



## Bistrot 6T Master Pro

Alimentazione a Gas

CODICE: 926007160

|                     |                                                                                          |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teglie              | 6T 40x60 46x66 cm                                                                        |
| Dimensioni esterne  | 850 L x 930 P x 940 H mm                                                                 |
| Distanza teglie     | 81 mm                                                                                    |
| Potenza             | 14,5 kW - 12.470 Kcal/h (*) - Ele. 0,85 kW                                               |
| Peso                | 102 Kg                                                                                   |
| Temperatura massima | 270° C                                                                                   |
| Alimentazione       | 400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz |

### Dotazioni

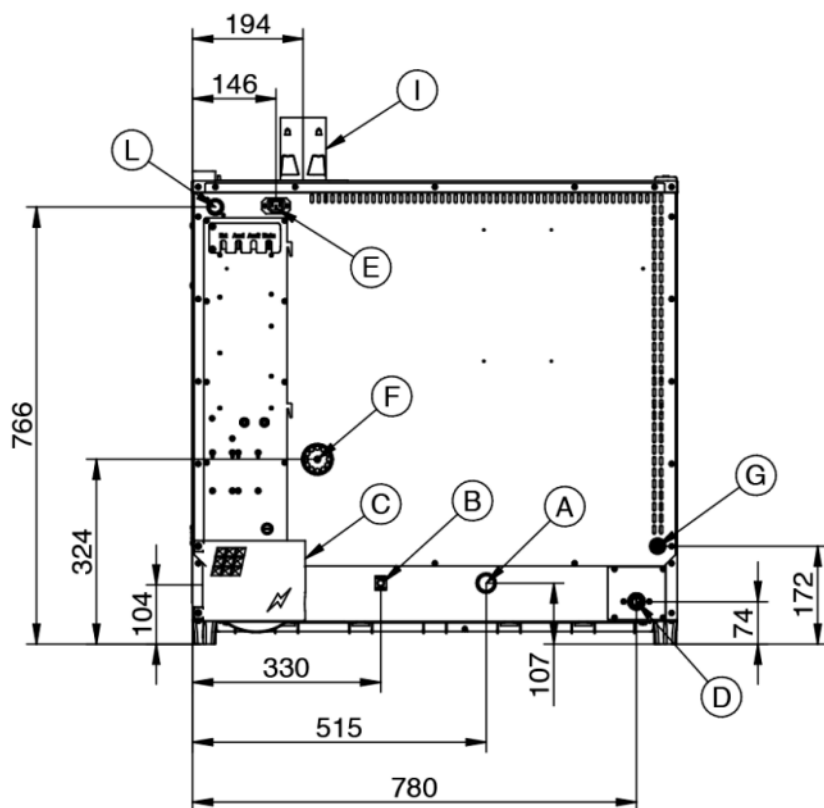
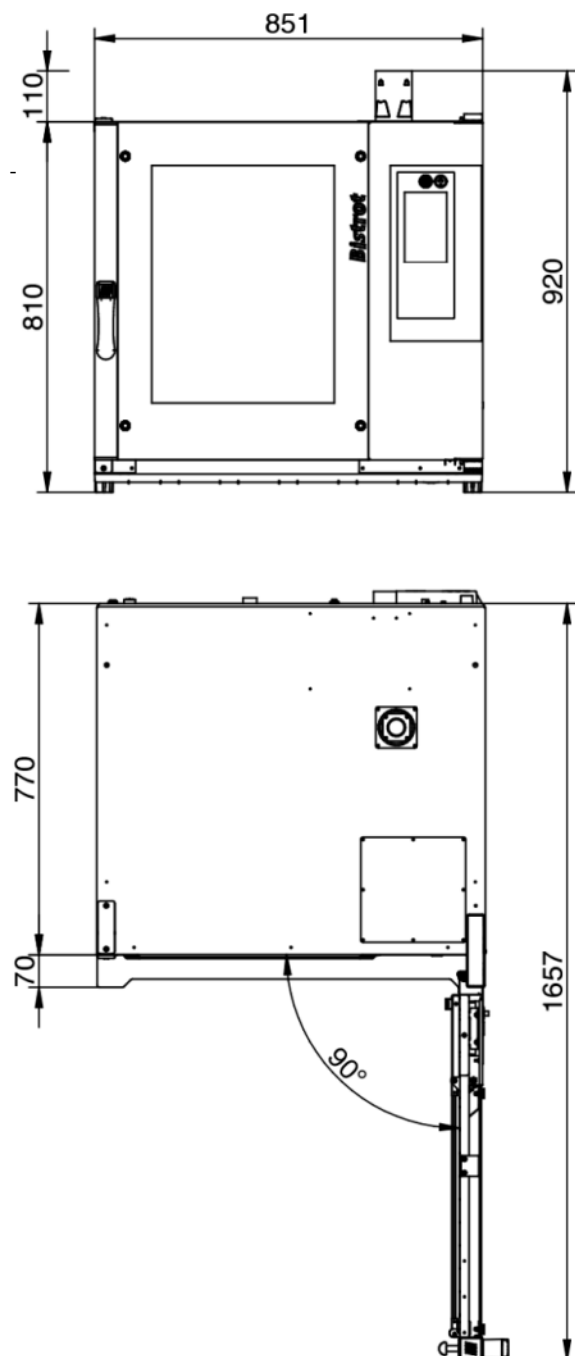
|                                                                          |                                                                     |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Doppio vetro basso emissivo                                              | Illuminazione interna a led                                         | Sonda al cuore BakePOINT                              |
| Sistema multiventola BakeAIR                                             | Isolamento termico ad alta resa                                     | Connessione USB                                       |
| Bruciatore premiscelato BakeFIRE                                         | Led blu per verifica pulizia camera                                 | Predisposizione per sonda al cuore sottovuoto BakeHIN |
| Cinque velocita' di ventilazione e cottura semi-statica                  | Nove modalita' di cottura                                           | Apertura automatica del camino BakeDRY                |
| Blocco programmi con password                                            | Camera di cottura con angoli arrotondati                            | Certificazione CE                                     |
| Controllo automatico del clima in camera                                 | Controllo automatico del grado di cottura e del carico di infornata | Controllo vapore in percentuale BakeSTEAM             |
| Funzione multi-timer per cotture multiple e miste                        | Iniezione di vapore programmabile a tempo                           | Iniezione di vapore manuale                           |
| Memorizzazione, visualizzazione* ed esportazione dati di cottura (haccp) | Modalità di utilizzo con programmi personalizzati                   | Modalità di utilizzo manuale                          |
| Modalità di utilizzo con programmi preimpostati                          | Certificazione ETL / NSF                                            | Preriscaldamento automatico                           |
| Programma di raffreddamento                                              | Programmazione accensione differita                                 | Programmazione cottura differita                      |
| Raffreddamento automatico della camera di cottura                        | Ricettario precaricato e online                                     | Rilevazione automatica e segnalazione errori          |
| Ventilazione con inversione, controllo velocita' e freno motore          | Vetro interno apribile per pulizia                                  |                                                       |

### Opzioni

|                                                      |                                   |                                          |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| Connessione Ethernet e predisposizione Wi-Fi BakeNET | Sonda al cuore sottovuoto BakeHIN | Sistema di lavaggio automatico BakeCLEAN |
| Apertura porta sinistra                              | Risciacquo di sicurezza           |                                          |

## Bistrot 6T Master Pro

Alimentazione a Gas



### Legenda

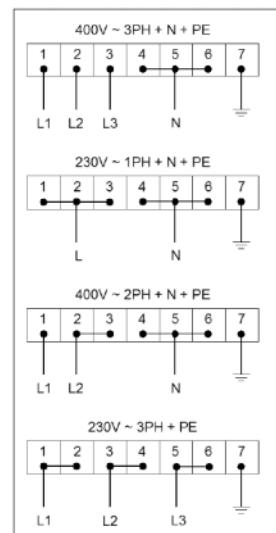
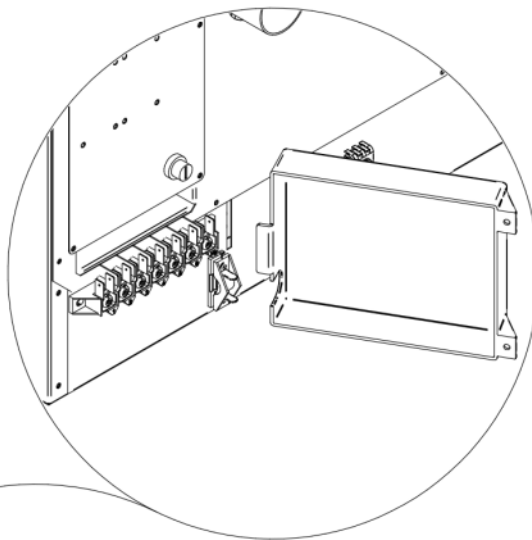
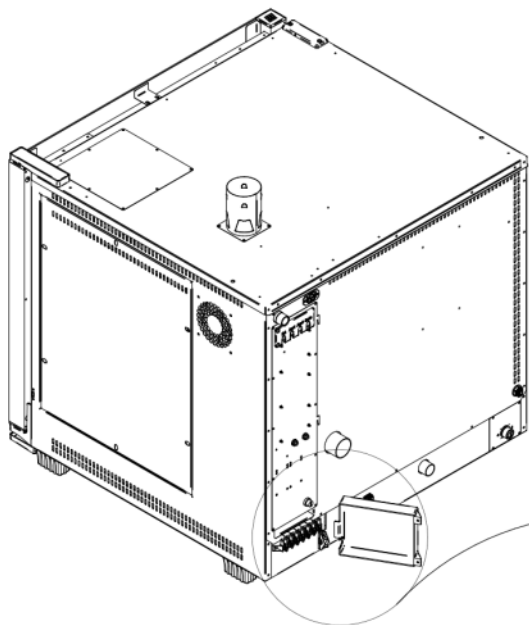
A - Scarico acqua Ø 30mm  
B - Morsetto equipotenziale  
C - Alimentazione elettrica  
D - Ingresso acqua 3/4"  
E - Alimentazione per cappa  
F - Scarico vapori Ø 50mm

G - Ingresso lavaggio Ø 8mm  
I - Ø 80mm Scarico fumi camera di combustione  
L - Ingresso alimentazione gas 3/4"

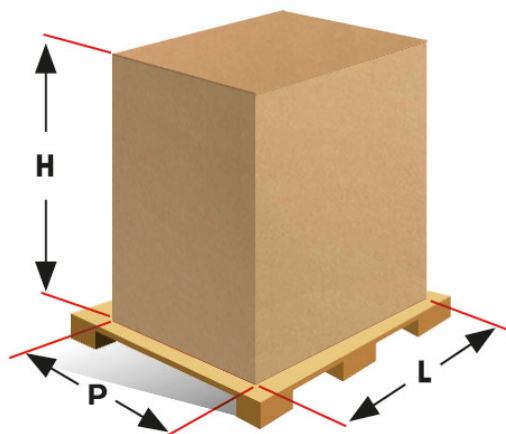
## Bistrot 6T Master Pro

Alimentazione a Gas

### Alimentazione e allacciamenti



### Imballaggio



Dimensioni imballaggio:

920 L x 1000 P x 1070 H mm

Peso netto:

102 Kg

Peso lordo:

112 Kg