



Rotorbake E2 10T 46x66 Master Pro

Alimentacion Electrica

CODIGO: 926009140

Bandejas	10T 46x66cm (3.0m²)
Dimensiones externas	1150 L x 1200 P x 1310 H mm
Distancia entre bandejas	82 mm
Potencia	16 kW
Peso	265 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

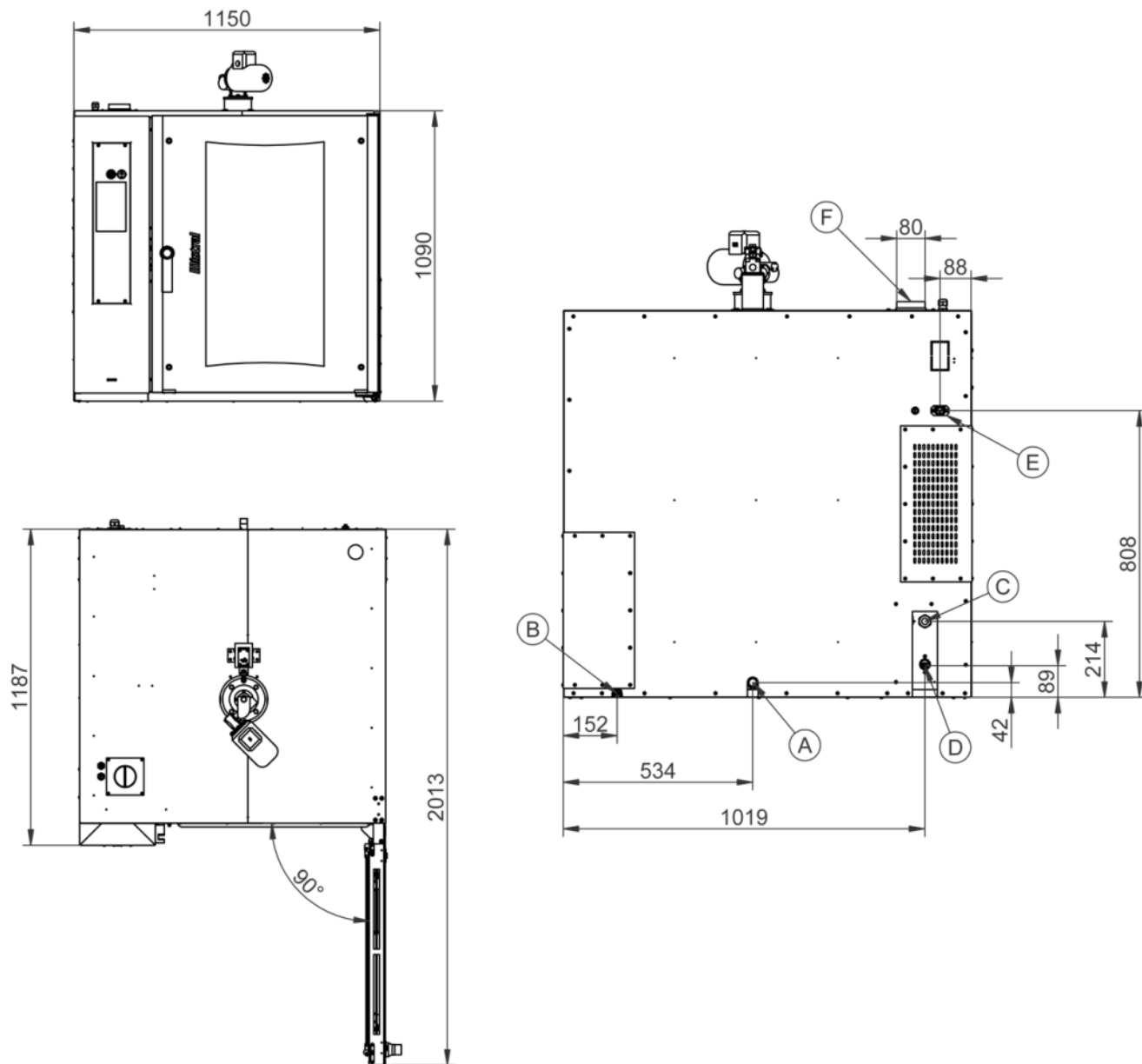
Doble vidrio con baja emisión térmica	Sistema Multi-ventilador BakeAIR	Aislamiento térmico de alto rendimiento
Conexión USB	Cinco velocidades de ventilación y cocción semi-stática	Cinco modalidades de cocción
Apertura automática de la chimenea BakeDRY	Bloqueo programas con password	Certificación CE
Control 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	Inyección de vapor programable en segundos	Inyección de vapor manual
Guardar, ver* y exportar datos de cocción (haccp)	Modalidad de uso con programas personalizados	Modalidad de uso manual
Modalidad de uso con programas predefinidos	Certificación ETL / NSF	Precalentamiento automático
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.
Vidrio interno que se puede abrir para limpieza		

Opciones

Conexión ethernet y predisposición Wi-Fi BakeNET

Rotorbake E2 10T 46×66 Master Pro

Alimentacion Electrica



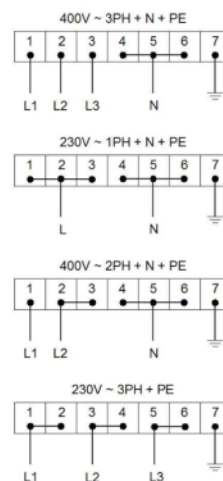
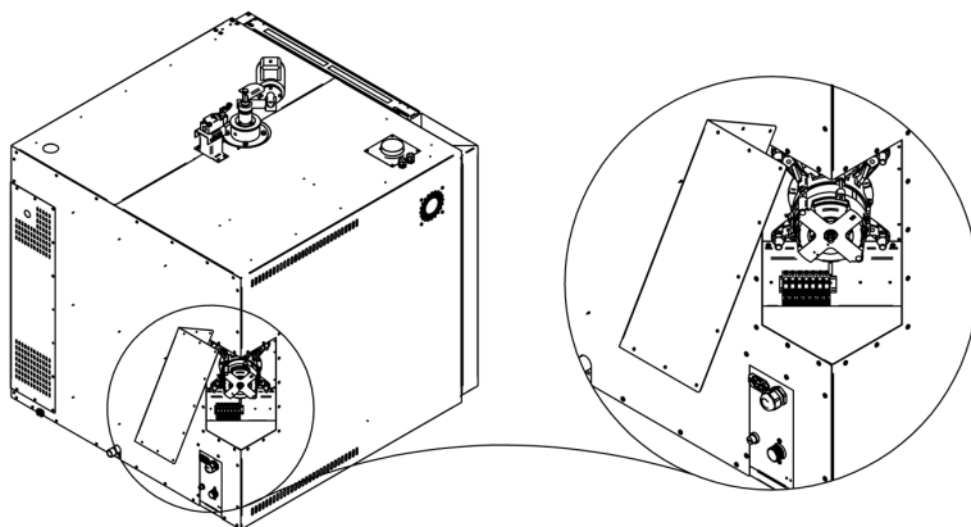
Leyenda

- 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 80mm

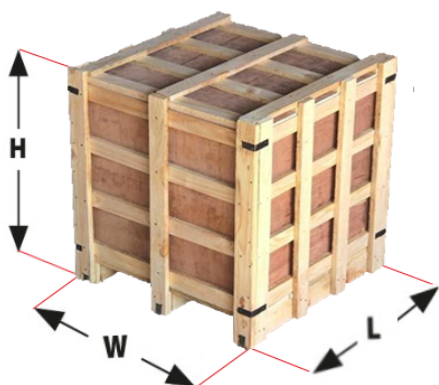
Rotorbake E2 10T 46×66 Master Pro

Alimentacion Electrica

Suministro y conexiones



Embalaje



Tamano de embalaje:	1240 L x 1400 P x 1520 H mm
Peso neto:	265 Kg
Peso bruto:	305 Kg