



## Rotorbake T8 18T Master Pro

Alimentacion de Gas

CODIGO: 926018280

|                          |                                                                     |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Bandejas                 | 18T 60x80 cm (8.6m <sup>2</sup> )                                   |
| Dimensiones externas     | 1300 L x 1939 P x 2550 H mm                                         |
| Distancia entre bandejas | 93 mm                                                               |
| Potencia                 | 64 kW - 55.000 Kcal/h - Ele. 2 kW                                   |
| Peso                     | 900 Kg                                                              |
| Temperatura máxima       | 270° C                                                              |
| Alimentación             | 400 V ~ 3PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz |

### Equipamento

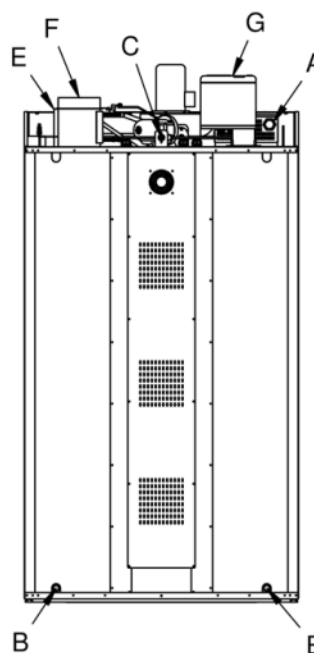
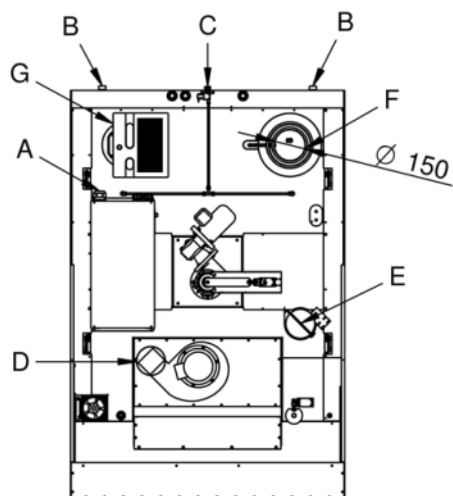
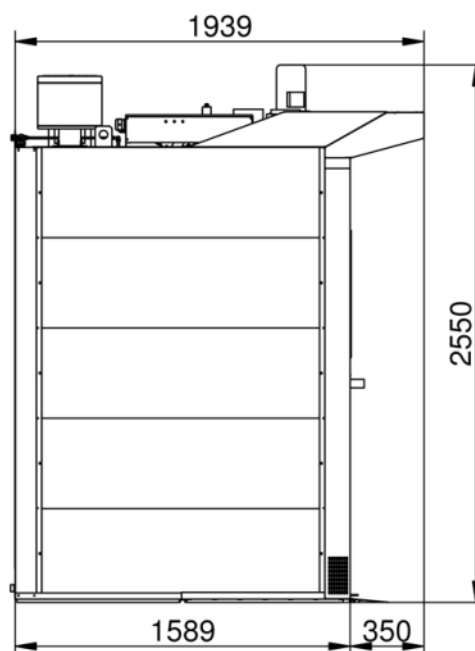
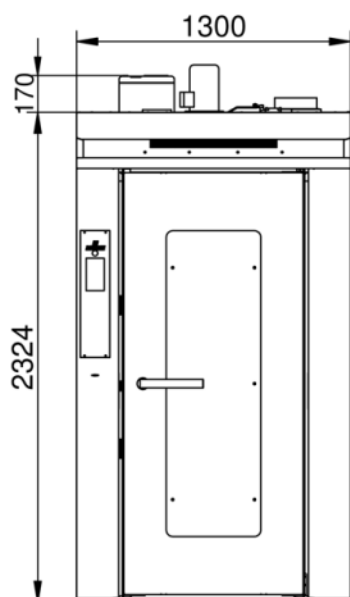
|                                                        |                                                         |                                                 |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Doble vidrio con baja emisión térmica                  | Sistema Multi-ventilador BakeAIR                        | Aislamiento térmico de alto rendimiento         |
| Conexión USB                                           | Cinco velocidades de ventilación y cocción semi-statica | Cinco modalidades de cocción                    |
| Apertura automatica de la chimenea BakeDRY             | Bloqueo programas con password                          | Cámara de combustión garantida 7 años           |
| 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   | Doble generator de vapor RotorBake              |
| 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 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. |

### Opciones

|                                                  |                                |                                   |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Conexión ethernet y predisposición Wi-Fi BakeNET | Paneles exteriores INOX        | Doble cierre y doble junta puerta |
| Plataforma giratoria                             | Levantamiento automatico carro | Apertura puerta izquierda         |

**Rotorbake T8 18T Master Pro**

Alimentacion de Gas



**Leyenda**

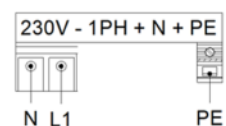
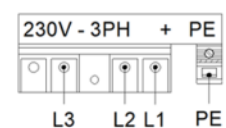
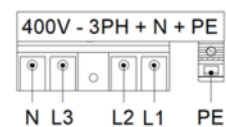
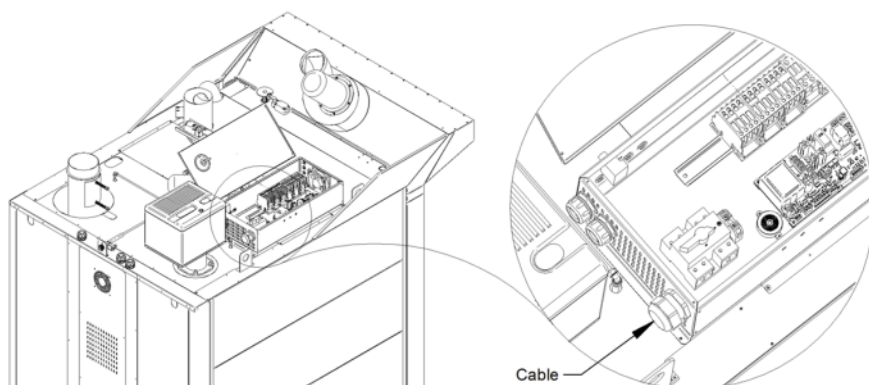
- A - Suministro de energía eléctrica 2 kW - (Pg36)
- B - Descarga del líquido 1"
- C - Entrada de agua 3/4"
- D - Escape de vapor campana
- E - Escape de vapor camara Ø 140
- F - Ø 150mm Escape de los gases

G - Quemador

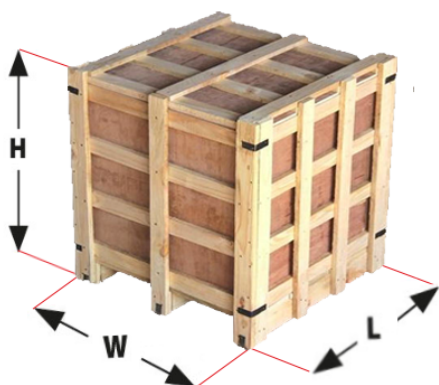
## Rotorbake T8 18T Master Pro

Alimentacion de Gas

### Suministro y conexiones



### Embalaje



|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| Tamano de embalaje: | 1400 L x 1900 P x 2550 H mm |
| Peso neto:          | 900 Kg                      |
| Peso bruto:         | 975 Kg                      |