



Rotorbake E2 10T 46×66 Master Pro

Alimentazione Elettrica

CODICE: 926009140

Teglie	10T 46x66cm (3.0m ²)
Dimensioni esterne	1150 L x 1200 P x 1310 H mm
Distanza teglie	82 mm
Potenza	16 kW
Peso	265 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

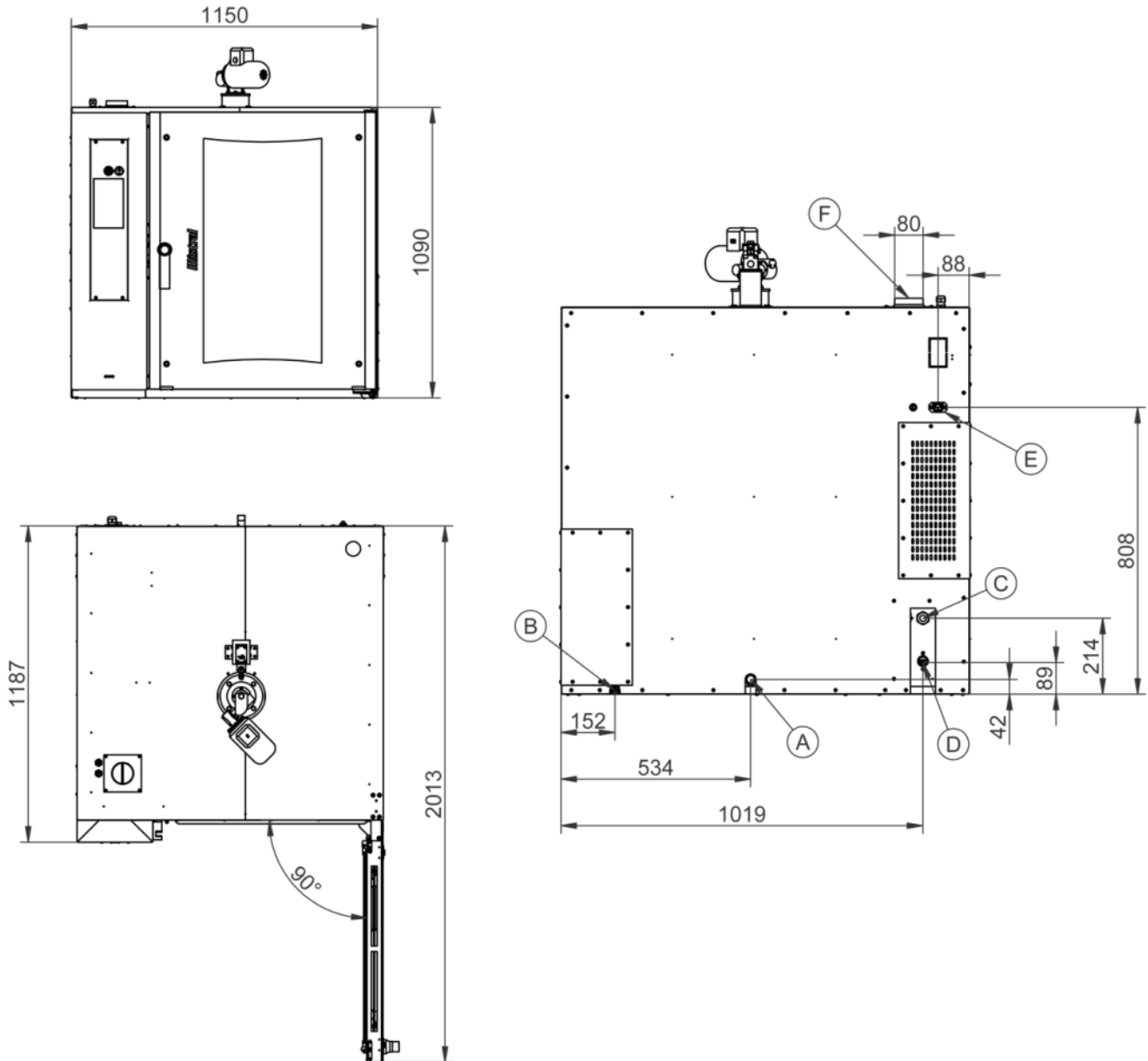
Doppio vetro basso emissivo	Sistema multiventola BakeAIR	Isolamento termico ad alta resa
Connessione USB	Cinque velocita' di ventilazione e cottura semi-statica	Cinque modalita' di cottura
Apertura automatica del camino BakeDRY	Blocco programmi con password	Certificazione CE
Controllo automatico del 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
Vetro interno apribile per pulizia		

Opzioni

Connessione Ethernet e predisposizione Wi-Fi BakeNET

Rotorbake E2 10T 46×66 Master Pro

Alimentazione Elettrica



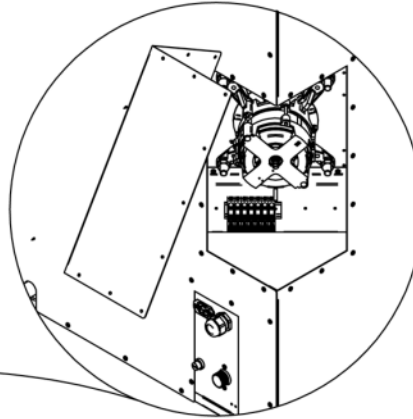
Legenda

- A - Scarico acqua Ø 30mm
- B - Morsetto equipotenziale
- C - Alimentazione elettrica
- D - Ingresso acqua 3/4"
- E - Alimentazione per cappa
- F - Scarico vapori Ø 80mm

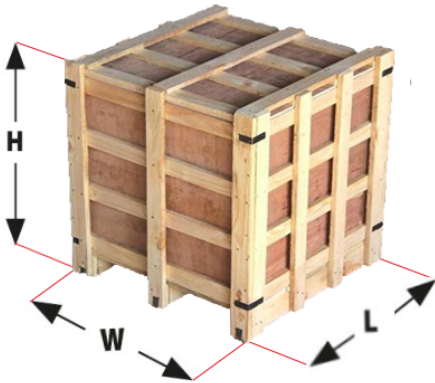
Rotorbake E2 10T 46×66 Master Pro

Alimentazione Elettrica

Alimentazione e allacciamenti



Imballaggio



Dimensioni imballaggio:	1240 L x 1400 P x 1520 H mm
Peso netto:	265 Kg
Peso lordo:	305 Kg