

iBAKE MAX 16 600x400

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



**iBAKE MAX
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)	300
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

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 300°C
- Mixte de 30°C à 300°C
- Vapeur de 30°C à 130°C

Preheat & Cool down. Préchauffage ou refroidissement automatique de la chambre de cuisson

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

SmartWind. Système de gestion intelligent du sens de rotation et aux 6 vitesses des turbines

MySmartCooking. Système de cuisson intelligent

MultiLevel & Just In Time

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

FastMenu. Créez un écran d'accès rapide aux programmes et fonctions

Cocción Check. Résumé de la consommation quotidienne, mensuelle ou annuelle

Nightwatch. Poursuit automatiquement la cuisson de nuit là où elle s'est arrêtée après une panne de courant

Cuisson avec sonde multipoint intégrée

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

Siphon intégré

Connexion USB

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 316 L à bords

arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée

Signal visuel et acoustique de fin de cuisson

Refroidissement de vidange

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

Porte à triple vitrage de faible émissivité

Positionneur d'ouverture de porte

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX5

Régénération automatique

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

Kit d'installation hydraulique

Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Cartouche d'adoucissement (Pièce de rechange)

Kit UltraVioletSteam

Chariot pour plateaux (16 600x400)

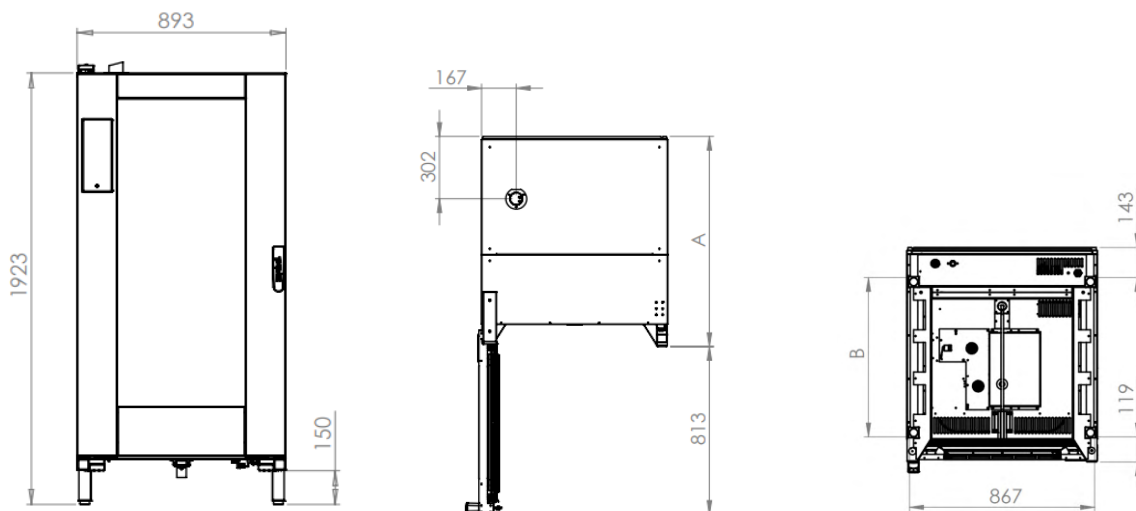
Couverture thermique

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

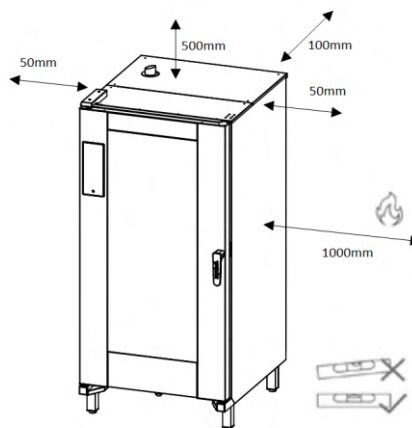
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

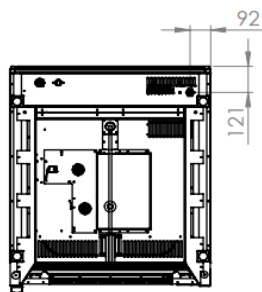
Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau

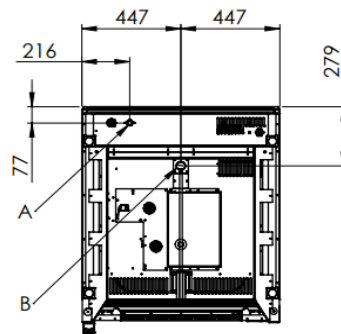


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
16 600x400	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 25

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