

BAKE MAX MASTER 16 600x400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**BAKE MAX MASTER
16 600x400**

	Eléctrica
Alimentación	Eléctrica
Capacidad	16 x 600 x 400
Distancia entre guías (mm)	85
Recomendado para (n) baguette por hora (gramaje 250g, longitud 54 cm)	240
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85g, diámetro 10 cm)	768
Temperatura máxima (°C)	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	893 x 1018 x 1923
Peso (kg)	311
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	943 x 1068 x 2023
Peso con embalaje (kg)	332
Potencia (kW)	34,7
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"
Desagüe	DN 40
Presión de agua (kPa)	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
SmartWind. 4 velocidades de ventilador e inversor de giro
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción
40 programas con 3 fases de cocción cada uno
Sonda interna monopunto
Preheat. Precalentamiento automático de la cámara de cocción
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare
Sistema de lavado automático MyCare
Iluminación LED de la cámara
Señalización de fin de cocción visual y acústica
Paro del ventilador al abrir la puerta
Puerta de doble cristal bajo emisivo
Posicionador apertura de puerta
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316 L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrados
Refrigeración del desagüe
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano
Grado de Protección IPX5
Regeneración manual
Carro portabandejas incluido

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda
TSC (Thermal Stability Control) (solo modelos con alimentación eléctrica)
Voltaje 230V/3L/50-60 (solo modelos con alimentación eléctrica)

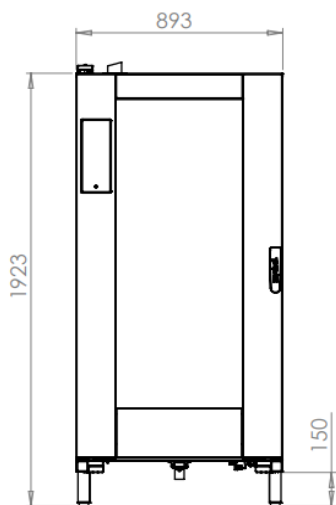
ACCESORIOS

Conexión WiFi. Incluye:

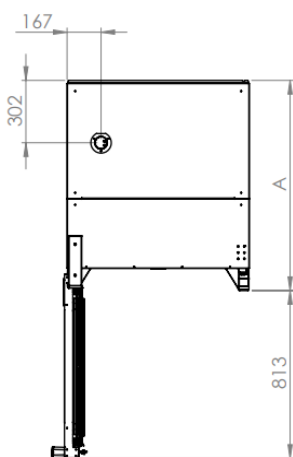
- Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y las envía al horno
- Control remoto del horno desde smartphone o tablet
- Control del horno por voz compatible con Google Home

Kit de instalación hidráulica
Kit descalcificador (Cartucho incluido)
Cartucho descalcificador (Recambio)
Kit UltraVioletSteam
Carro portabandejas (16 600x400)
Manta térmica
Bandejas especiales para cada cocción
Kit ducha de lavado
Detergente CleanDuo

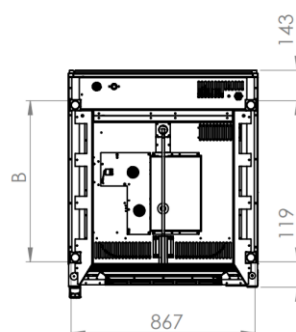
DATOS PARA LA INSTALACIÓN



Modelo
16 600x400



A
1018 mm



B
756 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

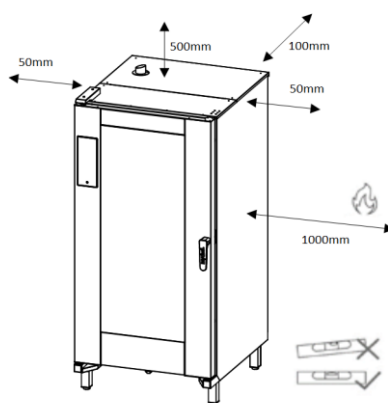
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

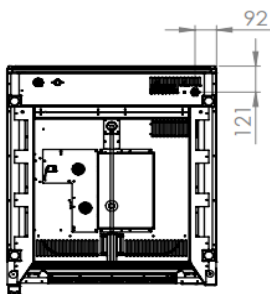
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

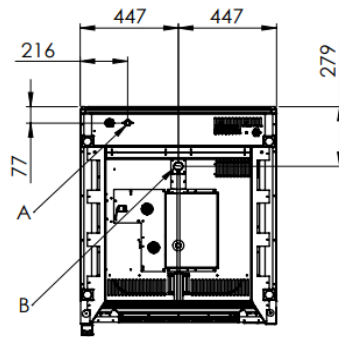


CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
16 600 x 400	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 25

CONEXIÓN HÍDRICA



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