



## Rotorbake E2 10T 50x70 Master Pro

Alimentacion Electrica

CODIGO: 926009240

Bandejas	10T 50x70 cm (3.5m <sup>2</sup> )
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

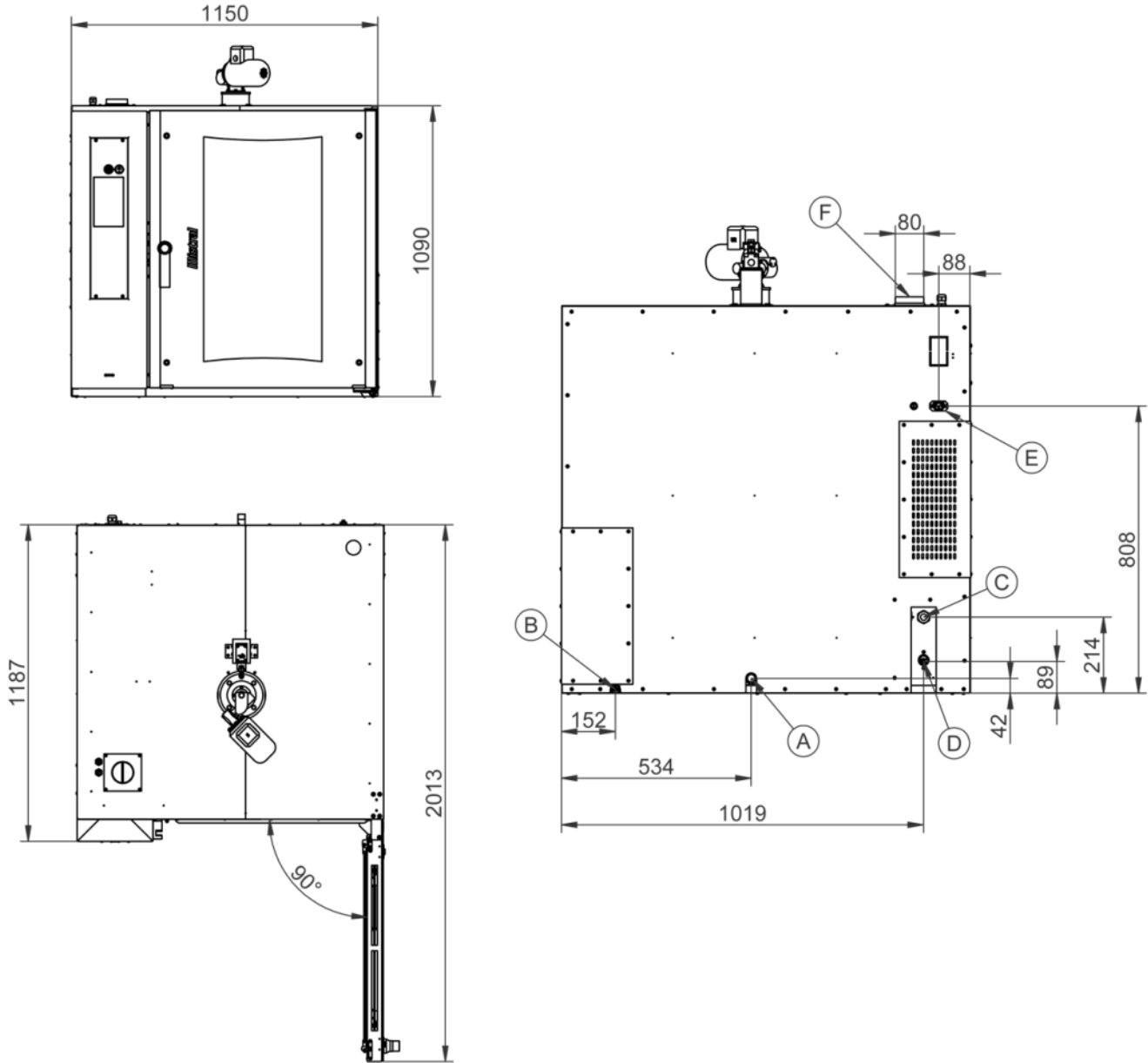
Sistema Multi-ventilador BakeAIR	Aislamiento térmico de alto rendimiento	Doble vidrio con baja emisión térmica
Conexión USB	Cinco velocidades de ventilación y cocción semi-stática	Cinco modalidades de cocción
Apertura automática de la chimenea BakeDRY	Bloqueo programas con password	Certificación CE
Control automático seco/vapor en cámara	Control automático grado de cocción y carga enhornada	Control vapor en porcentaje BakeSTEAM
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	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 50×70 Master Pro

Alimentacion Electrica



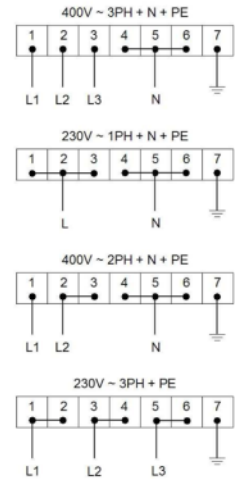
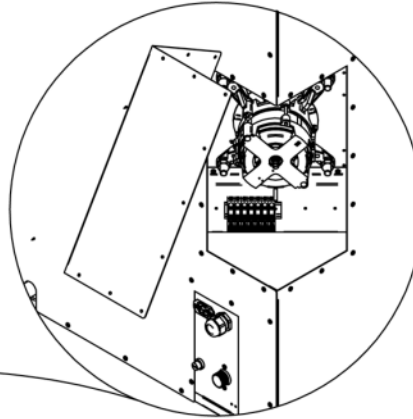
**Leyenda**

- 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 50x70 Master Pro

Alimentacion Electrica

Suministro y conexiones



Embalaje



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