



BAKE OFF OVENS - BACKMASTER EB 30 XLT + OPTION

RECHTS DRAAIENDE DEUR - WATER AANSLUITING - 400 V



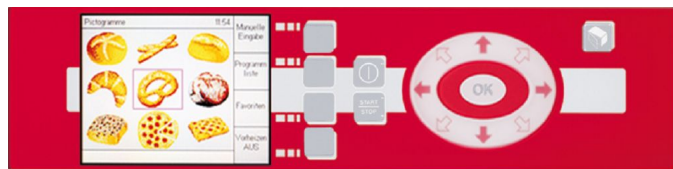
SAP Code: E BT 30XL E 3NAC400V56 5_9 2
Artikelnummer: EL0510367-1A

Afmetingen
Breedte: 760 mm
Diepte: 665 mm
Hoogte: 530 mm
Bruto gewicht: 59 kg

Aantal geleiders: 3 - 600 x 400 mm
Tussenafstand geleiders: 85 mm

Totaal vermogen
kW Electrisch: 5,90 kW
Frequentie: 3NAC 400 V
Afzekering: 3 x 16 Amp

Certificering: CE
Afschermingswaarde: IPX4
Wateraansluiting/afm: G 3/4 A



Bijzondere kenmerken

- **Aansprekend klassiek bak oven design** voor opstelling in het gezichtsveld van de klanten.
- Kleine afmetingen en plaatsbesparend voor bovenop geplaatste besturing - **stapelbare combinaties mogelijk**.
- **Scout- Touch** bedieningspaneel voor het kiezen en invoeren van het totale klimaat in 1 handeling.
- **Kleuren beeldscherm**- grafisch beeld voor vaststellen van het ovenklimaat, programma, favorietenlijsten en aanvullende functies.
- **Glaspaneel met Sensortoesten**- met interactief beeldscherm- menu gestuurd.
- **Programmeerbaar**- 300 programma plaatsen met maximaal 20 programmastappen.
- **Directe programma selectie** door **18 gekleurde** vrije programmeerbare **Pictogrammen**.
- **Favorieten**- herkenningsteken en filtering van meest benutte programma's.
- **Combi-bakken**- voor het gelijktijdig bakken van verschillende producten in eenzelfde klimaat maar met verschillende baktijden.
- **Halve belading**- Opgeslagen programma's kunnen zowel op volle als halve belading draaien.
- **Geheugen**- herhaal het laatst ingevoerde bakprogramma zonder nieuw in te voeren stappen.
- **HACCP Data Recording**- Automatische interne opslag van HACCP/ LMHV data met seriële aansluiting RS 232 voor communicatie overdracht.
- **Manueel schoonmaakprogramma**.
- Temperatuurbereik 30°C to 250°C
- **Auto-reverse** interval ventilator voor uitgebalanceerd bakken en gelijkmatige werking.
- **Automatische stoomtoevoeging** programmeerbaar in seconden en milliliters.
- Manueel stoomtoevoeging.
- Tijd invoer vanaf 1 minuut tot 24 uur, oneindige tijdsinvoer en uitgestelde starttijd tot 24 uur.
- Automatische **voorverwarm functie** fabrieks instelling.
- **Helder verlichte ovenkamer** vanuit de deur met twee halogeen lampen.
- Snelsluiting van de deur - elektrische deuropening.
- Automatisch uitschakeling en openen van de deur aan einde programma, waardoor geen zelfstandig "doorbakken" kan plaatsvinden.
- Optie: Afzuig installatie met geïntegreerde dampcondensator.
- Error display voor oven functies.
- Akoestisch geluidssignaal.
- Aansluiting voor energie optimalisering mogelijk.
- Openklapbare panorama deur met groot zichtvenster
- Overzichtelijk bedieningspaneel met digitale display aanduiding

Uitvoering

- . Hygiensche ovenkamer met ronde hoeken.
- . Binnen en buitenzijde uit Chroomnikkelstaal CrNi 18 10 - Werkstofnr 1.4301
- . Openklapbare zichtdeur met tweedelig isolerend veiligheidsglas voor eenvoudige reiniging van de binnenzijden.
- . Leverbaar met links- of rechtsdraaiende deur
- . Ventilator schakelt uit bij openen deur.
- . Geïntegreerde stoom opwekking voor intense verhitting.
- . Luchtafvoer elektrisch stuurbaar.
- . In hoogte verstelbare voetjes
- . Uitneembaar bedieningspaneel, voor gemakkelijk onderhoud.
- . Gebouwd en getest volgens kwaliteitborgingsysteem EN ISO 9001 in Duitsland vervult de criteria van de HKI kwaliteitstandaard.
- . Water aansluiting G3/4 A is nodig voor watertoevoer voor stoomopwekking

Optionele uitvoering en accessoires:

- . Combinatie van verschillende modellen mogelijk
- . Netwerk koppeling met keukenmanagement systemen
- . Wand console
- . Onderstel met 10 geleiders voor bakroosters

