

## BAKERSHOP

3 460x330 | 3 600x400 | 4 460x330 | 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


**BAKERSHOP  
3 460x330  
apertura superior**
**BAKERSHOP  
3 600x400  
apertura superior**
**BAKERSHOP  
3 600x400  
apertura lateral**

Capacidad	3 x 460x330 mm	3 x 600x400 mm	3 x 600x400 mm
Distancia entre guías (mm)	75	75	75
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, diámetro 54 cm)	-	45	45
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	72	144	144
Temperatura máxima (°C)	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	620 x 690 x 430	760 x 790 x 430	760 x 790 x 430
Peso (kg)	39	45	45
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	830 x 770 x 900	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070
Peso con embalaje (kg)	42	61	61
Potencia (kW)	3,6	3,6	3,6
Voltaje (V/Ph/Hz)	230V/L+N/50-60	230V/L+N/50-60	230V/L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400


**BAKERSHOP  
4 460x330  
apertura superior**
**BAKERSHOP  
4 460x330  
apertura lateral**
**BAKERSHOP  
4 600x400  
apertura superior**

Capacidad	4 x 460x330 mm	4 x 460x330 mm	4 x 600x400 mm
Distancia entre guías (mm)	75	75	75
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, diámetro 54 cm)	-	-	60
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	96	96	192
Temperatura máxima (°C)	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	620 x 690 x 522	620 x 690 x 522	760 x 760 x 522
Peso (kg)	53	53	58
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	830 x 770 x 900	830 x 770 x 900	900 x 830 x 1070
Peso con embalaje (kg)	65	65	74
Potencia (kW)	3,6	3,6	6,3
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50-60	230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe
Presión de agua (kPa)	150 - 400	150 - 400	150 - 400

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**BAKERSHOP 4 600x400**  
apertura lateral

**BAKERSHOP 6 600x400**  
apertura lateral

**BAKERSHOP 10 600x400**  
apertura lateral

Capacidad	4 x 600x400 mm	6 x 600x400 mm	10 x 600x400 mm
Distancia entre guías (mm)	75	75	75
Recomendado para (n) baguettes por hora (gramaje 250 g, diámetro 54 cm)	60	90	150
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85 g, diámetro 10 cm)	192	288	480
Temperatura máxima (°C)	260	260	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	760 x 760 x 522	760 x 760 x 646	760 x 760 x 946
Peso (kg)	58	74	100
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1070	900 x 830 x 1350
Peso con embalaje (kg)	74	90	116
Potencia (kW)	6,3	9,3	14,6
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"	R ¾"	R ¾"
Desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe	Sin desagüe
Presión de agua (kPa)	150 - 400	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

DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara gracias a su tecnología de baja presión (solo BAKERSHOP 6 600x400 y 10 600x400)

SteamOut. Eliminación de la humedad de la cámara de cocción

Preheat. Precalentamiento automático de la cámara de cocción

40 programas con 3 fases de cocción cada uno

8 memorias 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 4 600x400)

Voltaje 230/3L/50-60 (excepto en Bakershop 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

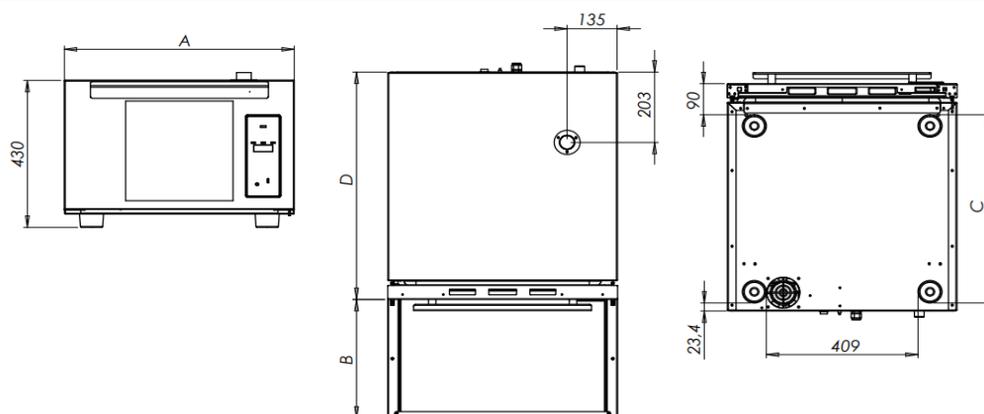
Kit bomba de agua

Detergente DA21

Pulverizador

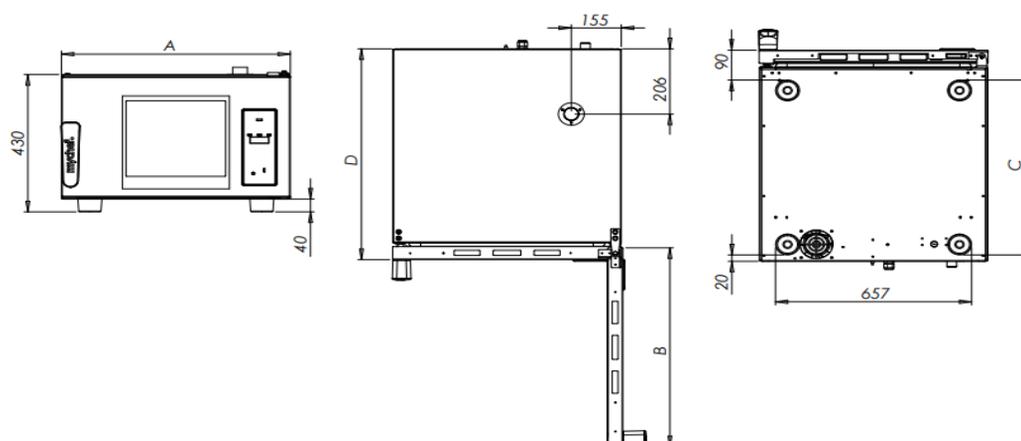
## DATOS PARA LA INSTALACIÓN

### BAKERSHOP 3 460x330 | 3 600x400 apertura superior



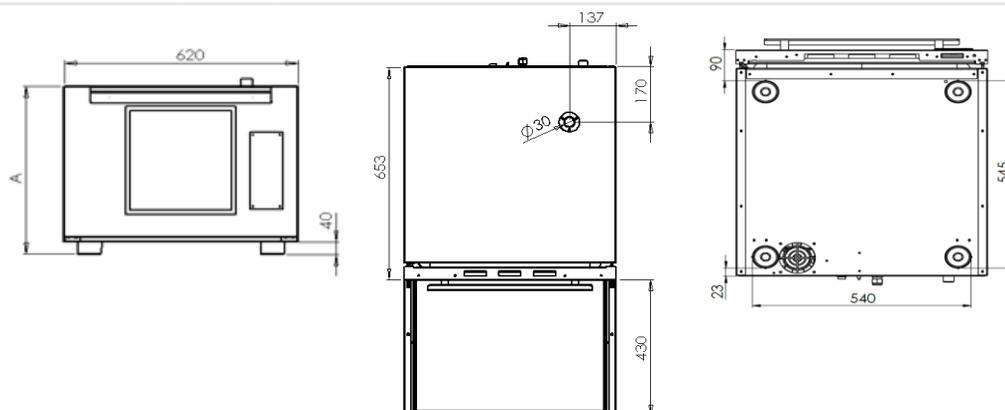
Modelo	A	B	C	D
3 460x330	620 mm	345 mm	545 mm	660 mm
3 600x400	760 mm	345 mm	645 mm	760 mm

### BAKERSHOP 3 600x400 apertura lateral



Modelo	A	B	C	D
3 600x400	760 mm	620 mm	645 mm	760 mm

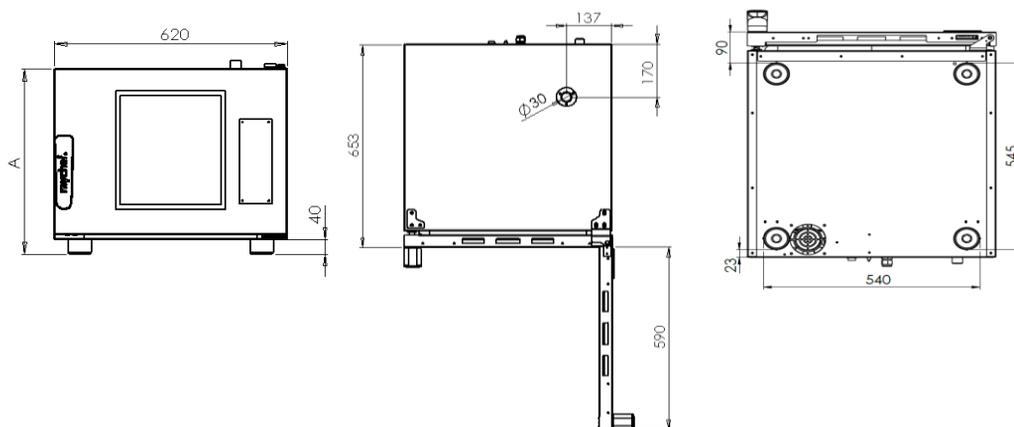
### BAKERSHOP 4 460x330 apertura superior



Modelo	A
4 460x330	522 mm

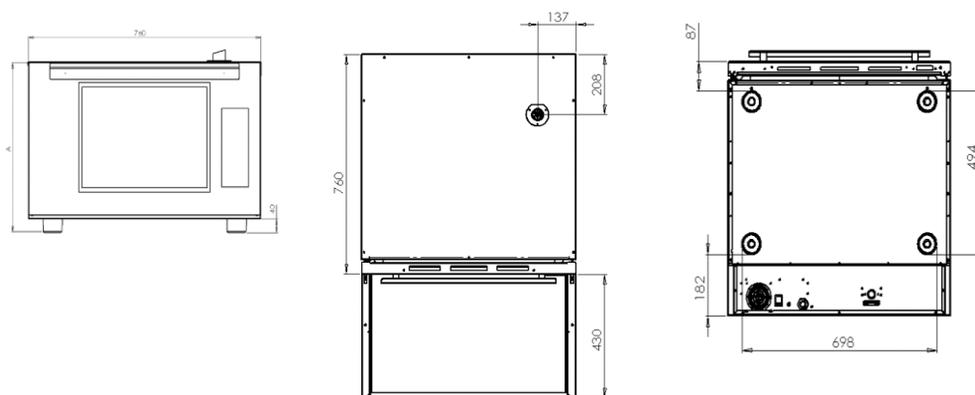
## DATOS PARA LA INSTALACIÓN

### BAKERSHOP 4 460x330 apertura lateral



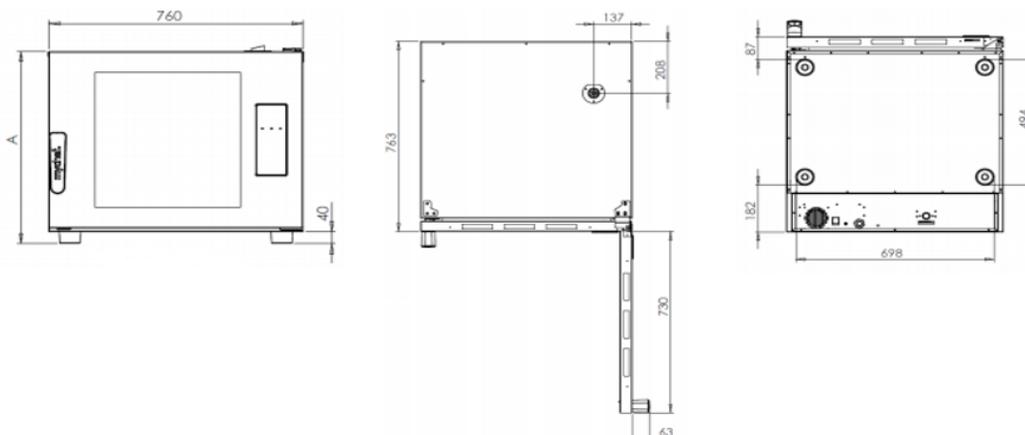
Modelo	A
4 460x330	522 mm

### BAKERSHOP 4 600x400 apertura superior



Modelo	A
4 600x400	522 mm

### BAKERSHOP 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400 apertura lateral



Modelo	A
4 600x400	522 mm
6 600x400	646 mm
10 600x400	946 mm

## DISTANCIA DE SEGURIDAD

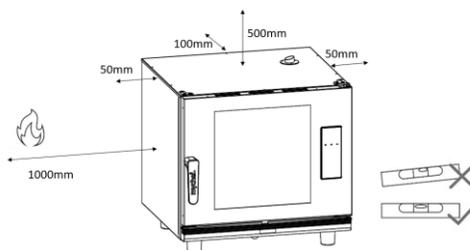
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel



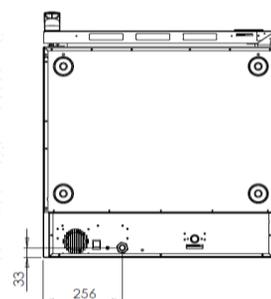
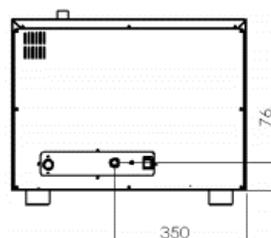
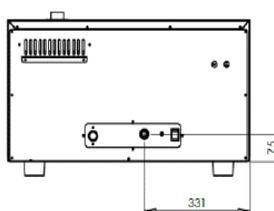
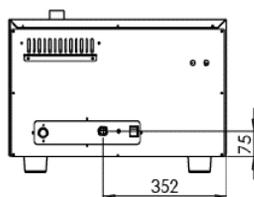
## CONEXIÓN ELÉCTRICA

3 460x330

3 600x400

4 460x330

4 | 6 | 10 600x400



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
3 460x330	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
3 600x400	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 1.5
4 460x330	230/L+N/50-60	3,6	15,7	H07RN-F 3G 2.5
	230/L+N/50-60	6,3	27,4	H07RN-F 3G 4.0
4 600x400	230/3L/50-60	6,3	17,3	H07RN-F 4G 2.5
	400/3L+N/50-60	6,3	10,0	H07RN-F 5G 1.5
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

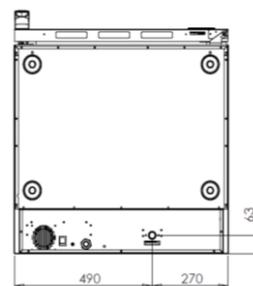
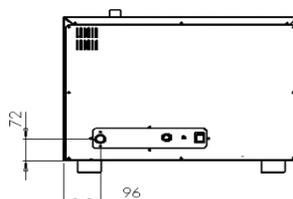
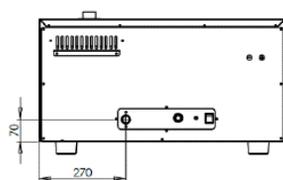
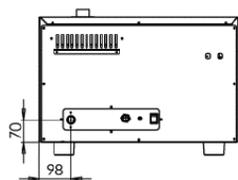
## CONEXIÓN DE AGUA

3 460x330

3 600x400

4 460x330

4 | 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