



Rotorbake E2 10T 46×66 Master Pro

Alimentation Électrique

CODE: 926009140

Plaques	10T 46x66cm (3.0m ²)
Dimensions extérieures	1150 L x 1200 P x 1310 H mm
Distance plaques	82 mm
Puissance	16 kW
Poids	265 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

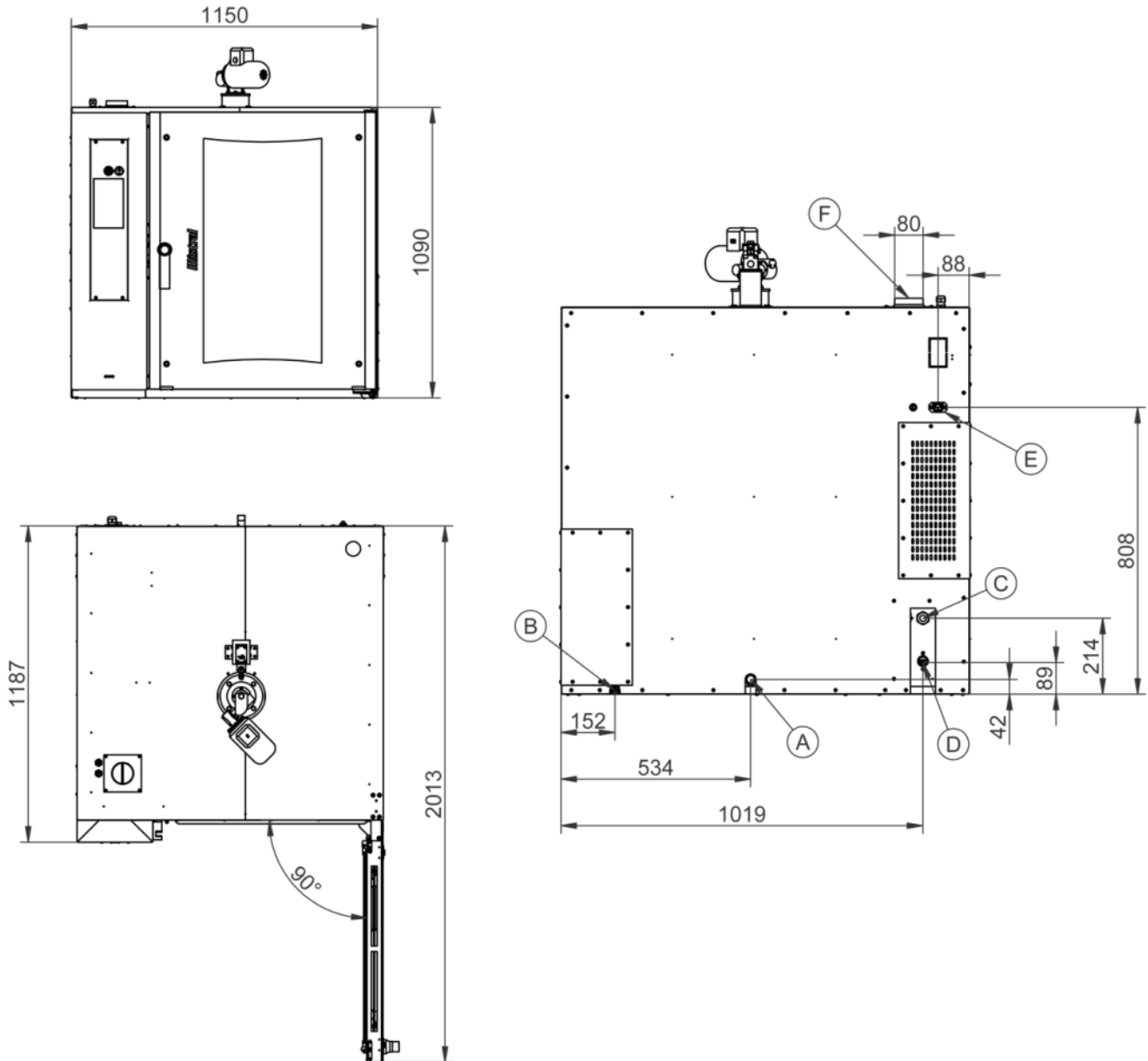
Système multi-ventilateur BakeAIR	Double vitre à faible émissivité thermique	Isolation thermique à haute rendement
Connexion USB	Cinq vitesses de ventilation et cuisson semi-statique	Cinq méthodes de cuisson
Ouverture automatique de la cheminée BakeDRY	Bloc programmes avec password	Certification CE
Contrôle automatique sec/vapeur dans la chambre	Contrôle automatique degré de cuisson et chargement fournée	Contrôle vapeur en pourcentage BakeSTEAM
Fonction multi-timer pour cuissons multiples et mixtes	Injection de vapeur programmable en secondes	Injection de vapeur manuelle
Mémorisation, affichage * et exportation des données de cuisson (haccp)	Mode d'utilisation avec programmes personnalisés	Mode d'utilisation manuel
Mode d'utilisation avec programmes prédéfinis	Certification ETL / NSF	Préchauffage automatique
Programme de refroidissement	Programmation démarrage différé	Programmation cuisson différé
Refroidissement automatique de la chambre de cuisson	Livre de cuisine préchargé et online	Détection automatique et rapport d'erreur
Vitre intérieure qui peut être ouverte pour le nettoyage		

Options

Connexion Ethernet et prédisposition Wi-Fi BakeNet

Rotorbake E2 10T 46×66 Master Pro

Alimentation Électrique



Légende

- A - Évacuation des liquides Ø 30mm
- B - Borne équipotentielle
- C - Alimentation électrique
- D - Entrée de l'eau 3/4"
- E - Alimentation de la hotte d'aspiration
- F - Évacuation des vapeurs Ø 80mm

Rotorbake E2 10T 46×66 Master Pro

Alimentation Électrique

Alimentation et connexions



Emballage



Dimensions d'emballage:	1240 L x 1400 P x 1520 H mm
Poids net:	265 Kg
Poids brut:	305 Kg