

## BAKERSHOP AIR 3 460x330 | 3 600x400 | 4 460x330 | 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**BAKERSHOP AIR  
3 460x330  
apertura superior**

**BAKERSHOP AIR  
3 600x400  
apertura superior**

**BAKERSHOP AIR  
4 460x330  
apertura superior**

Capacidad	3 x 460x330 mm	3 x 600x400 mm	4 x 460x330 mm
Distancia entre guías (mm)	75	75	75
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	-	45	-
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	72	144	96
Temperatura máxima (°C)	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	620 x 690 x 430	760 x 790 x 430	620 x 690 x 522
Peso (kg)	39	45	53
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	830 x 770 x 900	900 x 830 x 1070	830 x 770 x 900
Peso con embalaje (kg)	42	61	65
Potencia (kW)	3,6	3,6	3,6
Voltaje (V/Ph/Hz)	230V/L+N/50-60	230V/L+N/50-60	230/L+N/50-60
Desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe



**BAKERSHOP AIR  
4 600x400  
apertura superior**

**BAKERSHOP AIR  
6 600x400  
apertura lateral**

**BAKERSHOP AIR  
10 600x400  
apertura lateral**

Capacidad	4 x 600x400 mm	6 x 600x400 mm	10 x 600x400 mm
Distancia entre guías (mm)	75	75	75
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	60	90	150
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	192	288	480
Temperatura máxima (°C)	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	760 x 760 x 522	760 x 760 x 646	760 x 760 x 946
Peso (kg)	58	74	100
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1350
Peso con embalaje (kg)	74	90	116
Potencia (kW)	6,3	10,4	15,6
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe

## ESPECIFICACIONES GENERALES

Un modo de cocción:

- Convección de 30°C a 260°C

Regulación de temperatura, tiempo

Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 1 velocidad

SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción

Preheat. Precalentamiento automático de la cámara de cocción

40 programas con 3 fases de cocción cada uno

8 memorías de acceso rápido

Guías en L de fácil limpieza

Regeneración manual

Panel de control LED

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Iluminación LED de la cámara

Posicionador apertura de puerta

Paro del ventilador al abrir la puerta

Puerta de doble cristal bajo emisivo

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10

con cantos redondeados, completamente soldada

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Grado de Protección IPX4

## OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda (modelos con apertura lateral)

Voltaje 230/L+N/50-60 (solo en BAKERSHOP 4 600x400)

Voltaje 230/3L/50-60 (excepto en BAKERSHOP 3 460x330, 3 600x400 y 4 460x330)

## ACCESORIOS

Conexión WiFi. Incluye:

- Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y las envía al horno
- Control remoto del horno desde smartphone o tablet
- Control del horno por voz compatible con Google Home

Kit de apilado

Fermentadora con control directo 8 bandejas

Fermentadora con control directo 10 bandejas

Kit de apilado fermentadora

Campana de condensación de vapor

Soporte con guías

Soporte con guías para apilados

Base para apilados

Kit de patas regulables

Kit ducha de lavado

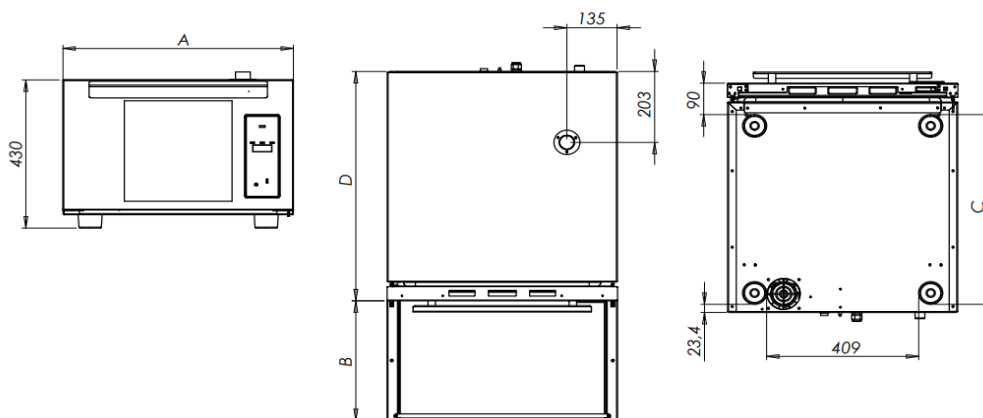
Kit de desviación de vapores de la chimenea

Detergente DA21

Pulverizador

## DATOS PARA LA INSTALACIÓN

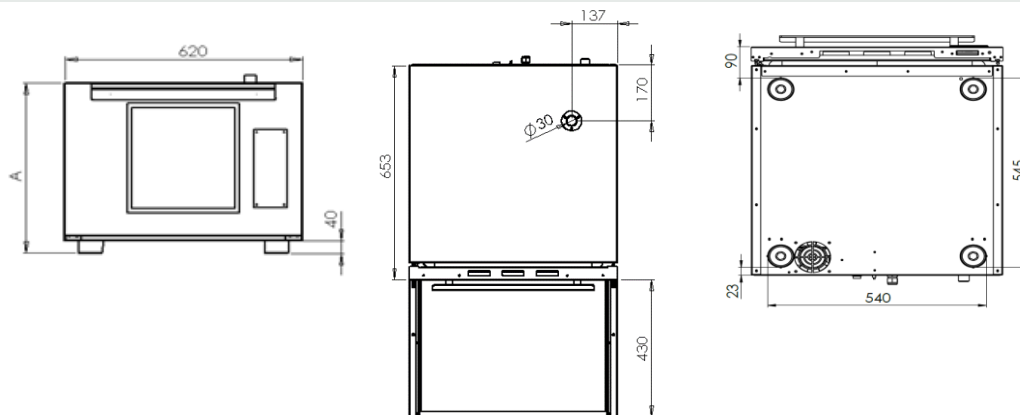
### BAKERSHOP AIR 3 460x330 | 3 600x400 apertura superior



Modelo	A	B	C	D
3 460x330	620 mm	345 mm	545 mm	660 mm
3 600x400	760 mm	345 mm	645 mm	760 mm

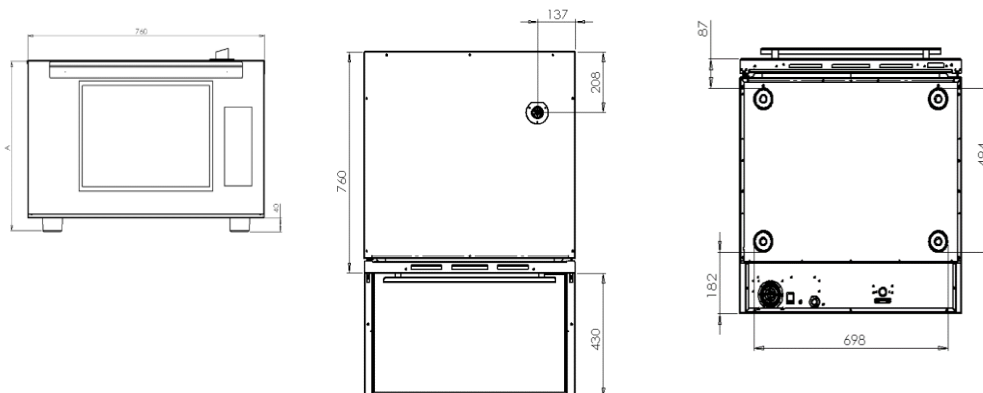
## DATOS PARA LA INSTALACIÓN

### BAKERSHOP AIR 4 460x330 apertura superior



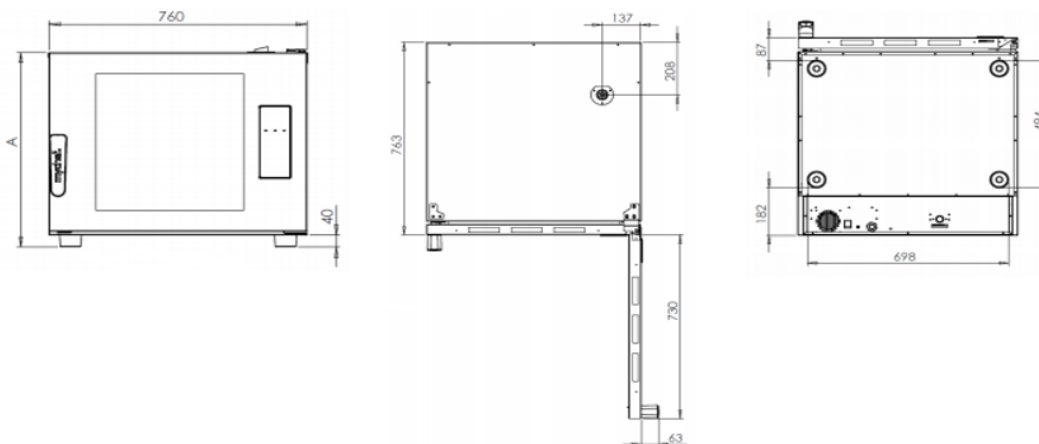
Modelo	A
4 460x330	522 mm

### BAKERSHOP AIR 4 600x400 apertura superior



Modelo	A
4 600x400	522 mm

### BAKERSHOP AIR 6 600x400 | 10 600x400 apertura lateral



Modelo	A
6 600x400	646 mm
10 600x400	946 mm

## DISTANCIA DE SEGURIDAD

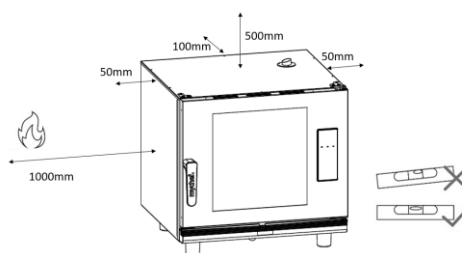
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

Superior = 500 mm

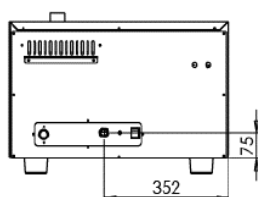
Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

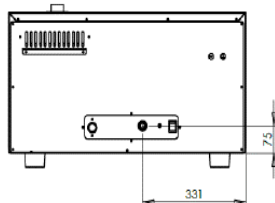


## CONEXIÓN ELÉCTRICA

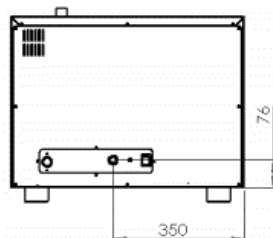
3 460x330



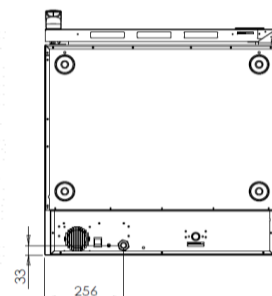
3 600x400



4 460x330



4 | 6 | 10 600x400



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
3 460x330	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
3 600x400	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
4 460x330	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 2.5
4 600x400	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
	230/3L/50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
6 600x400	400/3L+N/50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5
	230/3L/50-60	9,3	24,8	H07RN-F 4G 2.5
10 600x400	400/3L+N/50-60	9,3	14,3	H07RN-F 5G 1.5
	230/3L/50-60	15,6	42,1	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	15,6	24,3	H07RN-F 5G 2.5