

BAKERSHOP AIR-S

6 600x400 | 10 600x400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**BAKERSHOP AIR-S
6 600x400
apertura lateral**

**BAKERSHOP AIR-S
10 600x400
apertura lateral**

Capacidad	6 x 600x400 mm	10 x 600x400 mm
Distancia entre guías (mm)	75	75
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, longitud 54 cm)	90	150
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	288	480
Temperatura máxima (°C)	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	760 x 760 x 646	760 x 760 x 946
Peso (kg)	74	100
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1350
Peso con embalaje (kg)	90	116
Potencia (kW)	9,3	14,6
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"
Desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400

ESPECIFICACIONES GENERALES

2 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 260°C
- Mixto de 30°C a 260°C

Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador

Fan Plus. Cocciones más homogéneas gracias a las turbinas bidireccionales de 2 velocidades

Inyección directa de humedad

SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción

Preheat. Pre calentamiento automático de la cámara de cocción

40 programas con 3 fases de cocción cada uno

8 memorías de acceso rápido

Guías en L de fácil limpieza

Regeneración manual

Panel de control LED

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Iluminación LED de la cámara

Posicionador apertura de puerta

Paro del ventilador al abrir la puerta

Puerta de doble cristal bajo emisivo

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 304 18/10 con cantos redondeados, completamente soldada

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Grado de Protección IPX4

OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda (modelos con apertura lateral)

Kit de conexión hídrica a garrafa

Voltaje 230/L+N/50-60 (solo en BAKERSHOP AIR-S 4 600x400)

Voltaje 230/3L/50-60 (excepto en BAKERSHOP AIR-S 3 460x330, 3 600x400 y 4 460x330)

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 reductor de presión

Kit descalcificador

Cartucho descalcificador

Fermentadora con control directo 8 bandejas

Fermentadora con control directo 10 bandejas

Kit de apilado fermentadora

Campana de condensación de vapor

Soporte con guías

Soporte con guías para apilados

Base para apilados

Kit de patas regulables

Kit ducha de lavado

Kit de desviación de vapores de la chimenea

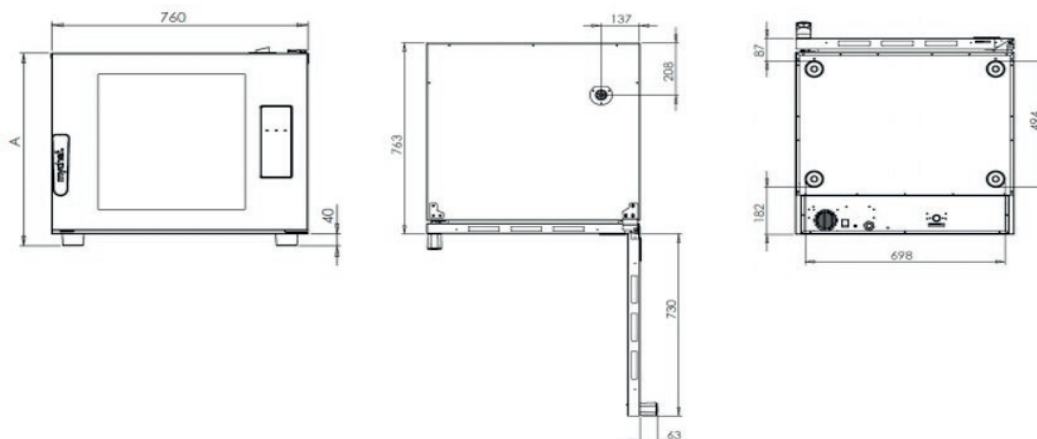
Kit bomba de agua

Detergente DA21

Pulverizador

DATOS PARA LA INSTALACIÓN

BAKERSHOP 6 600x400 | 10 600x400 apertura lateral



Modelo

6 600x400

10 600x400

A

646 mm

946 mm

DISTANCIA DE SEGURIDAD

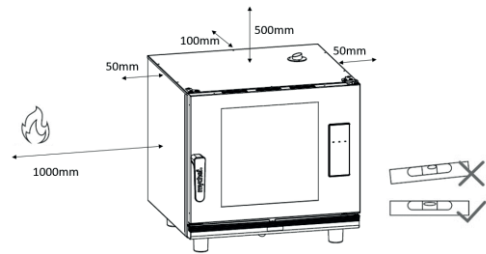
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

Superior = 500 mm

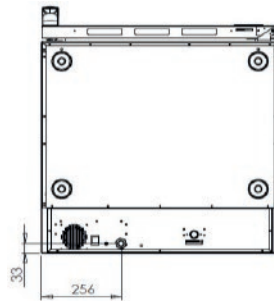
Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel



CONEXIÓN ELÉCTRICA

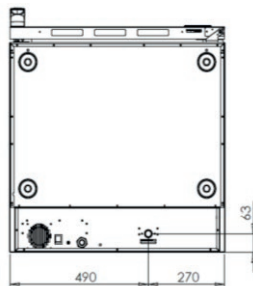
6 | 10 600x400



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
6 600x400	230/3L/50-60	9,3	24,8	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N/50-60	9,3	14,3	H07RN-F 5G 1.5
10 600x400	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

CONEXIÓN DE AGUA

6 | 10 600x400



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