



Rotorbake E2 10T 50x70 Master Pro

Alimentazione Elettrica

CODICE: 926009240

Teglie	10T 50x70 cm (3.5m 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

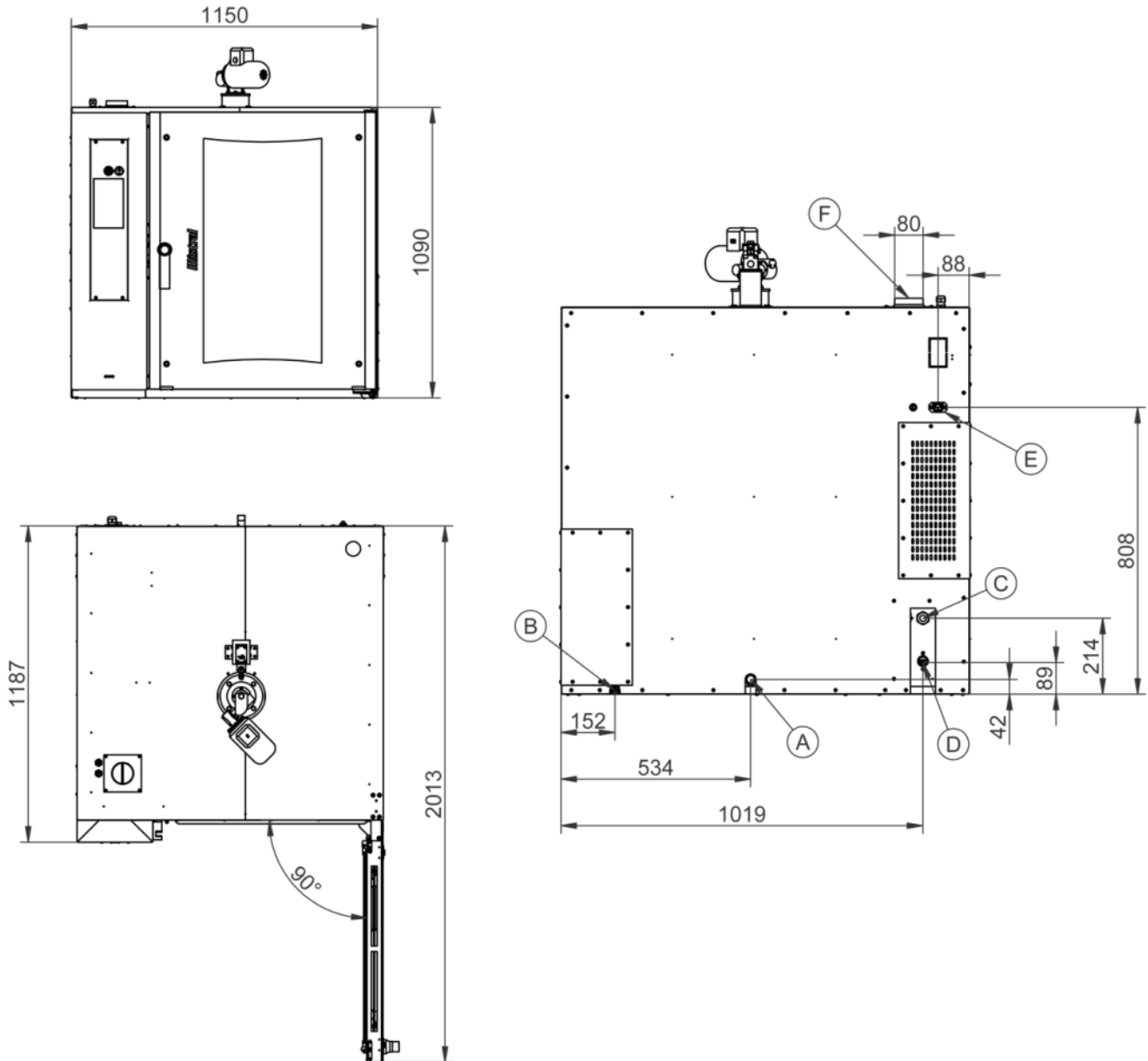
Doppio vetro basso emissivo	Sistema multiventola BakeAIR	Isolamento termico ad alta resa
Connessione USB	Cinque velocita' di ventilazione e cottura semi-statica	Cinque modalita' di cottura
Apertura automatica del camino BakeDRY	Blocco programmi con password	Certificazione CE
Controllo automatico del 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	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 50×70 Master Pro

Alimentazione Elettrica



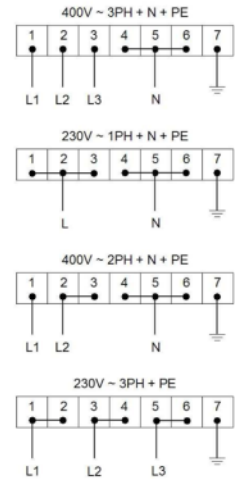
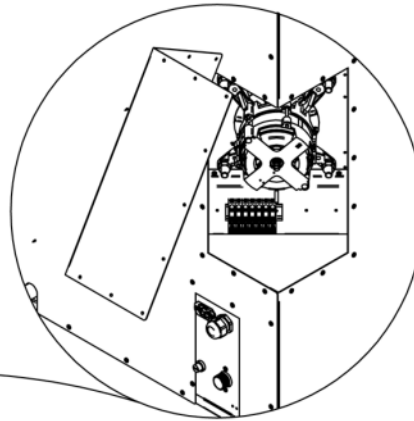
Legenda

- 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 50×70 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