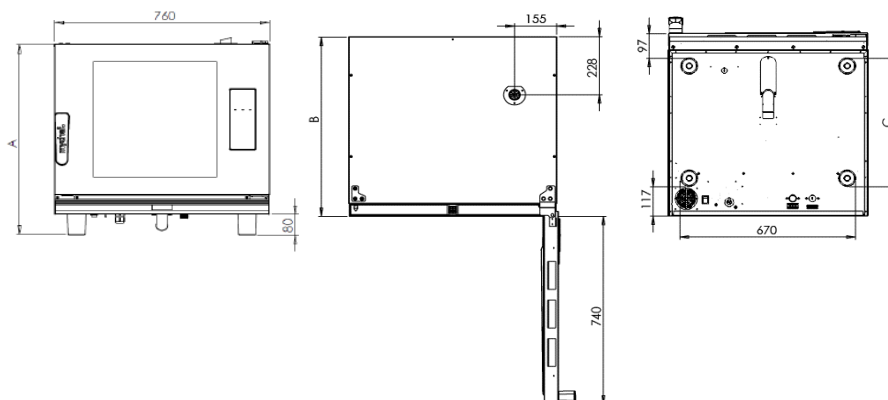
Kit de remplissage du bac à eau par bouton-poussoir

CleanDuo

Filtre à carbon pour la Hotte à condensation de vapeur et d'odeurs avec filtre à charbon (seulement modèles avec alimentation électrique)

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

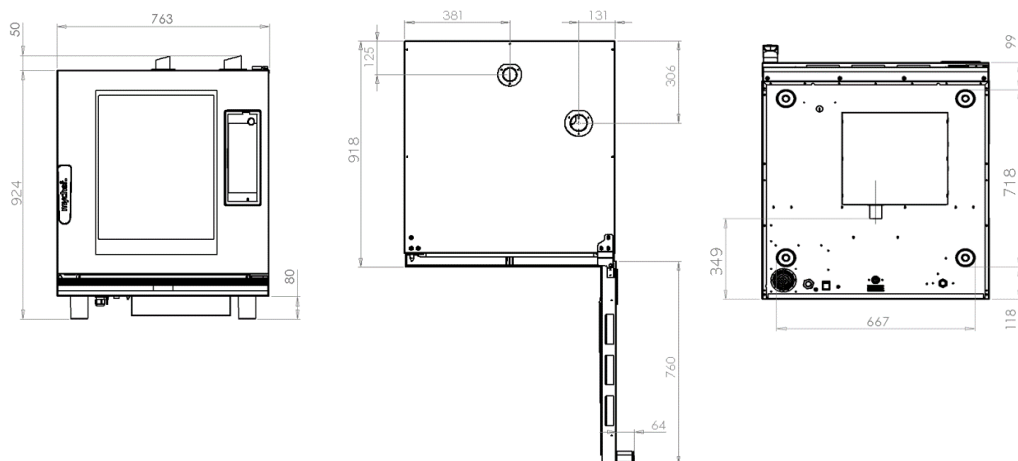
iBAKE électrique



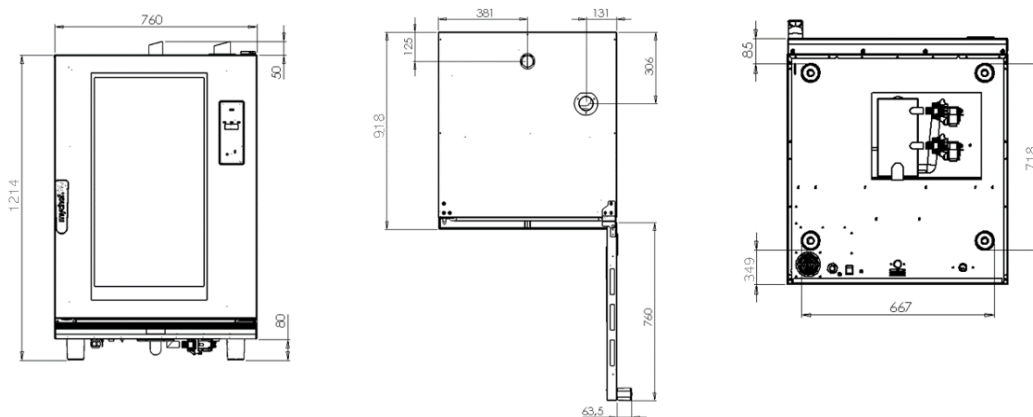
Modèle	A	B	C
4 600x400	750 mm	940 mm	510 mm
6 600x400	865 mm	940 mm	510 mm
10 600x400	1155 mm	940 mm	510 mm

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

iBAKE 6 à gaz



iBAKE 10 à gaz



DISTANCES DE SÉCURITÉ

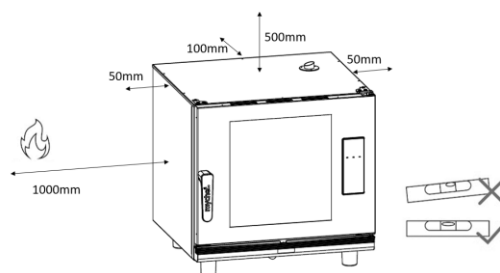
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

Supérieur = 500 mm

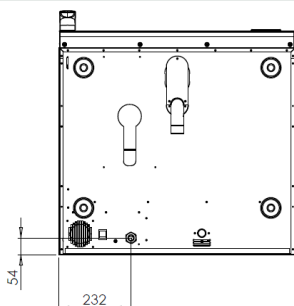
Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

iBAKE électrique



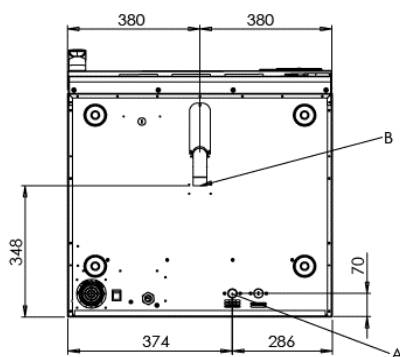
Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
4 600x400	400/3L+N/50-60	7,3	11,4	H07RN-F 5G 1.5
	230/3L /50-60	7,3	19,8	H07RN-F 4G 2.5
	230/L+N/50-60	7,3	31,7	H07RN-F 3G 4.0
6 600x400	400/3L+N/50-60	12,6	20,0	H07RN-F 5G 2.5
	230/3L /50-60	12,6	34,6	H07RN-F 4G 6.0
10 600x400	400/3L+N/50-60	18,9	30,0	H07RN-F 5G 4.0
	230/3L /50-60	18,9	51,9	H07RN-F 4G 10.0

iBAKE à gaz

Modèle	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
6 600x400	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5
10 600x400	0,805	3,5	H07RN-F 3G 1.5

RACCORDEMENT D'EAU

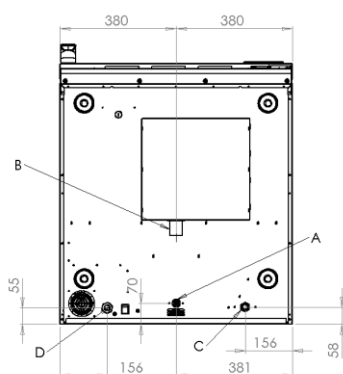
iBAKE électrique



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

RACCORDEMENT D'EAU

iBAKE à gaz



- A** Connexion 3/4" eau traitée **B** Drainage DN 40 **C** Raccordement gaz **D** Raccordement électrique

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	