



## Rack 20T Master Pro

Alimentation Électrique

CODE: 926015630

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

Système multi-ventilateur BakeAIR  
Isolation thermique à haute rendement  
LED bleue pour vérification propreté de la chambre  
Prédisposition pour sonde au cœur sous vide BakeHIN  
Ouverture automatique de la cheminée BakeDRY  
Certification CE

Contrôle vapeur en pourcentage BakeSTEAM

Mode d'utilisation avec programmes personnalisés  
Préchauffage automatique  
Programmation cuisson différé  
Détection automatique et rapport d'erreur

Vitre intérieure qui peut être ouverte pour le nettoyage

Double vitre à faible émissivité thermique  
Système de lavage automatique BakeCLEAN  
Utilisable aussi avec plaques GN2/3 et GN1/2  
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  
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  
Sonde au cœur MultiBakePOINT  
Neuf méthodes de cuisson  
Chambre de cuisson aux angles arrondis  
Contrôle automatique degré de cuisson et chargement fournée  
Mémorisation, affichage \* et exportation des données de cuisson (haccp)  
Mode d'utilisation avec programmes prédéfinis  
Programmation démarrage différé  
Livre de cuisine préchargé et online  
Ventilation avec inversion, contrôle de vitesse et frein moteur

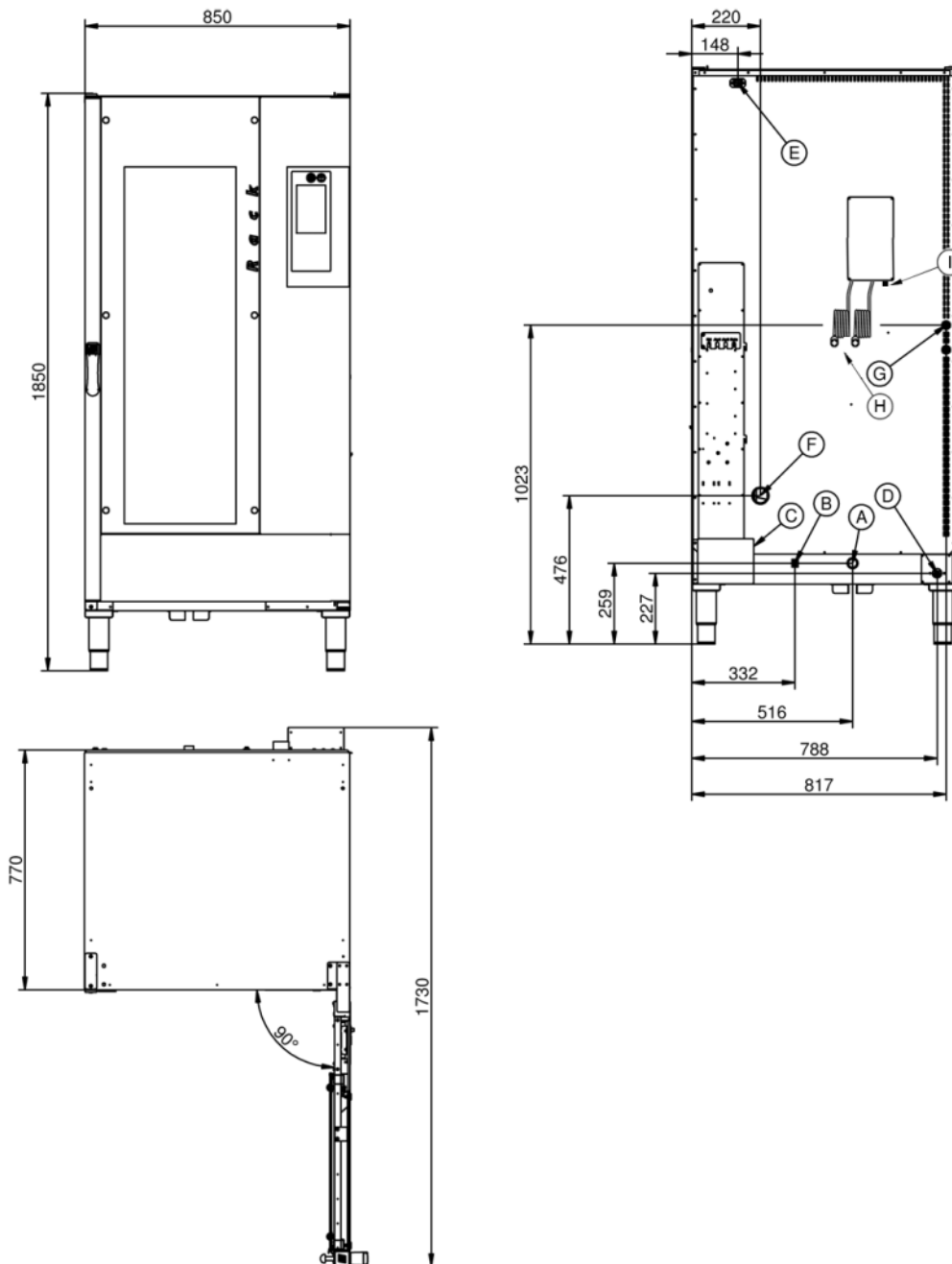
### Options

Connexion Ethernet et prédisposition Wi-Fi BakeNet

Sonde au cœur sous vide BakeHIN

Rack 20T Master Pro

Alimentation Électrique



Légende

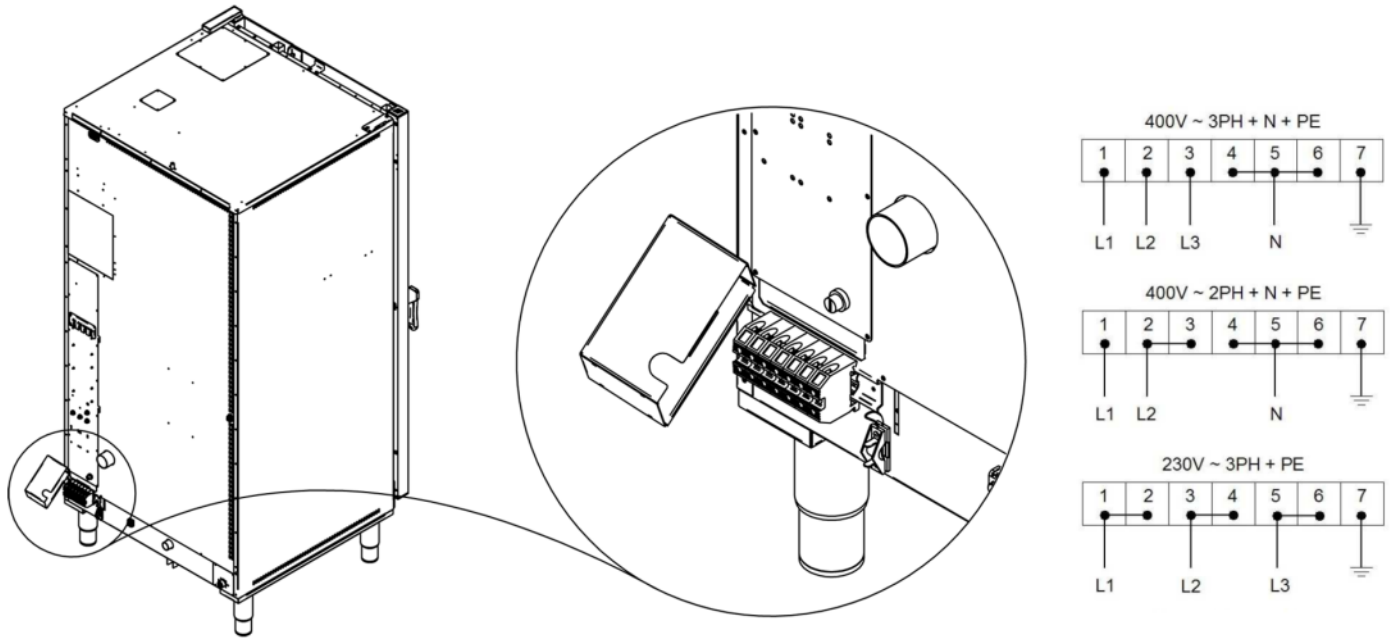
- A - Évacuation des liquides Ø 30mm
- B - Borne équipotentielle
- C - Alimentation électrique
- D - Entrée de l'eau 3/4" vapeur
- E - Alimentation de la hotte d'aspiration
- F - Évacuation des vapeurs Ø 50mm

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

Rack 20T Master Pro

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