

BAKERSHOP

3 460x330 | 3 600x400 | 4 460x330 | 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	BAKERSHOP 3 460x330 ouverture supérieure	BAKERSHOP 3 600x400 ouverture supérieure	BAKERSHOP 3 600x400 ouverture latérale
Capacité	3 x 460x330 mm	3 x 600x400 mm	3 x 600x400 mm
Distance entre les glissières (mm)	75	75	75
Recommandé pour (n) baguettes par heure (grammage 250 g, diamètre 54 cm)	-	45	45
Recommandé pour (n) croissants par heure (grammage 85 g, diamètre 10 cm)	72	144	144
Température maximale (°C)	260	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	620 x 690 x 430	760 x 790 x 430	760 x 790 x 430
Poids (kg)	39	45	45
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	830 x 770 x 900	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070
Poids brut (kg)	42	61	61
Puissance (kW)	3,6	3,6	3,6
Tension (V/Ph/Hz)	230V/L+N/50-60	230V/L+N/50-60	230V/L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	Pas drainage	Pas drainage	Pas drainage
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400



	BAKERSHOP 4 460x330 ouverture supérieure	BAKERSHOP 4 460x330 ouverture latérale	BAKERSHOP 4 600x400 ouverture supérieure
Capacité	4 x 460x330 mm	4 x 460x330 mm	4 x 600x400 mm
Distance entre les glissières (mm)	75	75	75
Recommandé pour (n) baguettes par heure (grammage 250 g, diamètre 54 cm)	-	-	60
Recommandé pour (n) croissants par heure (grammage 85 g, diamètre 10 cm)	96	96	192
Température maximale (°C)	260	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	620 x 690 x 522	620 x 690 x 522	760 x 760 x 522
Poids (kg)	53	53	58
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	830 x 770 x 900	830 x 770 x 900	900 x 830 x 1070
Poids brut (kg)	65	65	74
Puissance (kW)	3,6	3,6	6,3
Tension (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	Pas drainage	Pas drainage	Pas drainage
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	BAKERSHOP 4 600x400 ouverture latérale	BAKERSHOP 6 600x400 ouverture latérale	BAKERSHOP 10 600x400 ouverture latérale
Capacité	4 x 600x400 mm	6 x 600x400 mm	10 x 600x400 mm
Distance entre les glissières (mm)	75	75	75
Recommandé pour (n) baguettes par heure (grammage 250 g, diamètre 54 cm)	60	90	150
Recommandé pour (n) croissants par heure (grammage 85 g, diamètre 10 cm)	192	288	480
Température maximale (°C)	260	260	260
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	760 x 760 x 522	760 x 760 x 646	760 x 760 x 946
Poids (kg)	58	74	100
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1350
Poids brut (kg)	74	90	116
Puissance (kW)	6,3	9,3	14,6
Tension (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Eau	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Drainage	Pas drainage	Pas drainage	Pas drainage
Pression de l'eau (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

2 modes de cuisson:

- Convection de 30°C à 260°C
- Mixte de 30°C à 260°C

Régulation de l'humidité, de la température, du temps et de la vitesse du ventilateur

Fan Plus. Une cuisson plus homogène grâce aux turbines bidirectionnelles à 2 vitesses

Injection directe d'humidité

DryOut Plus. Extraction active de l'humidité de la chambre de cuisson grâce à sa technologie à basse pression (seulement BAKERSHOP 6 600x400 et 10 600x400)

Preheat. Préchauffage automatique

SteamOut. Élimination de l'humidité de la chambre de cuisson
40 Programmes + 3 Phases de cuisson dans chaque programme

8 programmes à accès direct

Glissières en L faciles à nettoyer

Régénération manuelle

Panneau de contrôle des LED

Signal visuel et acoustique de fin de cuisson

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

Eclairage de la chambre par LED

Positionneur d'ouverture de porte

Porte à double vitrage de faible émissivité

Chambre de cuisson très résistante en acier inoxydable AISI 304 18/10 à bords arrondis, entièrement soudée et avec drainage intégrée

Poignée et composants en plastique avec traitement antibactérien

Indice de protection IPX4

OPTIONS

Ouverture de la porte sur le côté gauche (modèles avec ouverture latérale)

Kit de raccordement à la carafe

Tension 230V/L+N/50-60 (seulement BAKERSHOP 4 600x400))

Tension 230V/3L/50-60 (sauf BAKERSHOP 3 460x330, 3 600x400 et 4 460x330)

ACCESSOIRES

Connexion WiFi. Cela inclut:

- Cloud. Créer, sauvegarder ou modifier des recettes et les envoyer au four
- Commande à distance du four à partir d'un smartphone ou d'une tablette
- Commande vocale du four compatible avec Google Home

Kit réducteur de pression

Kit adoucisseur (Cartouche incluse)

Cartouche d'adoucissement (Recharge)

Étuve avec contrôle direct pour 8 plateaux

Étuve avec contrôle direct pour 10 plateaux

Kit d'empilage pour étuve

Hotte à condensation de vapeur

Support avec glissières

Support avec glissières pour l'empilage

Base d'empilage

Kit de pieds ajustables

Kit de douche pour le lavage

Kit de déviation des vapeurs de la cheminée

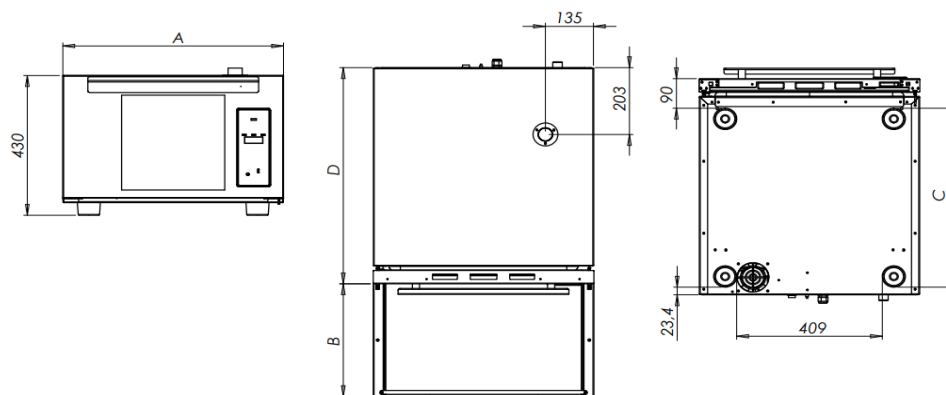
Kit de pompe à eau

Détergent DA21

Vaporisateur

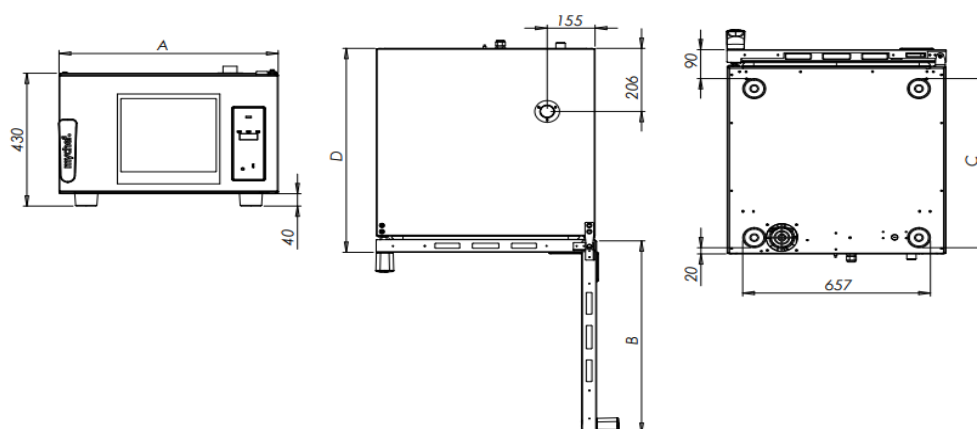
DÉTAILS DE L'INSTALLATION

BAKERSHOP 3 460x330 | 3 600x400 ouverture supérieure



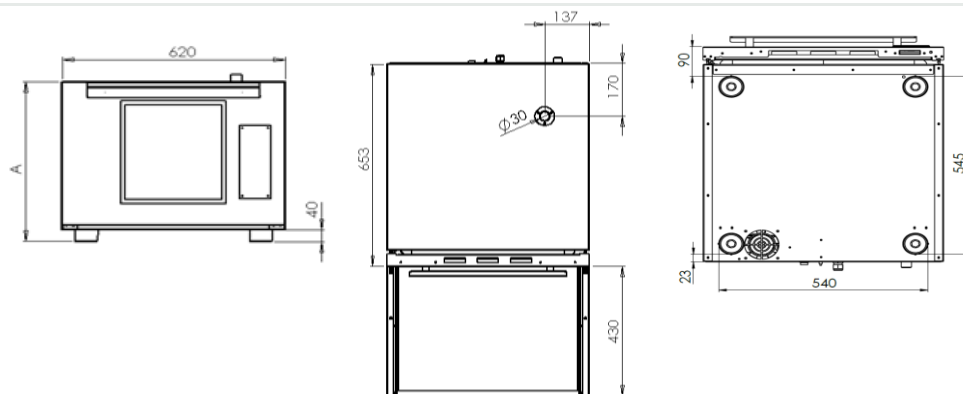
Modèle	A	B	C	D
3 460x330	620 mm	345 mm	545 mm	660 mm
3 600x400	760 mm	345 mm	645 mm	760 mm

BAKERSHOP 3 600x400 ouverture latérale



Modèle	A	B	C	D
3 600x400	760 mm	620 mm	645 mm	760 mm

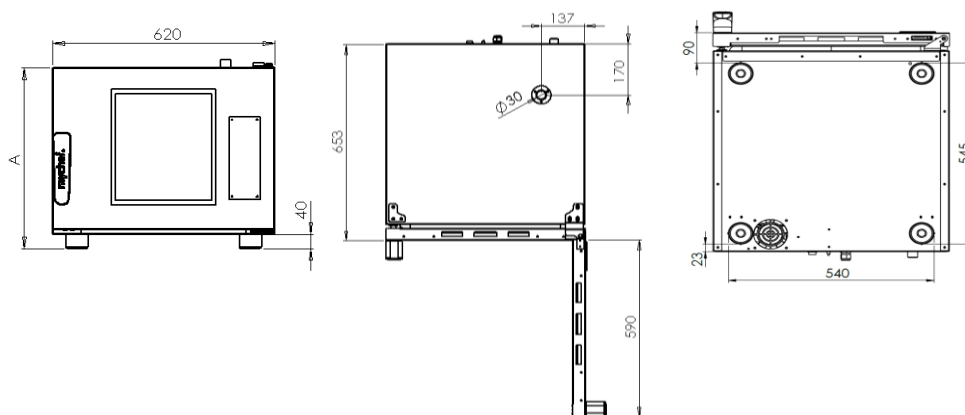
BAKERSHOP 4 460x330 ouverture supérieure



Modèle	A
4 460x330	522 mm

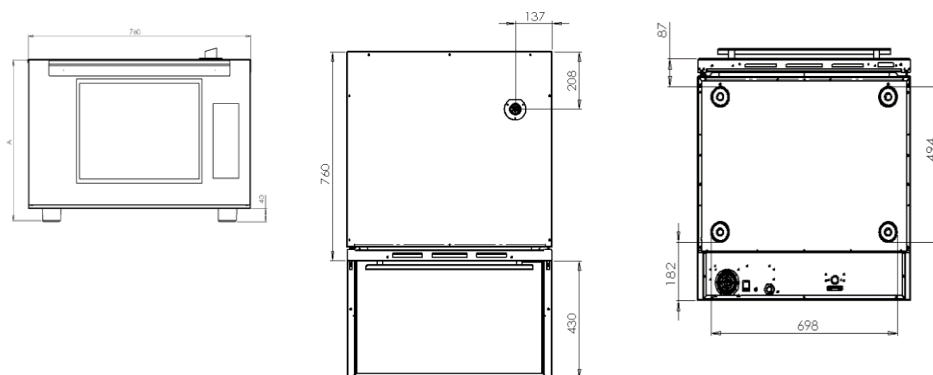
DÉTAILS DE L'INSTALLATION

BAKERSHOP 4 460x330 ouverture latérale



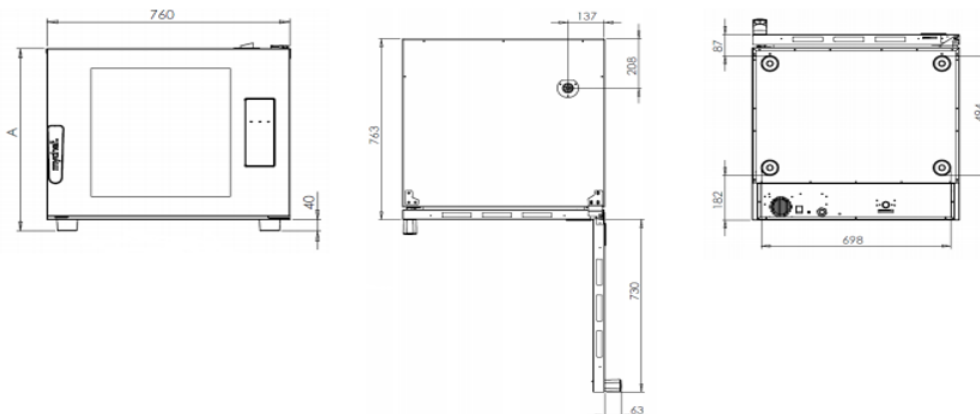
Modèle	A
4 460x330	522 mm

BAKERSHOP 4 600x400 ouverture supérieure



Modèle	A
4 600x400	522 mm

BAKERSHOP 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400 ouverture latérale



Modèle	A
4 600x400	522 mm
6 600x400	646 mm
10 600x400	946 mm

DISTANCES DE SÉCURITÉ

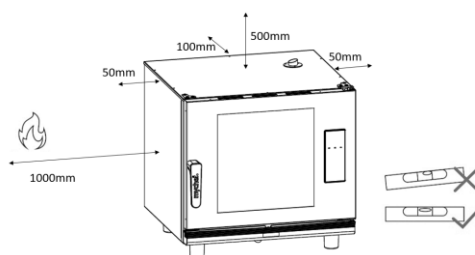
Côtés = 50 mm

Arrière = 100 mm

Supérieur = 500 mm

Sources de chaleur = 1000 mm

Doit être complètement de niveau



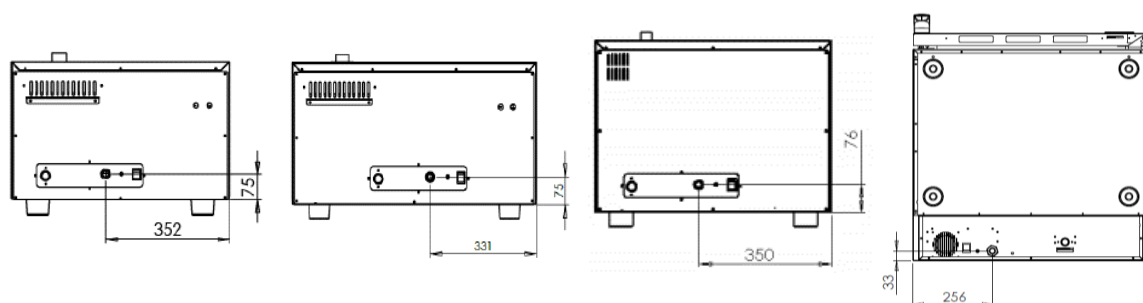
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

3 460x330

3 600x400

4 460x330

4 | 6 | 10 600x400



Modèle	Tension	Puissance (kW)	Courant assigné (A)	Cable d'alimentation
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

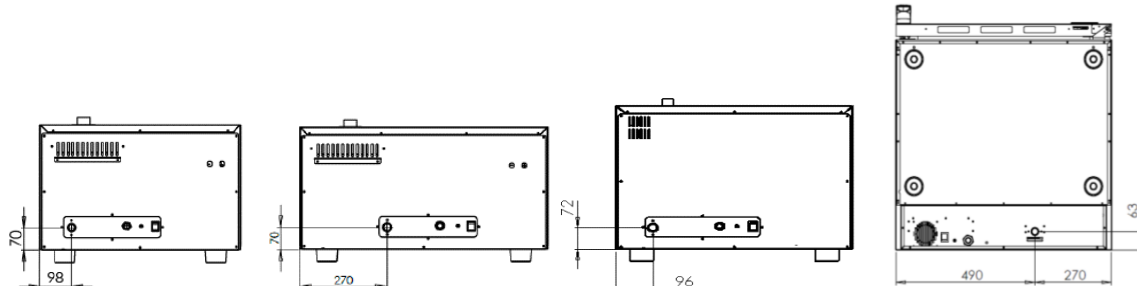
RACCORDEMENT D'EAU

3 460x330

3 600x400

4 460x330

4 | 6 | 10 600x400



A Connexion 3/4" eau traitée

B Drainage DN 40

Qualité de l'eau

Température < 30°C

Pression de 150 à 400 kPa débit dynamique

Dureté entre 3° et 6° FH

PH entre 6,5 et 8,5

Chlorures inférieurs à 30 ppm

Utilisation d'un adoucisseur d'eau et d'un filtre nécessaire