



# XBC805E



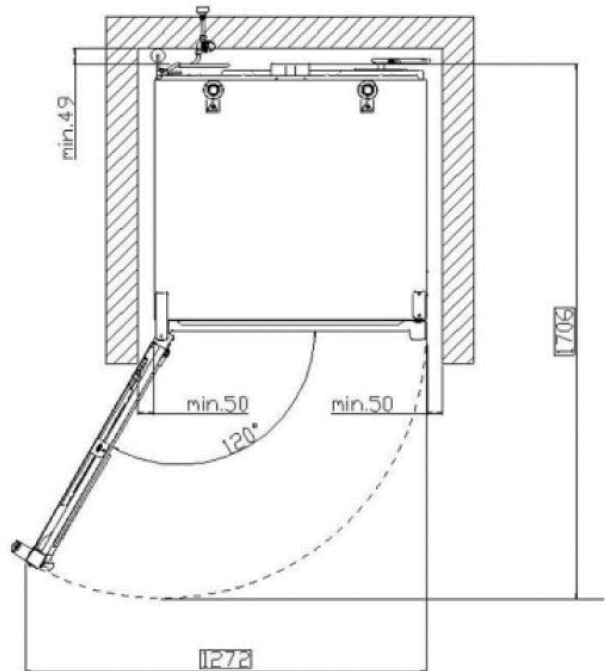
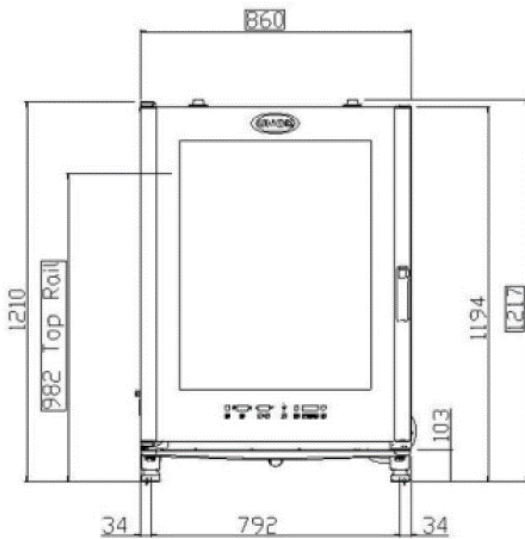
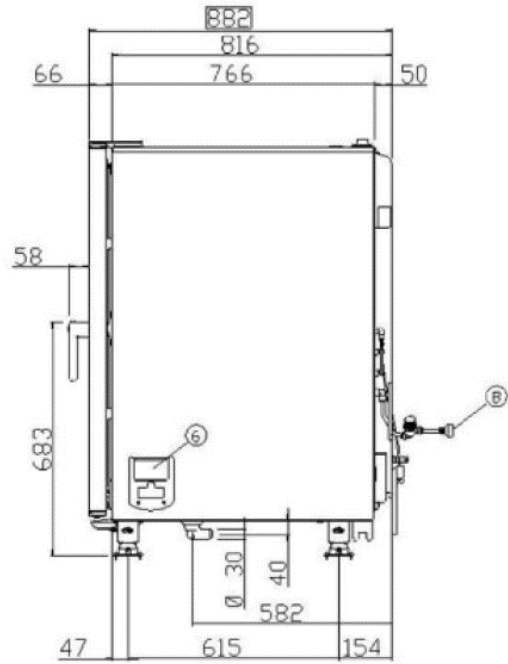
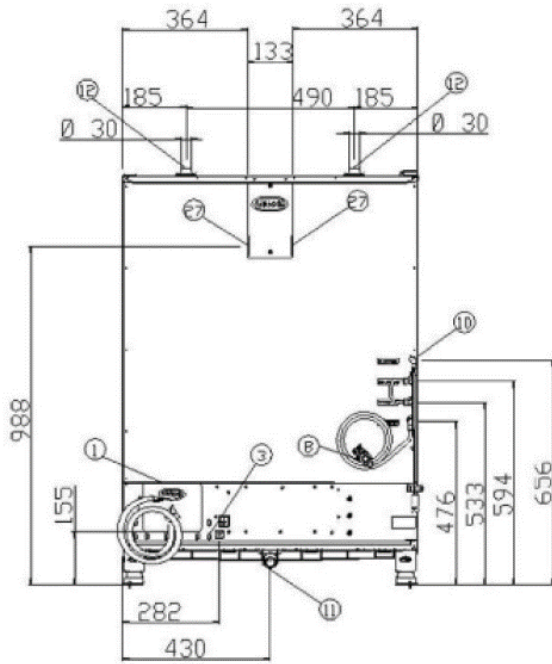
	XBC805E
Capacité	10 600x400
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V ~ 3N
Puissance électrique	15,2 kW
Puissance gaz	-
Dimensions	860x882x1217
Poids	121 kg



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www:/matos-13.com](http://www:/matos-13.com)

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www:/matos-13.com](http://www:/matos-13.com)

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

	ÉLECTRIQUE	GAZ
<b>MODES DE CUISSON</b>		
Cuisson à convection 30 °C - 260 °C	*	*
Cuisson mixte à vapeur et à convection 48 °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%	*	*
Température maximale de préchauffage 280 °C	*	*
Sonde à cœur	*	*
Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur	*	*
Sonde à cœur MULTI.Point	o	*
Sonde à cœur pour les produits sous-vide	o	o
Système MULTI.Time: pour gérer 9 temps de cuisson différents avec des produits différents	*	*
<b>DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>		
Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation	*	*
Le système AIR.Maxi™: 6 vitesses différentes programmables	*	*
Le système AIR.Maxi™: 1 mode semi-statique de cuisson programmable	*	*
Le système AIR.Maxi™: fonction pause	*	*
<b>GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON</b>		
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 48 °C - 130 °C	*	*
Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 48 °C- 260 °C	*	*
Le système ADAPTIVE.Clíma: mesure du taux de l'humidité dans la chambre de cuisson et ajustement	*	*
Le système ADAPTIVE.Clíma: répétition du processus de cuisson grâce à la mémorisation du réel processus de cuisson	*	*
Le système ADAPTIVE.Clíma: 20 processus de cuisson mémorisables	*	*
<b>COLONNES DE CUISSON AVEC LE SYSTEME MAXI.Link</b>		
Le système MAXI.Link crée des colonnes composées de différents fours et accessoires tous contrôlés par un seul panneau de contrôle BakerTouch	*	*
Le système MAXI.Link avec le système EFFICIENT.Power: la puissance électrique requise réduite dans les colonnes MAXI.Link	*	*
<b>ISOLATION THERMALE ET SECURITE</b>		
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	*	*
<b>BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE</b>		
Système Spido.GAS™ : échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique	*	*
Système Spido.GAS™ : échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz	*	*
<b>LAVAGE AUTOMATIQUE</b>		
Le système Rotor.KLEAN™ : 4 programmes automatiques	*	*
<b>PORTE BREVETEE</b>		
Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le côté)	*	*
Porte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400)	*	*
Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°	*	*
<b>FONCTIONS ANNEXES</b>		
99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson	*	*
Possibilité de nommer les programmes mémorisés	*	*
Possibilité, pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C	*	*
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»	*	*
Possibilité de visualiser les valeurs de temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la chambre de cuisson, enregistrées et réelles	*	*
Fonction «COOL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson	*	*
Unité de température en °C ou en °F	*	*
<b>DETAILS TECHNIQUES</b>		
Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN 1.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage	*	*
Ampoules LED	*	*
Étanchéité du panneau de contrôle du BakerTouch	*	*
Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant	*	*
Egouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte	*	*
Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage	*	*
Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants	*	*
Double système de sécurité de porte	*	*
Seconde serrure de sécurité	o	o
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	*	*
Thermostat de contrôle	*	*
Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte	*	*
Echelles latérales en acier inox facilement démontables	*	*



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www://matos-13.com](http://www://matos-13.com)

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460