



Rotorbake T2 10T 46x66 Classic

Alimentacion de Gas

CODIGO: 926009620

Bandejas	10T 46x66cm (3.0m²)
Dimensiones externas	1150 L x 1200 P x 1310 H mm
Distancia entre bandejas	82 mm
Potencia	16,5 kW - 14.187 Kcal/h (*) - Ele. 0,7 kW
Peso	280 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

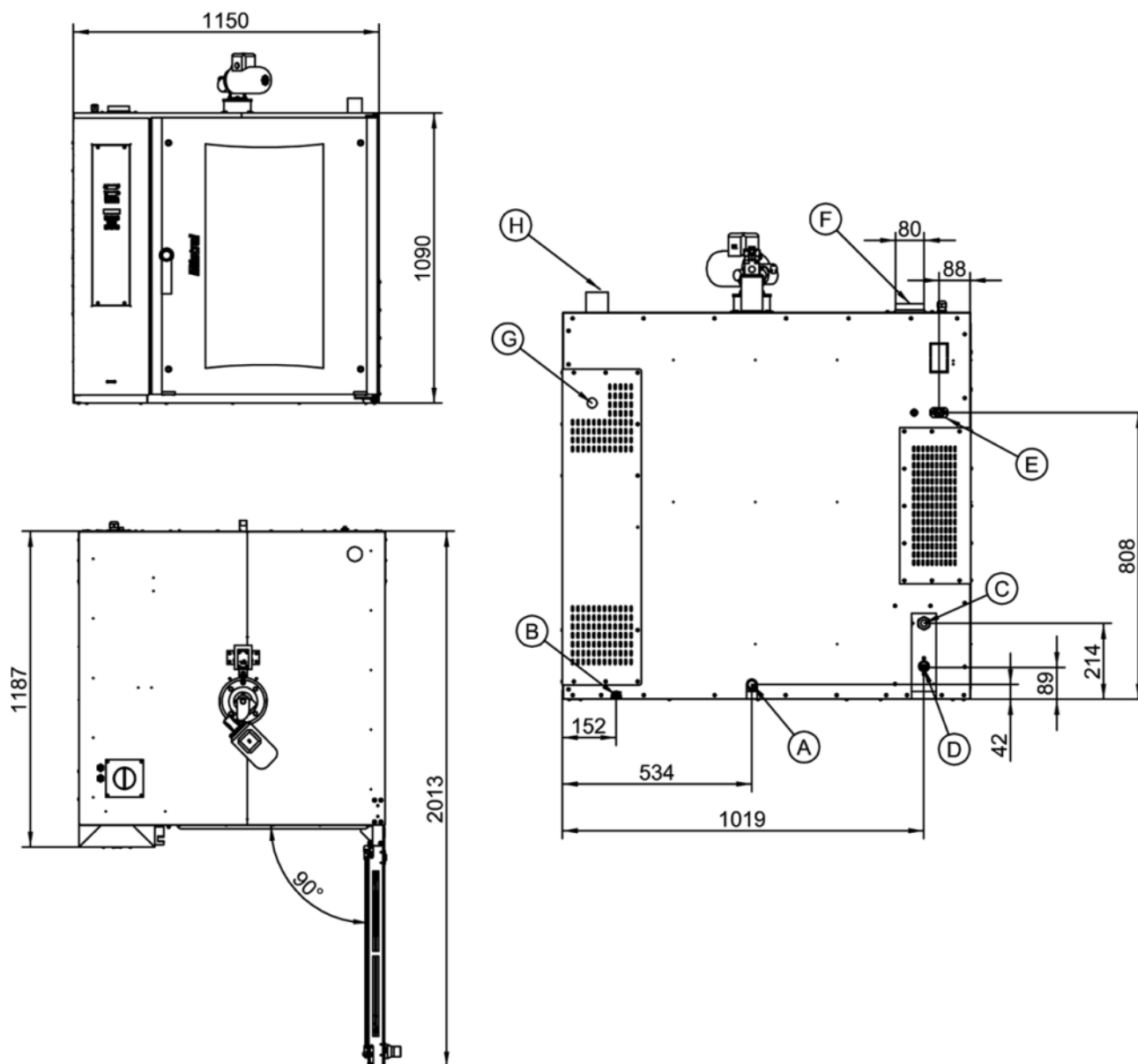
Doble vidrio con baja emisión térmica	Sistema Multi-ventilador BakeAIR	Aislamiento térmico de alto rendimiento
Quemador de gas premezclado BakeFIRE	Cinco velocidades de ventilación y cocción semi-statica	Cinco modalidades de cocción
Apertura automatica de la chimenea BakeDRY	Bloqueo programas con password	Intercambiador de calor dentro de la cámara de cocción
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	Modalidad de uso con programas predefinidos
Certificación ETL / NSF	Precalentamiento automatico	Programa de enfriamiento
Programación inicio retrasado	Programación cocción retrasada	Libro de cocina precargado y online
Detección automática y notificación de errores.	Vidrio interno que se puede abrir para limpieza	

Opciones

Data logger para conexión USB

Rotorbake T2 10T 46×66 Classic

Alimentacion de Gas



Leyenda

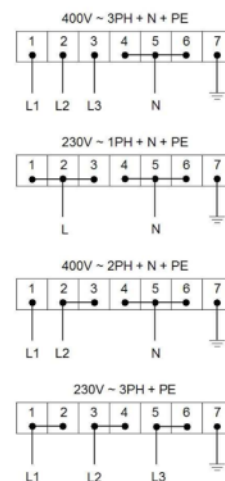
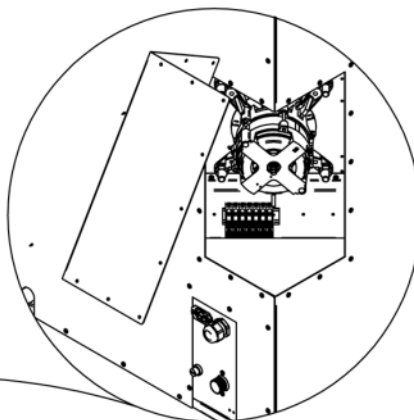
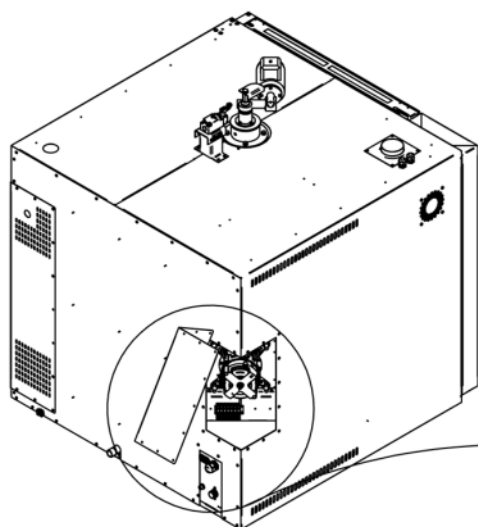
A - Descarga del líquido Ø 30mm
B - Terminal equipotencial
C - Suministro de energía eléctrica 0,7 kW
D - Entrada de agua 3/4"
E - Alimentación y Control de campana
F - Escape de vapor Ø 80mm

G - Entrada alimentación de gas 1/2
H - Ø 50mm Escape de los gases

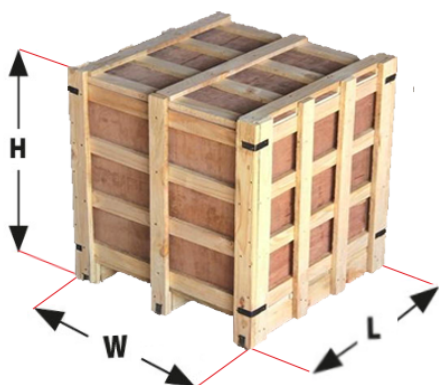
Rotorbake T2 10T 46×66 Classic

Alimentacion de Gas

Suministro y conexiones



Embalaje



Tamaño de embalaje:	1240 L x 1400 P x 1520 H mm
Peso neto:	280 Kg
Peso bruto:	320 Kg