



Gourmet 10T Master Pro

Alimentation en Gaz

CODE: 926007660

Couverts	80/160
Plaques	10T GN 1/1
Dimensions extérieures	715 L x 800 P x 1110 H mm
Distance plaques	65 mm
Puissance	15 kW - 13.160 Kcal/h (*) - Ele. 0,85 kW
Poids	107 Kg
Température maximale	270° C
Alimentation	400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz

Équipement

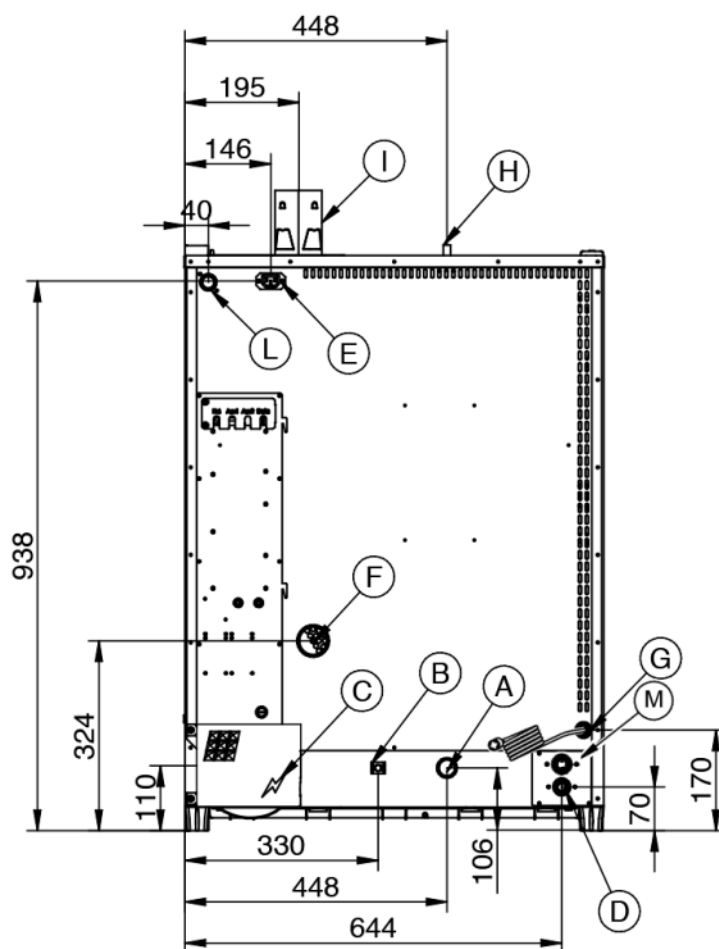
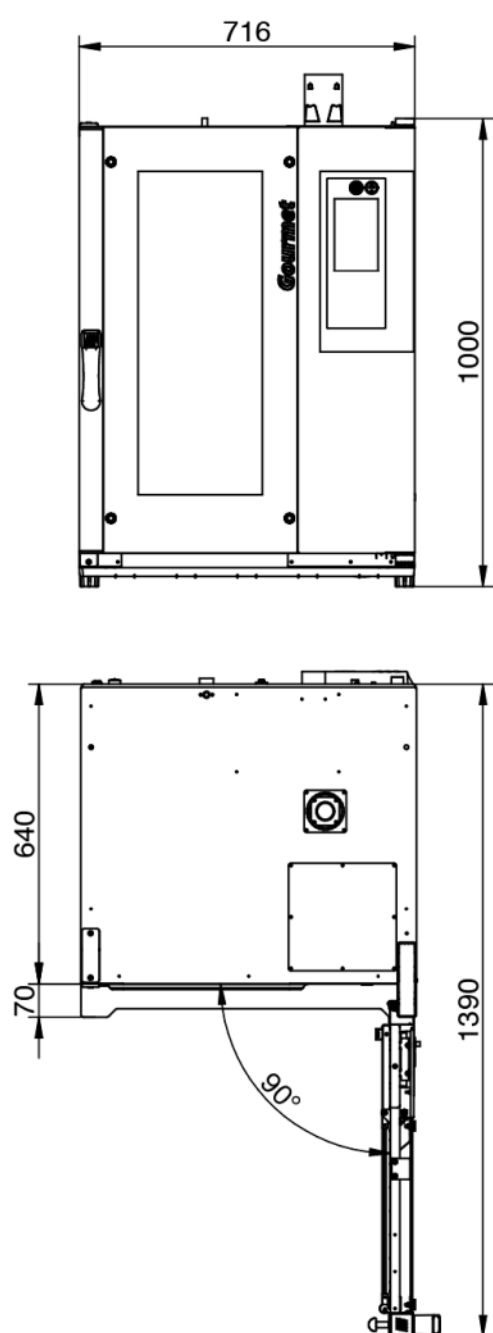
Écran touch screen capacitif 7" avec icônes Système multi-ventilateur BakeAIR Brûleur à prémélange BakeFIRE Plateau de récupération Cinq vitesses de ventilation et cuisson semi-statique Ouverture automatique de la cheminée BakeDRY Certification CE Contrôle automatique degré de cuisson et chargement fournée Mode d'utilisation avec programmes personnalisés Préchauffage automatique Programmation cuisson différé Détection automatique et rapport d'erreur Ventilation avec inversion, contrôle de vitesse et frein moteur	Double vitre à faible émissivité thermique Isolation thermique à haute rendement LED bleue pour vérification propreté de la chambre Utilisable aussi avec plaques GN2/3 et GN1/2 Sonde au cœur MultiBakePOINT Bloc programmes avec password Contrôle automatique sec/vapeur dans la chambre Fonction multi-timer pour cuissons multiples et mixtes Mode d'utilisation manuel Programme de refroidissement Refroidissement automatique de la chambre de cuisson Rinçage de sécurité Contrôle adaptatif pression, vapeur et saturation de la chambre	Éclairage intérieur à led Connexion USB Système de lavage automatique BakeCLEAN Prédisposition pour sonde au cœur sous vide BakeHIN Neuf méthodes de cuisson Chambre de cuisson aux angles arrondis Contrôle vapeur en pourcentage BakeSTEAM Mémorisation, affichage * et exportation des données de cuisson (haccp) Mode d'utilisation avec programmes prédéfinis Programmation démarrage différé Livre de cuisine préchargé et online Vitre intérieure qui peut être ouverte pour le nettoyage
--	---	--

Options

Sonde au cœur sous vide BakeHIN	Collecte des graisses BakeFAT	Ouverture porte gauche
---------------------------------	-------------------------------	------------------------

Gourmet 10T Master Pro

Alimentation en Gaz



Légende

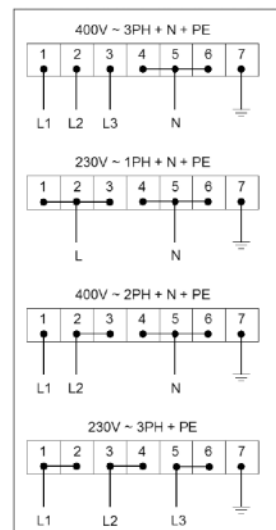
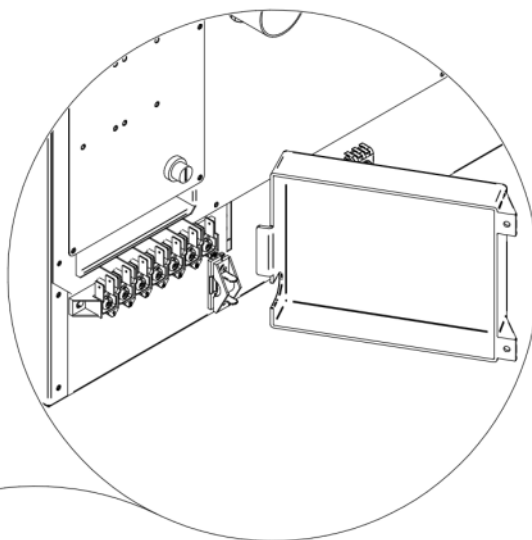
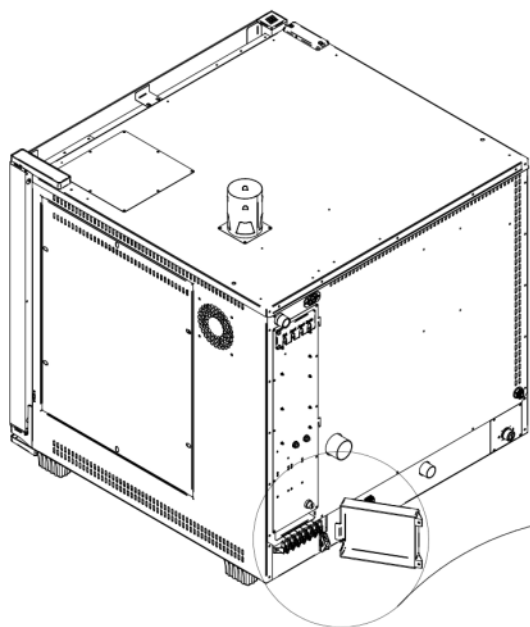
A - Évacuation des liquides Ø 30mm
B - Borne équipotentielle
C - Alimentation électrique 0,85 kW
D - Entrée de l'eau 3/4" vapeur
E - Alimentation de la hotte d'aspiration
F - Évacuation des vapeurs Ø 50mm

G - Entrée Clean and Care
H - Dépresseur Ø 12mm
I - Ø 80mm Évacuation des fumées
L - Entrée d'alimentation en gaz 3/4"
M - Entrée de l'eau 3/4" lavage

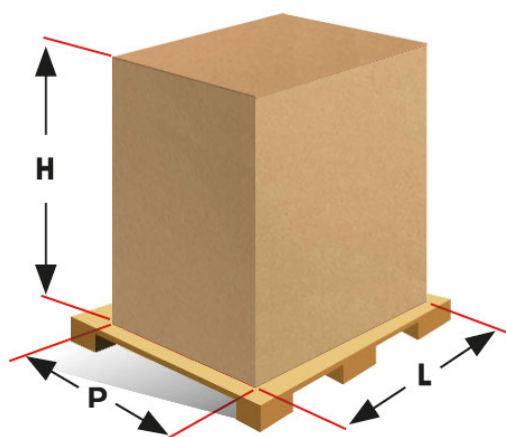
Gourmet 10T Master Pro

Alimentation en Gaz

Alimentation et connexions



Emballage



Dimensions d'emballage:

790 L x 870 P x 1240 H mm

Poids net:

107 Kg

Poids brut:

116 Kg