



Rotorbake T2 10T 40x60 Classic

Alimentacion de Gas

CODIGO: 926009520

Bandejas	10T 40x60cm (2.4m ²)
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

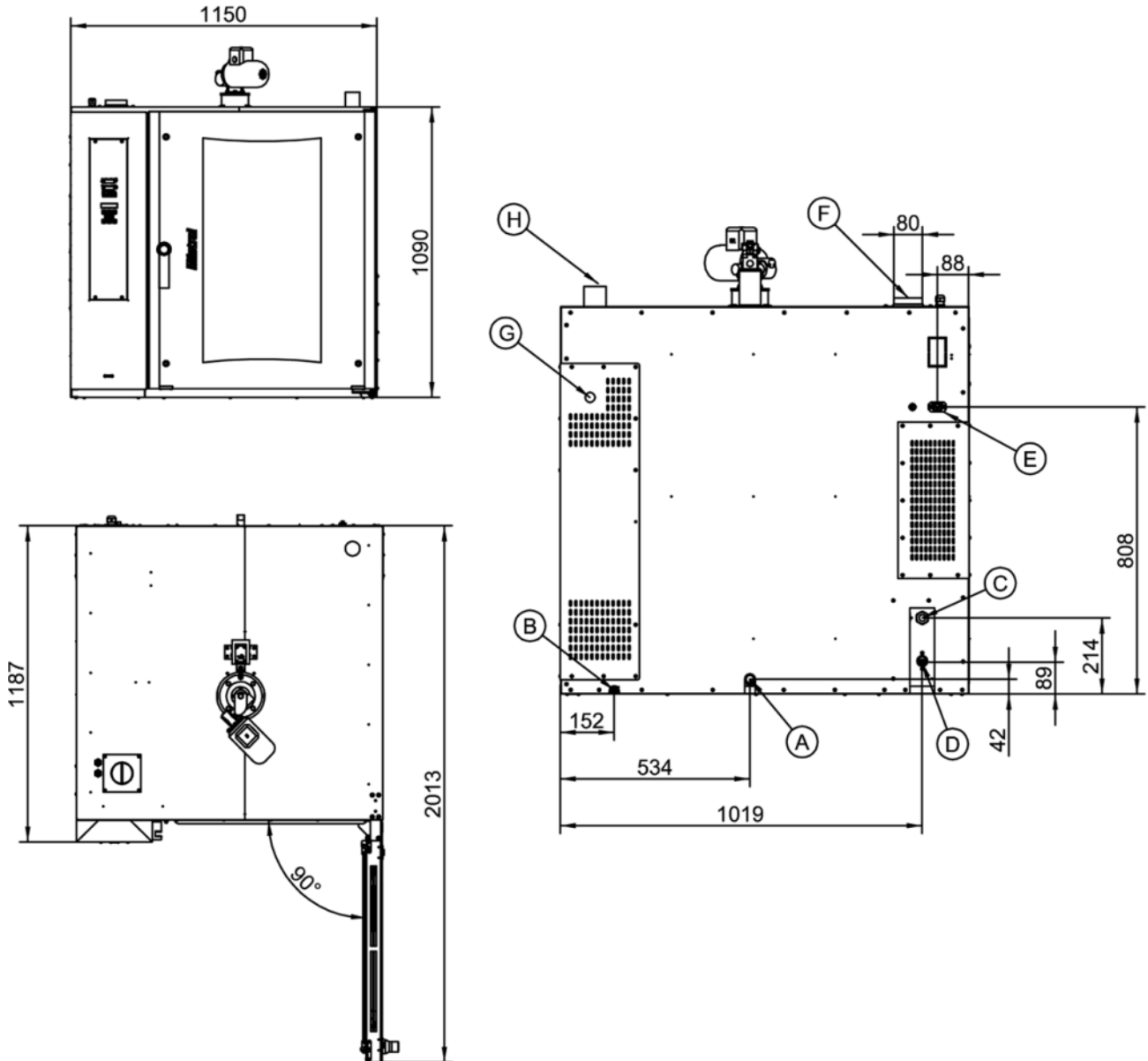
Sistema Multi-ventilador BakeAIR	Aislamiento térmico de alto rendimiento	Doble vidrio con baja emisión térmica
Quemador de gas premezclado BakeFIRE	Cinco velocidades de ventilación y cocción semi-stática	Cinco modalidades de cocción
Apertura automática de la chimenea BakeDRY	Bloqueo programas con password	Intercambiador de calor dentro de la cámara de cocción
Certificación CE	Control automático seco/vapor en cámara	Control automático grado de cocción y carga enhornada
Control vapor en porcentaje BakeSTEAM	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
Pre calentamiento automático	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 40×60 Classic

Alimentacion de Gas



Leyenda

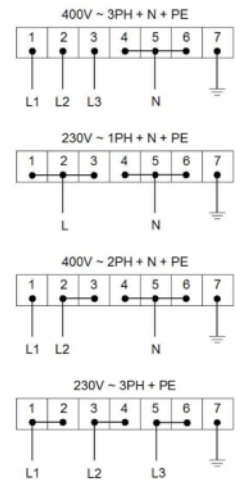
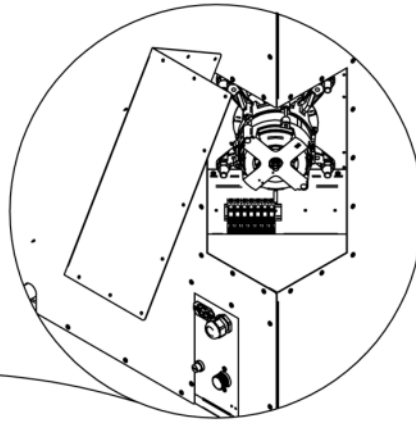
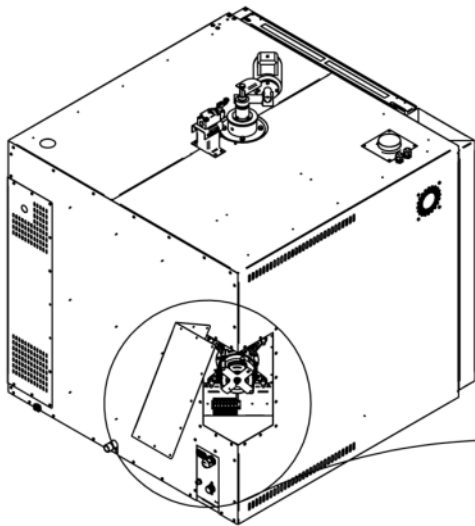
- A - Descarga del líquido Ø 30mm
- B - Terminal equipotencial
- C - Suministro de energía eléctrica 0,7 kW
- D - Entrada de agua 3/4"
- E - Alimentación y Control de campana
- F - Escape de vapor Ø 80mm

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

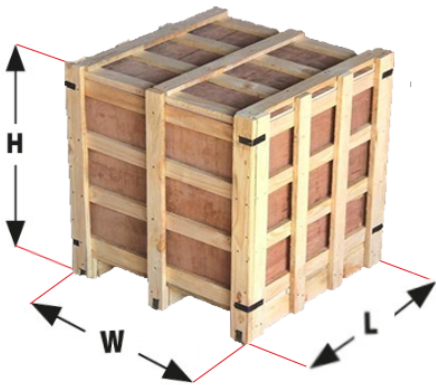
Rotorbake T2 10T 40x60 Classic

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