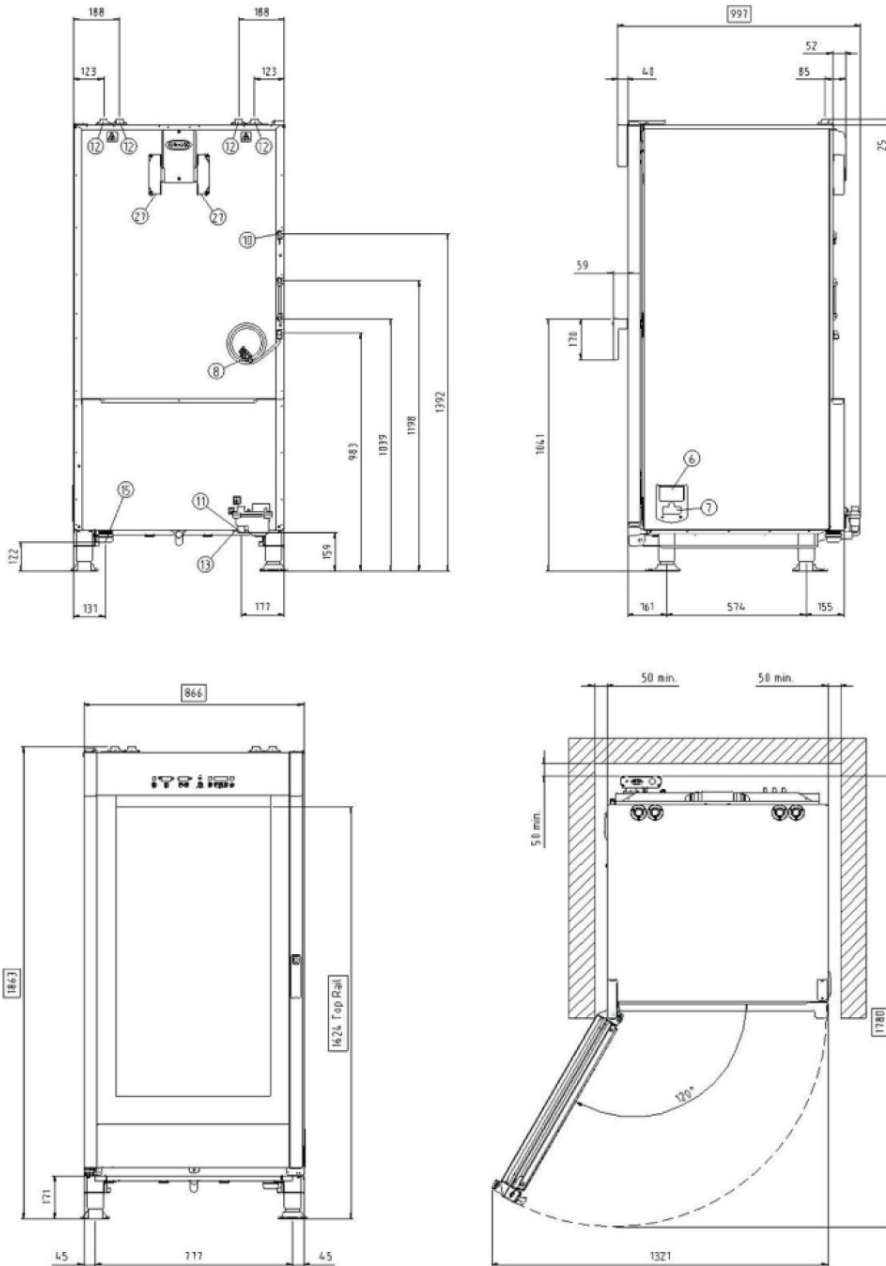


 **XBC1005E**



	XBC1005E
Capacité	16 600x400
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V ~ 3N
Puissance électrique	29,7 kW
Puissance gaz	-
Dimensions	886x997x1863
Poids	177 kg





	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.Clima: mesure du taux de l'humidité dans la chambre de cuisson et ajustement	•	•
Le système ADAPTIVE.Clima: répétition du processus de cuisson grâce à la mémorisation du réel processus de cuisson	•	•
Le système ADAPTIVE.Clima: 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 ATMOSPHERIQUE</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 accolé 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	•	•

