

FOURS BOULANGERIE ECONOMES EN ENERGIE

BAKE STAR 10 PROG.



BAKE STAR 10 + CAISSON D'EXTRACTION

- + Correction active du temps de cuisson lié aux chargements
- + 9 paliers de cuisson / 250 programmes
- + Porte bombée panoramique à surface extérieure froide

Paramétrages et formation des utilisateurs sur place inclus !

- **Construction tout inox avec angles arrondis.**
- 10 niveaux 600x400 mm espacés de 100 mm et ajustables tous les 25 mm.
- **Porte bombée double vitrage à paroi extérieure froide.**
- Ventilation double permettant une cuisson rapide et parfaitement uniforme.
- Système de ventilation à inversion automatique et réglable pour produits délicats.
- **Régulation sensitive avec 9 paliers de cuisson / 250 programmes personnalisables.**
- **Injection de vapeur programmable.**
- Assistance au nettoyage automatique.
- Eclairage intérieur par lampes halogène mettant en avant les produits.
- Alimentation électrique : TRIPHASE 380 V (câble de 3 mètres fourni).
- Alimentation en eau adoucie : DN 3/4" - pression minimum 1,5 bar.
- Vidange : Ø 40 mm.

MODELE	NIVEAUX 600 x 400	CAPACITE PAR FOURNEE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
BAKE STAR 10	10	60 baguettes / 200 petits pains	910 x 740 x 1350	23,5 kW / 36 A	235 kg



OPTIONS

- Support inox 2 x 4 niveaux 600 x 400 (hauteur + 470 mm)
- Ensemble d'enfournement avec chariot mobile**
- Caisson d'extraction tout inox (hauteur + 240 mm)
- Adoucisseur d'eau à cartouche
- Filtre de remplacement pour adoucisseur