



## Rack 20T Classic

Alimentation Électrique

CODE: 925915620

|                        |                                                                                          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Couverts               | 160/240                                                                                  |
| Plaques                | 20T GN 1/1                                                                               |
| Dimensions extérieures | 850 L x 965 P x 1860 H mm                                                                |
| Distance plaques       | 65 mm                                                                                    |
| Puissance              | 32 kW                                                                                    |
| Poids                  | 177 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

Double vitre à faible émissivité thermique  
Isolation thermique à haute rendement  
Utilisable aussi avec plaques GN2/3 et GN1/2  
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  
Rinçage de sécurité

Éclairage intérieur à led  
LED bleue pour vérification propreté de la chambre  
Cinq vitesses de ventilation et cuisson semi-statique  
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  
Livre de cuisine préchargé et online  
Vitre intérieure qui peut être ouverte pour le nettoyage

Système multi-ventilateur BakeAIR  
Système de lavage automatique BakeCLEAN  
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  
Détection automatique et rapport d'erreur  
Ventilation avec inversion, contrôle de vitesse et frein moteur

Contrôle adaptatif pression, vapeur et saturation de la chambre

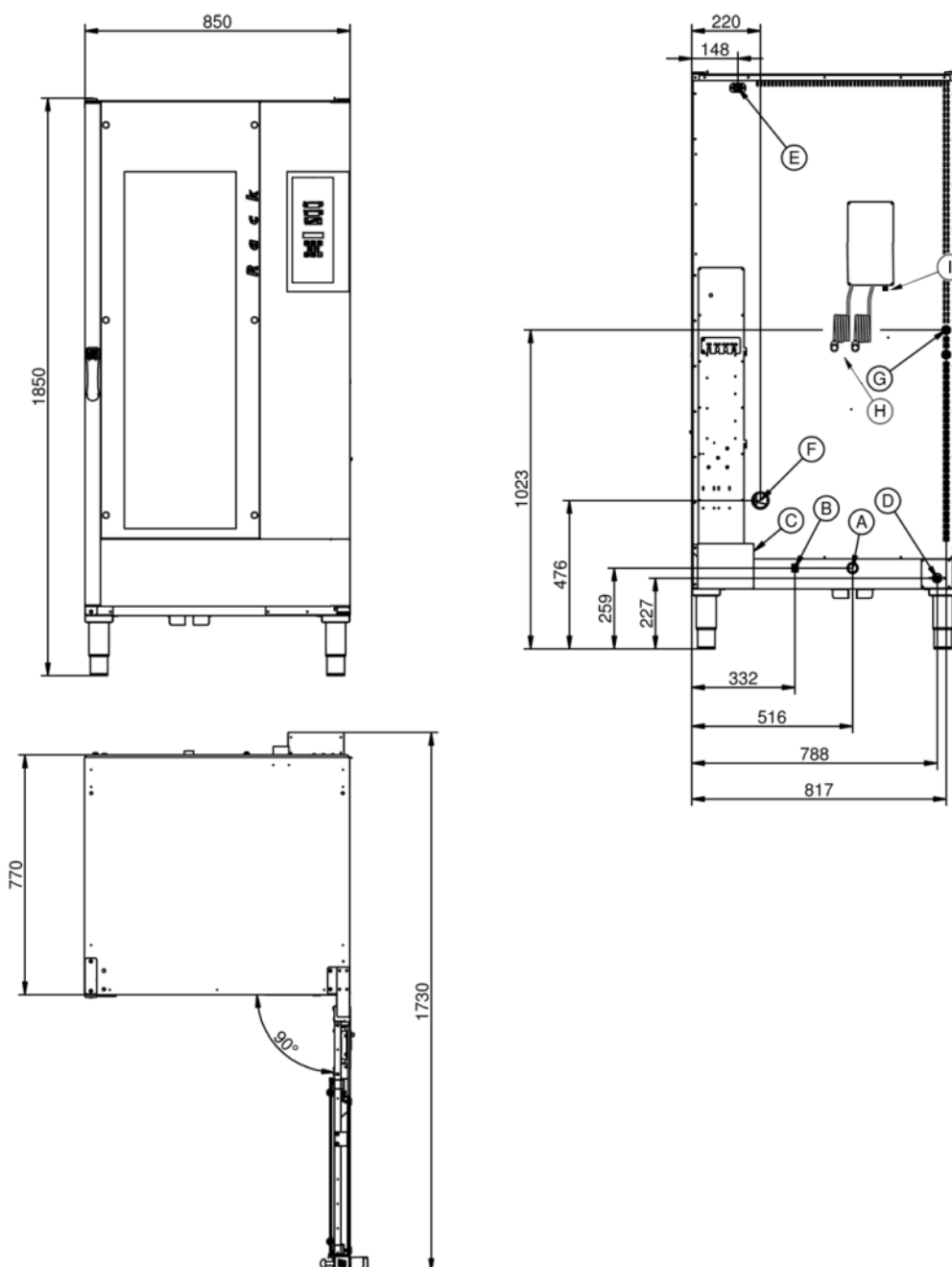
### Options

Sonde au cœur MultiBakePOINT

Data logger pour connexion USB

## Rack 20T Classic

Alimentation Électrique



### Légende

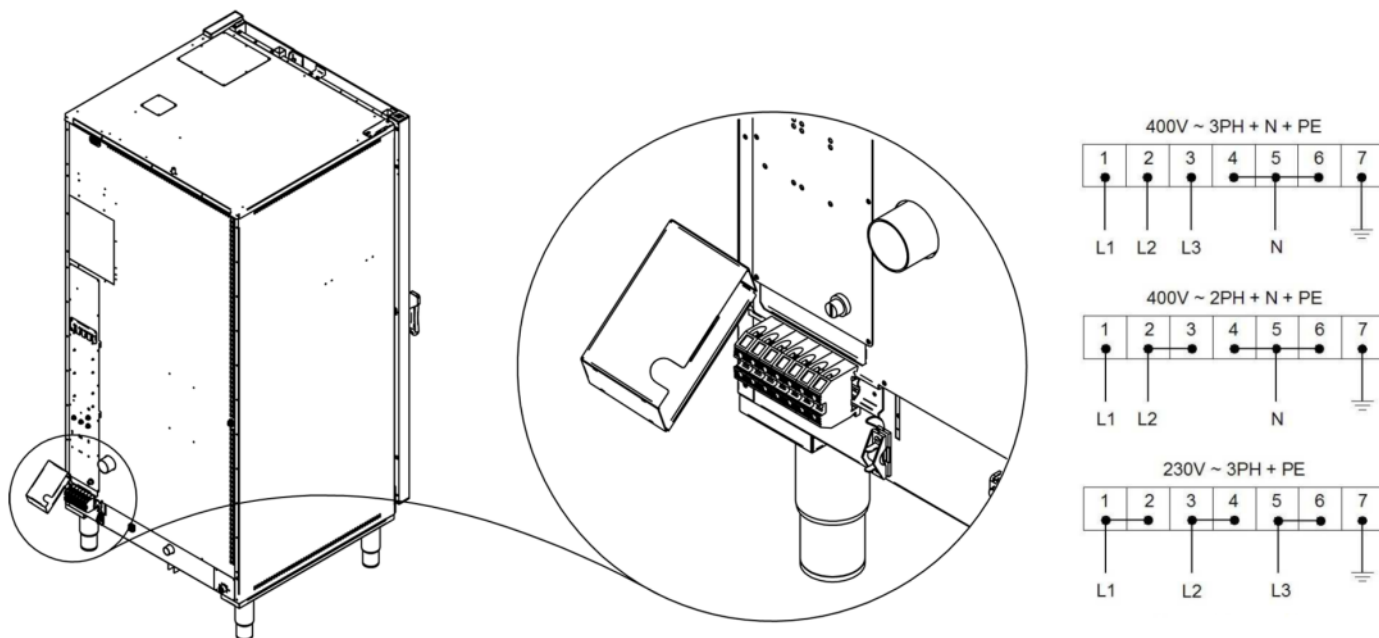
- A - Évacuation des liquides Ø 30mm
- B - Borne équipotentielle
- C - Alimentation électrique
- D - Entrée de l'eau 3/4" vapeur
- E - Alimentation de la hotte d'aspiration
- F - Évacuation des vapeurs Ø 50mm

- G - Entrée lavage Ø 8mm
- H - Entrée de Clean and Care
- I - Entrée de l'eau 3/4" lavage

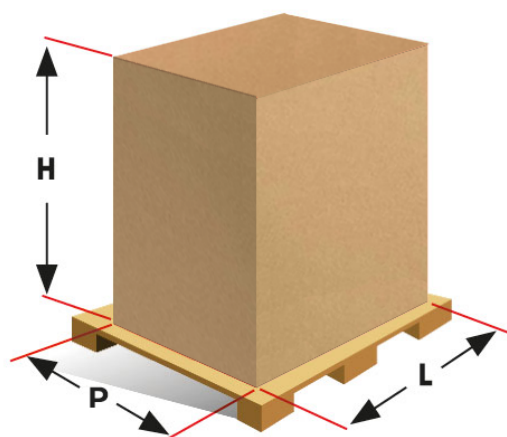
## Rack 20T Classic

## Alimentation Électrique

### Alimentation et connexions



### Emballage



|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Dimensions d'emballage: | 950 L x 1040 P x 2090 H mm |
| Poids net:              | 177 Kg                     |
| Poids brut:             | 233 Kg                     |