



Gourmet 10T Master Pro

Alimentacion de Gas

CODIGO: 926007660

Cubiertos	80/160
Bandejas	10T GN 1/1
Dimensiones externas	715 L x 800 P x 1110 H mm
Distancia entre bandejas	65 mm
Potencia	15 kW - 13.160 Kcal/h (*) - Ele. 0,85 kW
Peso	107 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
Aislamiento térmico de alto rendimiento
Luz led azul para el control saneamiento
Utilizable también con bandejas GN2/3 y GN1/2

Sonda al corazón MultiBakePOINT
Bloqueo programas con password
Control automático seco/vapor en cámara
Función multi-timer para cocciones múltiples y mixtas
Modalidad de uso manual
Programa de enfriamiento
Enfriamiento automático de la cámara de cocción
Enjuague de seguridad

Control de saturación de la cámara y presión de vapor adaptativo

Opciones

Sonda al corazón para cocción al vacío BakeHIN

Iluminación con led
Conexión USB
Bandeja de goteo
Predisposición para sonda al corazón cocción al vacío BakeHIN
Nueve modalidades de cocción
Cámara de cocción redondeada
Control vapor en porcentaje BakeSTEAM
Guardar, ver* y exportar datos de cocción (haccp)
Modalidad de uso con programas predefinidos
Programación inicio retrasado
Libro de cocina precargado y online
Vidrio interno que se puede abrir para limpieza

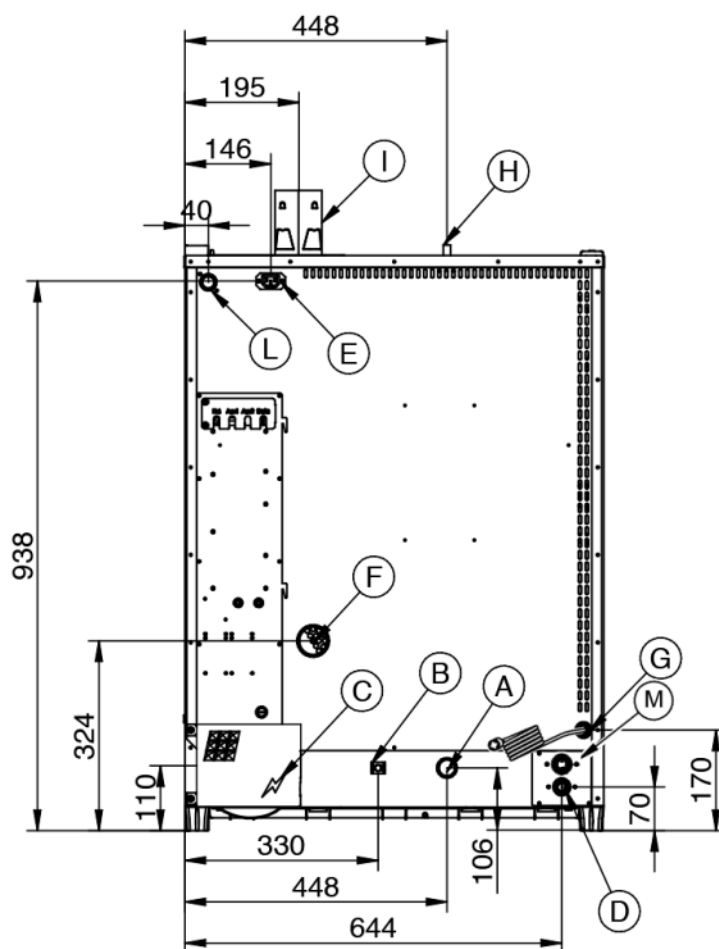
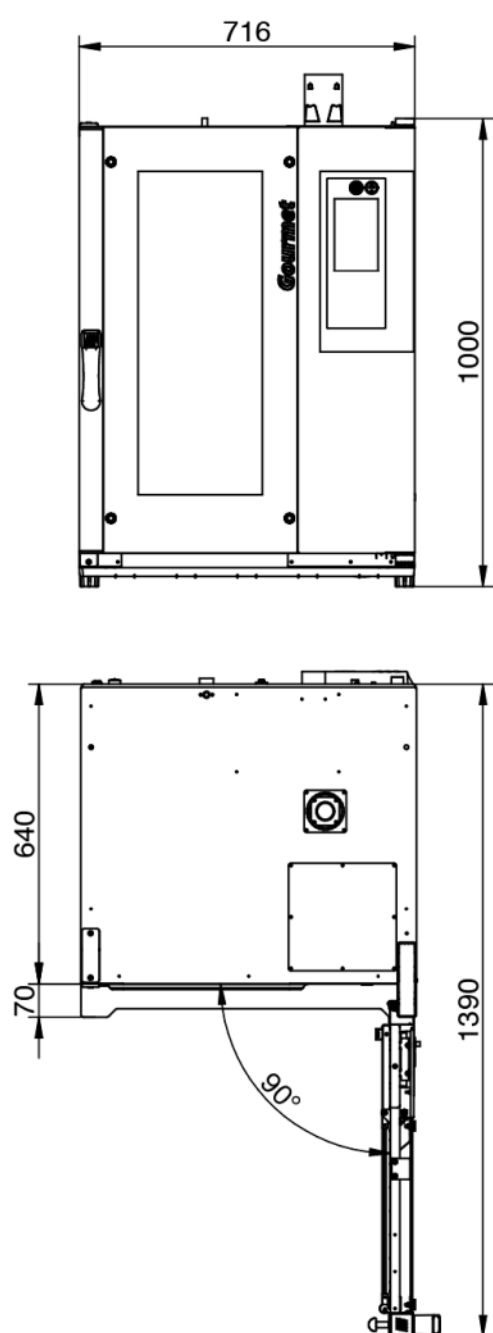
Recolección de grasas BakeFAT

Sistema Multi-ventilador BakeAIR
Quemador de gas premezclado BakeFIRE
Sistema de lavado automatico BakeCLEAN
Cinco velocidades de ventilación y cocción semi-stática
Apertura automática de la chimenea BakeDRY
Certificación CE
Control automático grado de cocción y carga enhornada
Modalidad de uso con programas personalizados
Precalentamiento automatico
Programación cocción retrasada
Detección automática y notificación de errores.
Ventilación con inversión, control de velocidad y freno motor

Apertura puerta izquierda

Gourmet 10T Master Pro

Alimentacion de Gas



Leyenda

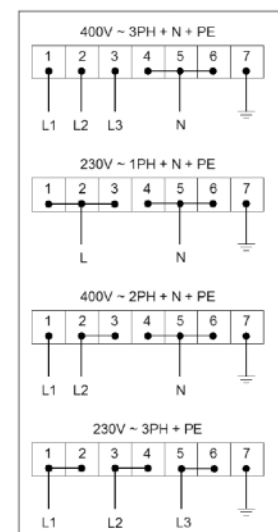
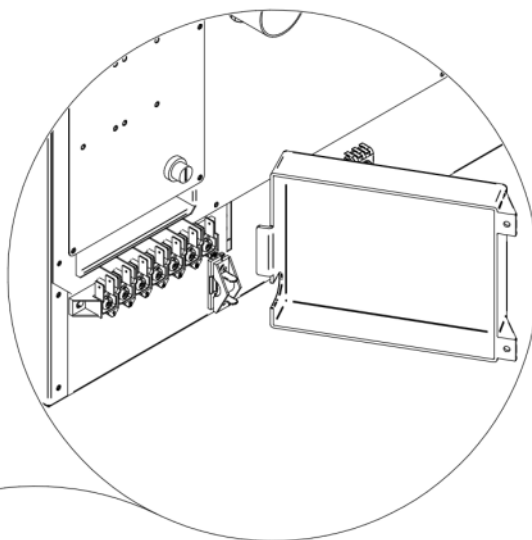
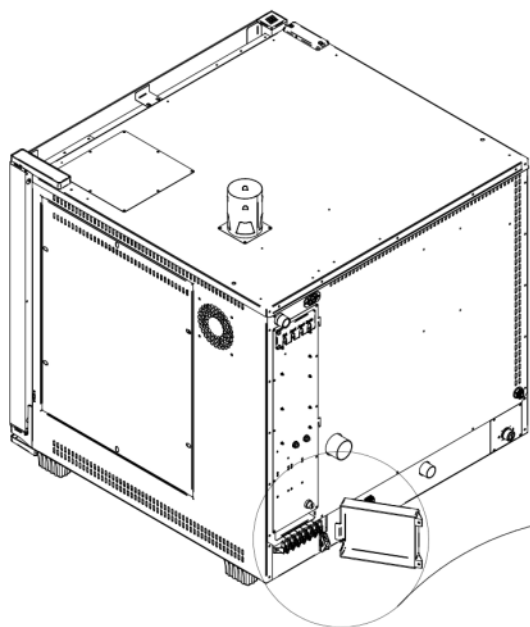
A - Descarga del líquido Ø 30mm
B - Terminal equipotencial
C - Suministro de energía eléctrica 0,85 kW
D - Entrada de agua 3/4" vapor
E - Alimentación y Control de campana
F - Escape de vapor Ø 50mm

G - Entrada Clean and Care
H - Depresor Ø 12mm
I - Ø 80mm Escape de los gases
L - Entrada alimentación de gas 3/4"
M - Entrada de agua 3/4" lavado

Gourmet 10T Master Pro

Alimentación de Gas

Suministro y conexiones



Embalaje



Tamaño de embalaje:	790 L x 870 P x 1240 H mm
Peso neto:	107 Kg
Peso bruto:	116 Kg