

FOURS PROFESSIONNELS **BAKER**

spécial boulangerie/pâtisserie



BAKERTOP
BAKERLUX

Fours Bakertop - pâtisseries



Four Bakertop 4



BAKERTOP

Équipements

■ Standard □ Optionnel - Non disponible



MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 48 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%
- Cuisson à la vapeur 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%

- Sonde à cœur
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur
- Sonde à cœur MULTI.Point
- Sonde à cœur pour les produits sous-vide

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™ : Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson, le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps
- MISE.EN.PLACE : la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C
- Technologie Steam.BOOST: augmente la production de vapeur de 45% pour 2 minutes
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne pour optimiser l'espace dans votre cuisine

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée
- Porte réversible, même après installation
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»
- Fonction continue «INF»
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation
- Unité de température en °C ou en °F

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures
- Carte de contrôle MASTER.Touch
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage
- Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants
- Interrupteur de contact porte sans contact
- Seconde serrure de sécurité
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures
- Thermostat de contrôle
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte
- Support grilles en acier plié en L

ONE

FOURS MIXTES BAKERTOP

600X400

4 600X400



Modèle **XEBC-04EU-E1R**

Distance entre niveaux 80 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 230 V - 1N / 400 V - 3N

Puissance électrique 7,4 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 860x957x675

Poids 85 kg



Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

ACCESSOIRES BAKERTOP

600X400



DeckTop
Avec contrôle **BakerTouch** intégré
Capacité: 2 600x400 - Voltage: 400 V- 3N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 5,7 kW
Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm - Poids: 100 Kg

Art.: XEBDC-02EU-D



DeckTop
With **BakerTouch** integrated control
Capacité: 1 600x400 - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,7 kW
Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm - Poids: 62 Kg

Art.: XEBDC-01EU-D



Étuve chauffante/Fermentation
Capacité: 12 600x400 - Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,4 kW
Température maximum: 50 °C
Dimensions: 862x890x762 LxPxH mm - Poids: 45 Kg

Art.: XEBPC-12EU-C



Étuve chauffante/Fermentation
Capacité: 8 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,4 kW
Température maximum: 50 °C
Dimensions: 862x890x623 LxPxH mm - Poids: 42 Kg

Art.: XEBPC-08EU-C



Kit complet d'installation pour les fours electriques superposés
Kit complet d'installation pour superposer deux fours

Art.: XEAQC-00E2-E



Det&Rinse PLUS tank kit for MAXI.Link column: FOUR + DECKTOP + ÉTUVE CHAUFFANTE

Art.: XUC060



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: DECKTOP + FOUR
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition

Art.: XUC061



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: ÉTUVE CHAUFFANTE + DECKTOP (1 600x400) ou DECKTOP (1 600x400) + DECKTOP (1 600x400)
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition

Art.: XUC062



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: DECKTOP (2 600x400) + DECKTOP (2 600x400)
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition

Art.: XUC063



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon

Art.: XUC001



Supports latéraux pour plaques GN 1/1
Pour modèle: XEBC-04EU (Capacité: 4 GN 1/1- Distance entre niveaux: 80 mm)

Art.: XUC050



Pour modèle: XEBC-06EU (Capacité: 6 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 80 mm)

Art.: XUC051



Pour modèle: XEBC-10EU (Capacité: 10 GN 1/1- Distance entre niveaux: 80 mm)

Art.: XUC052



Kit de réglage du drain

Art.: XHC005



Sonde sous vide super fine

Art.: XEC004



Kit douchette

Art.: XHC001



DeckTop
Contrôle digital seulement avec le panneau de contrôle **MASTER.Touch**
Capacité: 2 600x400 - Voltage: 400 V- 3N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 5,7 kW
Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm - Poids: 100 Kg

Art.: XEBDC-02EU-C



DeckTop
Contrôle digital seulement avec le panneau de contrôle **MASTER.Touch**
Capacité: 1 600x400 - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,7 kW
Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm - Poids: 62 Kg

Art.: XEBDC-01EU-C



Hotte avec condenseur de vapeur
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W
Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h
Dimensions: 860x1145x240 LxPxH mm

Art.: XEBHC-HCEU



Placard neutre
Capacité: 8 600x400 - Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm
Poids: 25 Kg

Art.: XWAEC-08EF



Support intermédiaire
Dimensions: 860x817x309 LxPxH mm - Poids: 20 Kg

Art.: XEBIC-03EU



Piètement pour positionner le four sur le sol
Dimensions: 842x713x113 LxPxH mm

Art.: XWARC-00EF-F



Piètement formant support bas ouvert
Dimensions: 842x713x305 LxPxH mm

Art.: XWARC-00EF-L



Piètement intermédiaire formant support ouvert
Dimensions: 842x713x462 LxPxH mm - Poids: 9 Kg

Art.: XWARC-00EF-M



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 842x713x752 LxPxH mm - Poids: 11 Kg

Art.: XWARC-00EF-H

Four Bakertop 6



BAKERTOP Équipements

■ Standard □ Optionnel - Non disponible



MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 48 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%
- Cuisson à la vapeur 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%
- Sonde à cœur
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur
- Sonde à cœur MULTI.Point
- Sonde à cœur pour les produits sous-vide

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™ : Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson, le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps
- MISE.EN.PLACE : la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C
- Technologie Steam.BOOST: augmente la production de vapeur de 45% pour 2 minutes
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne pour optimiser l'espace dans votre cuisine

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée
- Porte réversible, même après installation
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»
- Fonction continue «INF»
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation
- Unité de température en °C ou en °F

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures
- Carte de contrôle MASTER.Touch
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage
- Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants
- Interrupteur de contact porte sans contact
- Seconde serrure de sécurité
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures
- Thermostat de contrôle
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte
- Support grilles en acier plié en L

FOURS MIXTES BAKERTOP

600X400



6 600X400



Modèle	XEBC-06EU-E1R
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	9,9 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions LxPxH (mm)	860x957x843
Poids	100 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

ACCESSOIRES BAKERTOP

600X400



DeckTop
Avec contrôle **BakerTouch** intégré
Capacité: 2 600x400 - Voltage: 400 V- 3N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 5,7 kW
Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm - Poids: 100 Kg
Art.: XEBDC-02EU-D



DeckTop
With **BakerTouch** integrated control
Capacité: 1 600x400 - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,7 kW
Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm - Poids: 62 Kg
Art.: XEBDC-01EU-D



Étuve chauffante/Fermentation
Capacité: 12 600x400 - Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,4 kW
Température maximum: 50 °C
Dimensions: 862x890x762 LxPxH mm - Poids: 45 Kg
Art.: XEBPC-12EU-C



Étuve chauffante/Fermentation
Capacité: 8 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,4 kW
Température maximum: 50 °C
Dimensions: 862x890x623 LxPxH mm - Poids: 42 Kg
Art.: XEBPC-08EU-C



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés
Kit complet d'installation pour superposer deux fours
Art.: XEAQC-00E2-E



Det&Rinse PLUS tank kit for MAXI.Link column: FOUR + DECKTOP + ÉTUVE CHAUFFANTE
FOUR + SUPPORT INTERMÉDIAIRE + ÉTUVE CHAUFFANTE
Art.: XUC060



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: DECKTOP + FOUR
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition
Art.: XUC061



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: ÉTUVE CHAUFFANTE + DECKTOP (1 600x400) ou DECKTOP (1 600x400) + DECKTOP (1 600x400)
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition
Art.: XUC062



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: DECKTOP (2 600x400) + DECKTOP (2 600x400)
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition
Art.: XUC063



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon
Art.: XUC001



Supports latéraux pour plaques GN 1/1
Pour modèle: XEBC-04EU (Capacité: 4 GN 1/1- Distance entre niveaux: 80 mm)
Art.: XUC050
Pour modèle: XEBC-06EU (Capacité: 6 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 80 mm)
Art.: XUC051
Pour modèle: XEBC-10EU (Capacité: 10 GN 1/1- Distance entre niveaux: 80 mm)
Art.: XUC052



Kit de réglage du drain
Art.: XHC005



Sonde sous vide super fine
Art.: XEC004



Kit douchette
Art.: XHC001



DeckTop
Contrôle digital seulement avec le panneau de contrôle **MASTER.Touch**
Capacité: 2 600x400 - Voltage: 400 V- 3N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 5,7 kW
Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm - Poids: 100 Kg
Art.: XEBDC-02EU-C



DeckTop
Contrôle digital seulement avec le panneau de contrôle **MASTER.Touch**
Capacité: 1 600x400 - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,7 kW
Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm - Poids: 62 Kg
Art.: XEBDC-01EU-C



Hotte avec condenseur de vapeur
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W
Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h
Dimensions: 860x1145x240 LxPxH mm
Art.: XEBHC-HCEU



Placard neutre
Capacité: 8 600x400 - Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm
Poids: 25 Kg
Art.: XWAEC-08EF



Support intermédiaire
Dimensions: 860x817x309 LxPxH mm - Poids: 20 Kg
Art.: XEBIC-03EU



Piètement pour positionner le four sur le sol
Dimensions: 842x713x113 LxPxH mm
Art.: XWARC-00EF-F



Piètement formant support bas ouvert
Dimensions: 842x713x305 LxPxH mm
Art.: XWARC-00EF-L



Piètement intermédiaire formant support ouvert
Dimensions: 842x713x462 LxPxH mm - Poids: 9 Kg
Art.: XWARC-00EF-M



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 842x713x752 LxPxH mm - Poids: 11 Kg
Art.: XWARC-00EF-H

Four Bakertop 10



BAKERTOP Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible



MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 48 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%
- Cuisson à la vapeur 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%
- Sonde à cœur
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur
- Sonde à cœur MULTI.Point
- Sonde à cœur pour les produits sous-vide

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™ : Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson, le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps
- MISE.EN.PLACE : la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C
- Technologie Steam.BOOST: augmente la production de vapeur de 45% pour 2 minutes
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne pour optimiser l'espace dans votre cuisine

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée
- Porte réversible, même après installation
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»
- Fonction continue «INF»
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation
- Unité de température en °C ou en °F

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures
- Carte de contrôle MASTER.Touch
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage
- Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants
- Interrupteur de contact porte sans contact
- Seconde serrure de sécurité
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures
- Thermostat de contrôle
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte
- Support grilles en acier plié en L

ONE

FOURS MIXTES BAKERTOP

600X400



10 600X400



Modèle	XEBC-10EU-E1R
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	14,9 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions LxPxH (mm)	860x957x1163
Poids	130 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

ACCESSOIRES BAKERTOP

600X400



DeckTop
Avec contrôle **BakerTouch** intégré
Capacité: 2 600x400 - Voltage: 400 V- 3N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 5,7 kW
Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm - Poids: 100 Kg

Art.: XEBDC-02EU-D



DeckTop
With **BakerTouch** integrated control
Capacité: 1 600x400 - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,7 kW
Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm - Poids: 62 Kg

Art.: XEBDC-01EU-D



Étuve chauffante/Fermentation
Capacité: 12 600x400 - Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,4 kW
Température maximum: 50 °C
Dimensions: 862x890x762 LxPxH mm - Poids: 45 Kg

Art.: XEBPC-12EU-C



Étuve chauffante/Fermentation
Capacité: 8 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,4 kW
Température maximum: 50 °C
Dimensions: 862x890x623 LxPxH mm - Poids: 42 Kg

Art.: XEBPC-08EU-C



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés
Kit complet d'installation pour superposer deux fours

Art.: XEAQC-00E2-E



Det&Rinse PLUS tank kit for MAXI.Link column: FOUR + DECKTOP + ÉTUVE CHAUFFANTE
FOUR + SUPPORT INTERMÉDIAIRE + ÉTUVE CHAUFFANTE

Art.: XUC060



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: DECKTOP + FOUR
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition

Art.: XUC061



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: ÉTUVE CHAUFFANTE + DECKTOP (1 600x400) ou DECKTOP (1 600x400) + DECKTOP (1 600x400)
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition

Art.: XUC062



Kit de superposition pour colonne MAXI.Link: DECKTOP (2 600x400) + DECKTOP (2 600x400)
Le kit comprend toutes les pièces et les connexions pour la superposition

Art.: XUC063



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon

Art.: XUC001



Supports latéraux pour plaques GN 1/1
Pour modèle: XEBC-04EU (Capacité: 4 GN 1/1- Distance entre niveaux: 80 mm)

Art.: XUC050



Pour modèle: XEBC-06EU (Capacité: 6 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 80 mm)

Art.: XUC051



Pour modèle: XEBC-10EU (Capacité: 10 GN 1/1- Distance entre niveaux: 80 mm)

Art.: XUC052



Kit de réglage du drain

Art.: XHC005



Sonde sous vide super fine

Art.: XEC004



Kit douchette

Art.: XHC001



DeckTop
Contrôle digital seulement avec le panneau de contrôle **MASTER.Touch**
Capacité: 2 600x400 - Voltage: 400 V- 3N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 5,7 kW
Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm - Poids: 100 Kg

Art.: XEBDC-02EU-C



DeckTop
Contrôle digital seulement avec le panneau de contrôle **MASTER.Touch**
Capacité: 1 600x400 - Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 2,7 kW
Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm - Poids: 62 Kg

Art.: XEBDC-01EU-C



Hotte avec condenseur de vapeur
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W
Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h
Dimensions: 860x1145x240 LxPxH mm

Art.: XEBHC-HCEU



Placard neutre
Capacité: 8 600x400 - Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm
Poids: 25 Kg

Art.: XWAEC-08EF



Support intermédiaire
Dimensions: 860x817x309 LxPxH mm - Poids: 20 Kg

Art.: XEBIC-03EU



Piètement pour positionner le four sur le sol
Dimensions: 842x713x113 LxPxH mm

Art.: XWARC-00EF-F



Piètement formant support bas ouvert
Dimensions: 842x713x305 LxPxH mm

Art.: XWARC-00EF-L



Piètement intermédiaire formant support ouvert
Dimensions: 842x713x462 LxPxH mm - Poids: 9 Kg

Art.: XWARC-00EF-M



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 842x713x752 LxPxH mm - Poids: 11 Kg

Art.: XWARC-00EF-H

Four Bakertop 16



BAKERTOP

Équipements

■ Standard □ Optionnel - Non disponible



ONE

MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 48 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%
- Cuisson à la vapeur 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%
- Sonde à cœur
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur
- Sonde à cœur MULTI.Point
- Sonde à cœur pour les produits sous-vide

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™ : Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson, le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps
- MISE.EN.PLACE : la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C
- Technologie Steam.BOOST: augmente la production de vapeur de 45% pour 2 minutes
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne pour optimiser l'espace dans votre cuisine

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée
- Porte réversible, même après installation
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»
- Fonction continue «INF»
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation
- Unité de température en °C ou en °F

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures
- Carte de contrôle MASTER.Touch
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage
- Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants
- Interrupteur de contact porte sans contact
- Seconde serrure de sécurité
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures
- Thermostat de contrôle
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte
- Support grilles en acier plié en L

FOURS MIXTES BAKERTOP

16 600X400



16 600x400



ONE

Modèle **XEBC-16EU-E1R**

Distance entre niveaux 80 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 400 V - 3N

Puissance électrique 29,3 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 882x1043x1866

Poids 185 kg

Chariot inclu.

Personnalisation du chariot: la capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande.

ACCESSOIRES BAKERTOP

16 600X400



Étuve chauffante/fermentation avec contrôle BakerTouch intégré

Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température maximum: 50 °C
Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm
Poids: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-D



Hotte avec condenseur de vapeur

(Seulement pour fours électriques)

Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W - Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h
Dimensions: 868x1159x240 LxPxH mm

Art.: XEAHC-HCFL

Kit douche



Art.: XHC001



Étuve avec contrôle manuel

Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température maximum: 70 °C
Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm
Poids: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-M



Chariot

Capacité: 16 600x400
Distance entre niveaux: 80 mm
Dimensions: 730x555x1790 LxPxH mm
Poids: 25 Kg

Art.: XEBTC-16EU

Personnalisation du chariot

La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande.

Sonde sous vide super fine



Art.: XEC004

FOURS PROFESSIONNELS



BAKERLUX



BAKERLUX™ Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible

MODALITE DE CUISSON

Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C

Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C

Température maximum de pre-chauffage à 260° C

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Technologie AIR.Plus: turbines à inversion de sens de rotation

Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de flux d'air dans la chambre, configurables par l'utilisateur

GESTION DU CLIMAT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson

Technologie STEAM.Plus: introduction de l'humidité variable de 20 à 100 % configurable par le contrôle électronique

Technologie STEAM.Plus: introduction manuelle de l'humidité

FONCTIONS AUXILIAIRES

99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 3 étapes de cuisson + préchauffer

Technologie Protek.SAFE™: efficacité thermique et sécurité du lieu de travail (surface et vitre extérieure froides)

Visualisation du temps nécessaire pour la fin du programme de cuisson configuré

Fonctionnement continu «INF»

Visualisation de la valeur nominale de la température de la chambre

Fonction COOL pour la baisse de la température de la chambre

Unité de température en °C ou en °F

PORTE BREVETE

Charnières de porte réalisées en tecno polymère à haute résistance et auto lubrifiant (pour porte à ouverture latérale)

Porte réversible, même après l'installation (pas pour les modèles 16 600x400)

Positions d'arrêt de la porte à 60°-120°-180°

DETAILS TECHNIQUE

Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et nettoyage maximales

Eclairage à LED intégré dans la porte (seulement pour les modèles 16 600x400)

Eclairage de la chambre à travers lampes halogènes (seulement pour les modèles 10 et 6 600x400)

Pivot de poignée en fibre de charbon anti ruptures

Vitre intérieur porte ouvrable pour faciliter le nettoyage

Supports pour les plaques en tôle pliée à L

Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants

Système d'auto-détection des problèmes ou cassures

Porte USB et LAN

Limiteur de température de sécurité

Dynamic

Manual

■ ■

■ ■

■ ■

■ ■

■ ■

■ ■

■ –

– ■

■ –

■ ■

■ ■

■ ■

■ –

■ –

■ –

■ ■

■ ■

■ ■

■ ■

– ■

■ ■

■ ■

■ ■

■ ■

■ ■

■ –

□ –

■ ■

FOURS BAKERLUX™.

600x400 *Dynamic*



10 600x400



Modèle	XB 895
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	15,8 kW
Dimensions LxPxH (mm)	860x882x1250
Poids	112 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique



6 600x400



Modèle	XB 695
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	10,5 kW
Dimensions LxPxH (mm)	860x882x930
Poids	80 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique

ACCESSOIRES BAKERLUX™.

600x400



Étuve de fermentation
Version *Dynamic* contrôle digitale
Capacité: 12 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température max: 50 °C
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm - Poids: 38 Kg

Art.: XL 415



Étuve avec contrôle manuel
Capacité: 12 600x400
Distance entre niveaux: 75 mm
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 2,4 kW
Température max: 70 °C
Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm
Poids: 38 Kg

Art.: XL 413



Hotte avec condenseur de vapeur
Version *Dynamic* contrôle digitale
Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 200 W
Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 550 m3/h
Flux d'air max.: 750 m3/h
Dimensions: 860x1028x297 LxPxH mm

Art.: XC 418



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon.

Art.: XUC001



Kit douche

Art.: XC 208



Placard neutre
Capacité: 7 600x400
Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm
Poids: 25 Kg

Art.: XR 258



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 842x665x692 LxPxH mm
Poids: 11 Kg

Art.: XR 168



Support latéral - Kit pour les stands
Pour modèle: XR 168
Capacité: 7 600x400
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 3 Kg

Art.: XR 727



Kit roulettes avec chaînes de sécurité
Pour les modèles: XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168
Kit complet de 4 roulettes:
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins

Art.: XUC010

FOURS BAKERLUX™.

600x400 *Manual*



Chariot inclu.

16 600x400



Modèle	XB 1083
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	29,7 kW
Dimensions LxPxH (mm)	866x997x1863
Poids	177 kg

10 600x400



Modèle	XB 893
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	15,8 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions WxDxH (mm)	860x882x1250
Poids	112 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique

6 600x400



Modèle	XB 693
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	10,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions WxDxH (mm)	860x882x930
Poids	80 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique

ACCESSOIRES BAKERLUX™.

600x400



Étuve avec contrôle manuel
 Voltage: 230 V- 1N
 Fréquence: 50 / 60 Hz
 Puissance électrique: 2,4 kW
 Température max: 70 °C
 Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm
 Poids: 100 Kg

Art.: XL 1003



Chariot
 Pour les modèles: XB 1083/ XL 1003
 Capacité: 16 600x400
 Distance entre niveaux: 80 mm
 Dimensions: 730x555x1790 LxPxH mm - Poids: 25 Kg

Art.: XCB 1001

Personnalisation du chariot
 La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande.
 Minimum de commande: 2 chariots.



Étuve avec contrôle manuel
 Capacité: 12 600x400
 Distance entre niveaux: 75 mm
 Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
 Puissance électrique: 2,4 kW
 Température max: 70 °C
 Dimensions: 862x890x805 LxPxH mm - Poids: 38 Kg

Art.: XL 413



Kit première installation four unique
 Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon.
 (Pas pour les modèles 16 600x400)

Art.: XUC001

Kit douchette



Art.: XC 208



Placard neutre
 Capacité: 7 600x400
 Distance entre niveaux: 57 mm
 Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm
 Poids: 25 Kg

Art.: XR 258



Piètement formant support haut ouvert
 Dimensions: 842x665x692 LxPxH mm
 Poids: 11 Kg

Art.: XR 168



Support latéral – Kit pour les stands
 Pour modèle: XR 168
 Capacité: 7 600x400
 Distance entre niveaux: 60 mm
 Poids: 3 Kg

Art.: XR 727



Kit roulettes avec chaînes de sécurité
 Pour les modèles: XL 413/ XR 258/ XR 168
 Kit complet de 4 roulettes:
 2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins

Art.: XUC010

600x400 BAKING ESSENTIALS



Bake
Plaque perforée en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie
600x400x15 mm
Minimum de commande: 2 pièces

Art.: TG 410



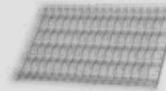
Black Bake
Plaque perforée anti-adhérente en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie
600x400x15 mm

Art.: TG 430



FAKIRO™
Plaque à surface plane en aluminium - à rainures pour pizza et fougasse
600x400 mm

Art.: TG 440



Baguette
Grille chromée 5 rangées pour baguettes précuites
600x400 mm

PATENTED Art.: GRP 410



Black Baguette
Plaque perforée anti-adhérente en aluminium 5 rangées pour baguettes fraîches
600x400 mm

Art.: TG 435



Baguette
Plaque perforée en aluminium 5 rangées pour baguettes précuites
600x400 mm

Art.: TG 445

600x400 COOKING ESSENTIALS



Pollo
Grille INOX pour griller 10 poulets
600x400 mm

Art.: GRP 430



Pollo-Grill
Grille INOX pour griller 4 poulets crapaudine
600x400 mm

Art.: GRP 425

600x400 PLAQUES & GRILLES



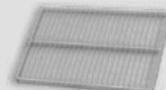
Plaque aluminium
600x400x15 mm
Minimum de commande: 2 pièces

Art.: TG 405



Plaque INOX
600x400x20 mm

Art.: TG 450



Grille chromée
600x400 mm

Art.: GRP 405

ACCESSOIRES POUR LES PLAQUES



Chariot porte-plaques
Capacité: 18 400x600
Distance entre niveaux: 80 mm
Dimensions: 526x695x1700 LxPxH mm
Poids: 15 Kg

Art.: XTB0003



Chariot porte-plaques
Capacité: 18 600x400
Distance entre niveaux: 80 mm
Dimensions: 726x495x1701 LxPxH mm
Poids: 15 Kg

Art.: XTB0005

Care Program.



Pure-RO

Le système Pure-RO XHC002 utilise la technologie de filtrage de l'eau à osmose inversé pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau permettant de protéger la chambre de cuisson de toute forme de corrosion et dépôt calcaire.
Le système Pure-RO filtre les ions métalliques éventuels comme le plomb, le cuivre et les particules solides.
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 230 W - Dimensions: 230x540x445 LxPxH mm - Poids: 16 Kg

Art.: XHC002



Cartouche de remplacement **Pure-RO**

Art.: XHC006



Pure

Le système de filtrage XHC003 améliore la qualité de l'eau réduisant considérablement la dureté des carbonates, évitant les dépôts de calcaire à l'intérieur du four.

Le contrôle MASTER.Touch des fours BAKERTOP MIND.Maps™ permet de contrôler aussi la quantité d'eau filtrée du système Pure et signale automatiquement quand il faut remplacer le filtre, en optimisant ainsi son utilisation.

En cas d'installation de XHC003 avec BAKERLUX™, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Art.: XHC003



Cartouche de remplacement pour le système de filtrage **Pure**

Art.: XHC004