



Gourmet 10T GN2/1 Master Pro

Alimentacion Electrica

CODIGO: 926013630

Cubiertos	160/240
Bandejas	20T GN 1/1 - 10T GN 2/1
Dimensiones externas	920 L x 1010 P x 1150 H mm
Distancia entre bandejas	80 mm
Potencia	24 kW
Peso	131 Kg
Temperatura máxima	270° C
Alimentación	400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz

Equipamento

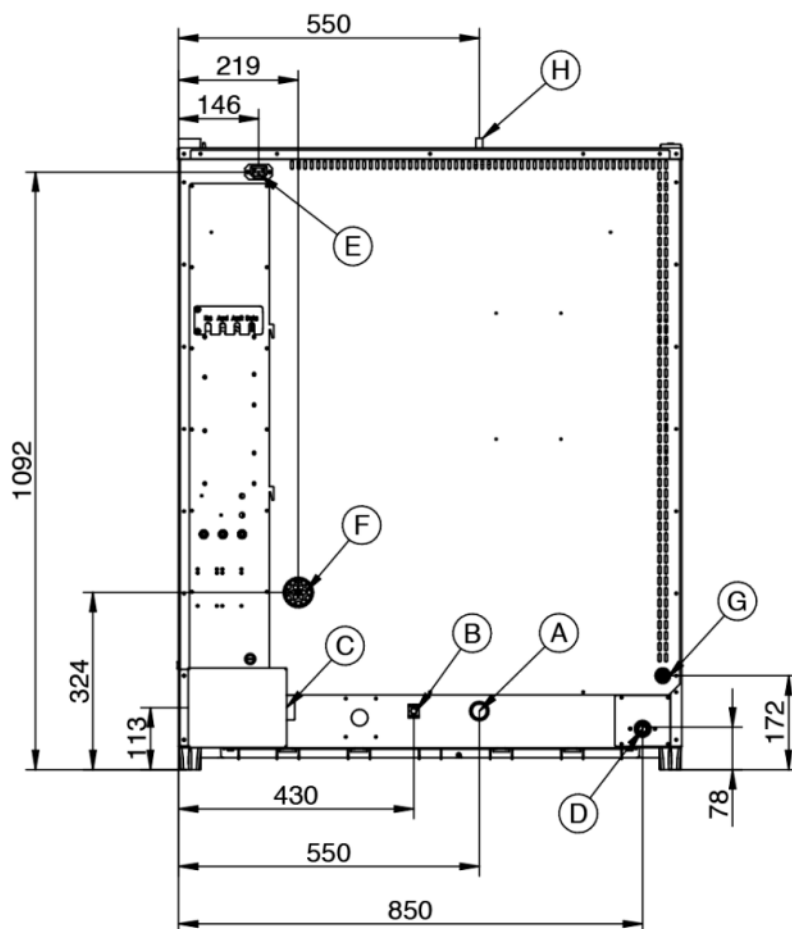
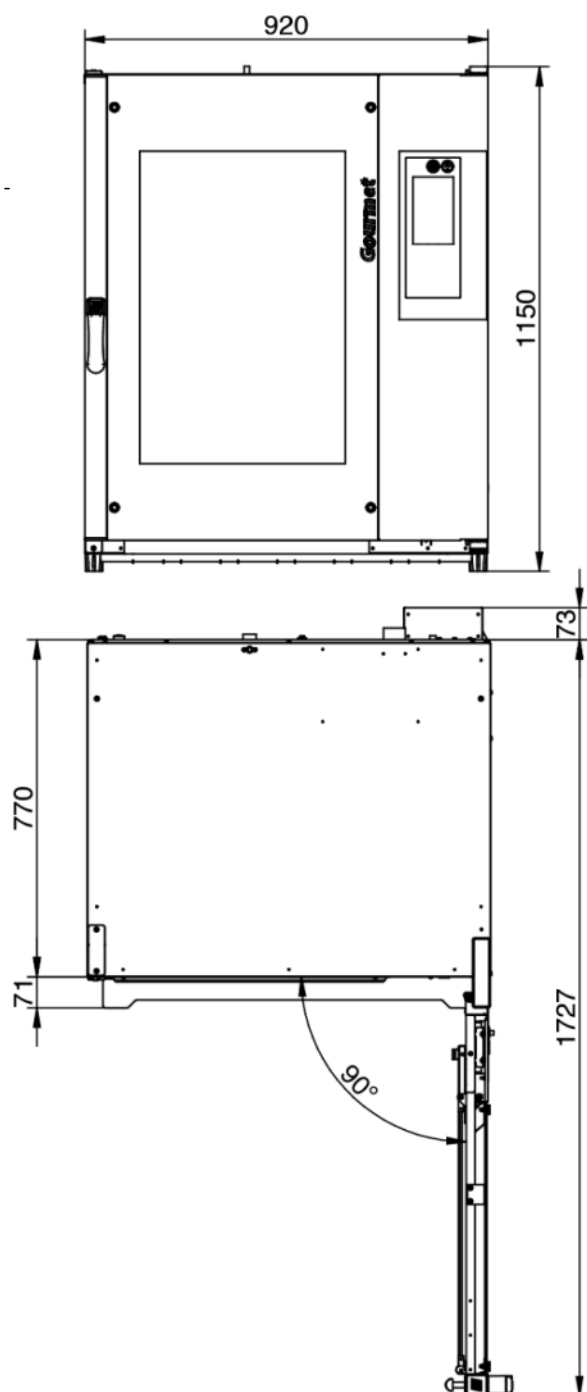
Doble vidrio con baja emisión térmica	Iluminación con led	Sistema Multi-ventilador BakeAIR
Aislamiento térmico de alto rendimiento	Conexión USB	Luz led azul para el control saneamiento
Bandeja de goteo	Predisposición para sonda al corazón cocción al vacío BakeHIN	Cinco velocidades de ventilación y cocción semi-statica
Sonda al corazón MultiBakePOINT	Nueve modalidades de cocción	Apertura automatica de la chimenea BakeDRY
Bloqueo programas con password	Cámara de cocción redondeada	Certificación CE
Control automático seco/vapor en cámara	Control vapor en porcentaje BakeSTEAM	Control automático grado de cocción y carga enhornada
Función multi-timer para cocciones múltiples y mixtas	Guardar, ver* y exportar datos de cocción (haccp)	Modalidad de uso con programas personalizados
Modalidad de uso manual	Modularidad	Modalidad de uso con programas predefinidos
Precalentamiento automatico	Programa de enfriamiento	Programación inicio retrasado
Programación cocción retrasada	Enfriamiento automático de la cámara de cocción	Libro de cocina precargado y online
Detección automática y notificación de errores.	Posibilidad de superposición	Vidrio interno que se puede abrir para limpieza
Ventilación con inversión, control de velocidad y freno motor	Control de saturación de la cámara y presión de vapor adaptativo	

Opciones

Conexión ethernet y predisposición Wi-Fi BakeNET	Sonda al corazón para cocción al vacío BakeHIN	Sistema de lavado automatico BakeCLEAN
Recolección de grasas BakeFAT	Apertura puerta izquierda	Pies extensibles ajustables en altura
Enjuague de seguridad		

Gourmet 10T GN2/1 Master Pro

Alimentacion Electrica



Leyenda

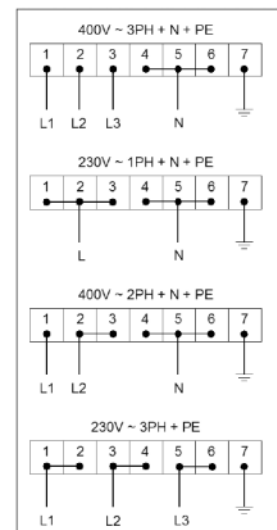
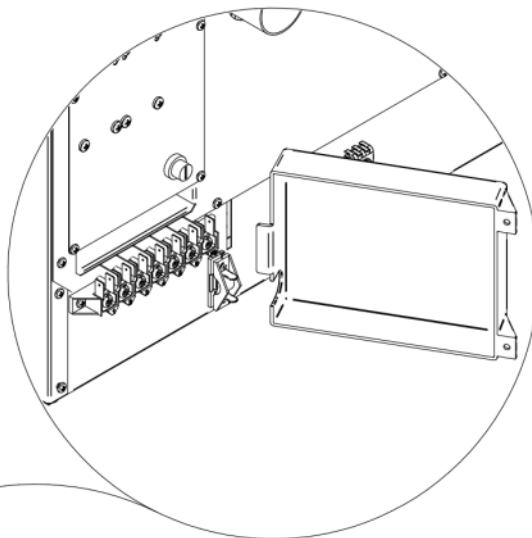
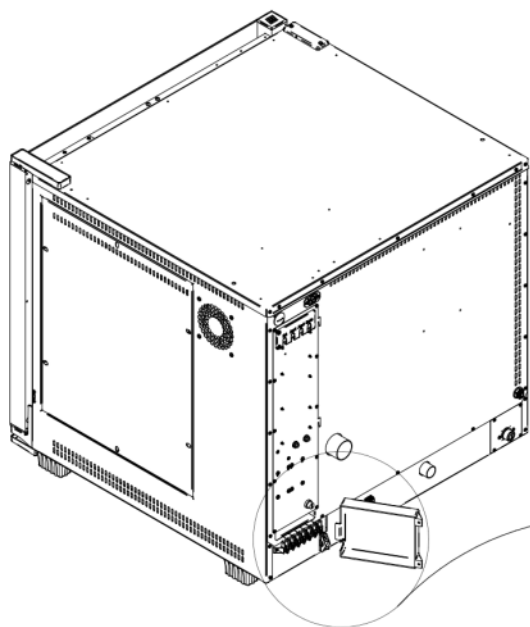
- A - Descarga del líquido Ø 30mm
- B - Terminal equipotencial
- C - Suministro de energía eléctrica
- D - Entrada de agua 3/4"
- E - Alimentación y Control de campana
- F - Escape de vapor Ø 50mm

- G - Entrada lavado Ø 8mm
- H - Depresor Ø 12mm

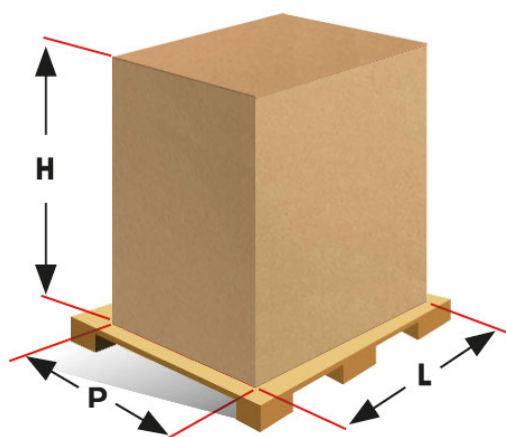
Gourmet 10T GN2/1 Master Pro

Alimentacion Electrica

Suministro y conexiones



Embalaje



Tamano de embalaje:	1000 L x 1000 P x 1300 H mm
Peso neto:	131 Kg
Peso bruto:	141 Kg