

BAKE MASTER 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	BAKE MASTER 4	BAKE MASTER 6	BAKE MASTER 10
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Capacidad	4 x 600x400 mm	6 x 600x400 mm	10 x 600x400 mm
Distancia entre guías (mm)	85	85	85
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 785 x 750	760 x 785 x 865	760 x 785 x 1155
Peso (kg)	79	94	156
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	890 x 830 x 1350
Peso con embalaje (kg)	95	110	166
Potencia (kW)	7,3	12,6	18,9
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	DN 40	DN 40	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400

ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LED
Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador
3 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 260°C
- Mixto de 30°C a 260°C
- Vapor de 30°C a 130°C

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor
Preheat. Precalentamiento automático de la cámara de cocción
SmartWind. Sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 4 velocidades de las turbinas
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción
Sonda interna monopunto
Sistema de lavado automático MyCare
Iluminación LED de la cámara
Guías en L de fácil limpieza
Señalización de fin de cocción visual y acústica
Paro del ventilador al abrir la puerta
Puerta de doble cristal bajo emisión
Posicionador apertura de puerta
Recogeaguas con vaciado automático
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado
Sifón integrado
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
Grado de Protección IPX5
Regeneración Manual

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda
TSC (Thermal Stability Control)
Voltaje 230V/L+N/50-60 (solo BAKE MASTER 4)
Voltaje 230V/3L/50-60

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

Bandejas especiales para cada cocción

UltraVioletSteam. Tecnología patentada de rayos ultravioleta: vapor totalmente puro, esterilizado y libre de patógenos

Kit de instalación hidráulica

Kit reductor de presión (solo modelos con alimentación eléctrica)

Kit de apilado + 2 Kits de instalación hidráulica

Kit Descalcificador (Cartucho incluido)

Cartucho descalcificador (Recambio)

Kit de refrigeración del desagüe (solo modelos con alimentación eléctrica)

Soporte con guías 600 x 400

Base para apilados

Kit de patas regulables

Kit de aspiración frontal

Campana de condensación de vapor (solo modelos con alimentación eléctrica)

Campana de condensación frontal de vapor (solo modelos con alimentación eléctrica)

Campana de condensación frontal de vapor y olores con filtro de carbono (solo modelos con alimentación eléctrica)

Kit de desviación de vapores de la chimenea (solo modelos con alimentación eléctrica)

Fermentadora con control directo 8 bandejas

Fermentadora con control directo 10 bandejas

Kit de llenado de bandeja de agua mediante pulsador

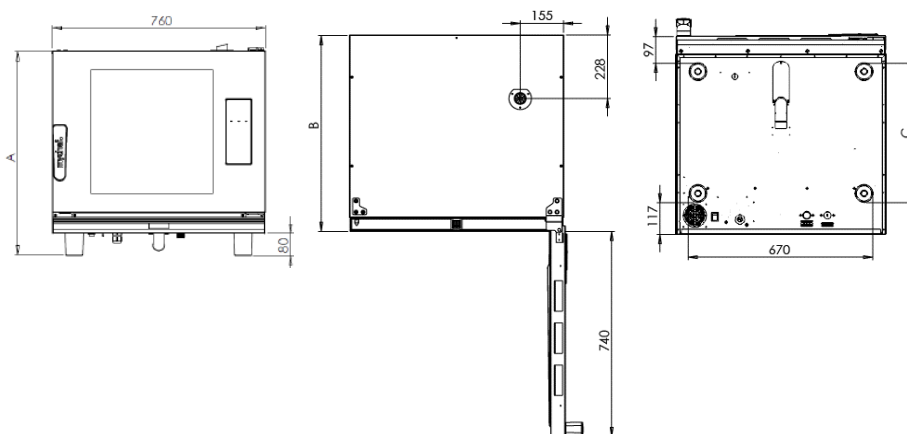
Kit de apilado fermentadora - Bake

Kit de ducha de lavado

Detergente CleanDuo

Filtro de carbono para Campana de condensación de vapor y olores con filtro de carbono (solo modelos con alimentación eléctrica)

DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo	A	B	C
4 600x400	750 mm	785 mm	585 mm
6 600x400	865 mm	785 mm	585 mm
10 600x400	1155 mm	785 mm	585 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

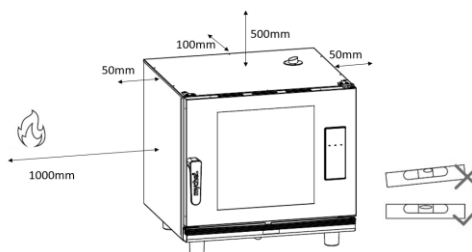
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

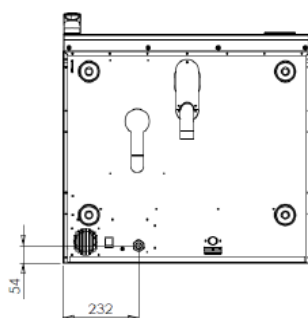
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

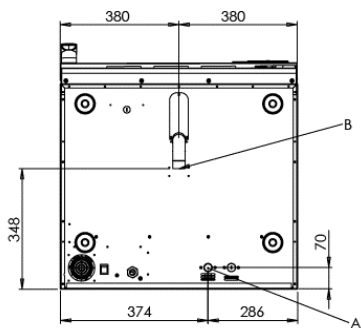


CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
4 600x400	230/L+N/50-60	7,3	31,7	H07RN-F 3G 4.0
	230/3L /50-60	7,3	19,8	H07RN-F 4G 4.0
	400/3L+N/50-60	7,3	11,4	H07RN-F 5G 1.5
6 600x400	230/3L /50-60	12,6	34,6	H07RN-F 4G 6.0
	400/3L+N/50-60	12,6	20,0	H07RN-F 5G 2.5
10 600x400	230/3L /50-60	18,9	51,9	H07RN-F 4G 10.0
	400/3L+N/50-60	18,9	30,0	H07RN-F 5G 4.0

CONEXIÓN DE AGUA



A Conexión 3/4" agua tratada

B Desagüe DN 40

Calidad del agua	Temperatura < 30°C
	Presión de 150 a 400 kPa flujo dinámico
	Dureza entre 3° y 6° FH
	PH entre 6,5 y 8,5
	Cloruros inferiores a 30 ppm
	Uso de descalcificador y filtro obligatorio