

# BAKE MAX MASTER 16 600x400

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



BAKE MAX MASTER  
16 600x400

	Eléctrica
Alimentación	Eléctrica
Capacidad	16 x 600 x 400
Distancia entre guías (mm)	85
Recomendado para (n) baguette por hora (gramaje 250g, longitud 54 cm)	240
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85g, diámetro 10 cm)	768
Temperatura máxima (°C)	260
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	893 x 1018 x 1923
Peso (kg)	311
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	943 x 1068 x 2023
Peso con embalaje (kg)	332
Potencia (kW)	34,7
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"
Desagüe	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400

## ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control LED  
Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador  
3 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 260°C
- Mixto de 30°C a 260°C
- Vapor de 30°C a 130°C

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor  
SmartWind. 4 velocidades de ventilador e inversor de giro  
DryOut Plus. Extracción activa de la humedad de la cámara de cocción  
40 programas con 3 fases de cocción cada uno  
Sonda interna monopunto  
Preheat. Precalentamiento automático de la cámara de cocción  
CoolDown. Enfriamiento ultrarrápido y seguro para limpieza MyCare  
Sistema de lavado automático MyCare  
Iluminación LED de la cámara  
Señalización de fin de cocción visual y acústica  
Paro del ventilador al abrir la puerta  
Puerta de doble cristal bajo emisivo  
Posicionador apertura de puerta  
Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316 L con cantos redondeados, completamente soldada, con desagüe y sifón integrados  
Refrigeración del desagüe  
Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano  
Grado de Protección IPX5  
Regeneración manual  
Carro portabandejas incluido

## OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda  
TSC (Thermal Stability Control) (solo modelos con alimentación eléctrica)  
Voltaje 230V/3L/50-60 (solo modelos con alimentación eléctrica)

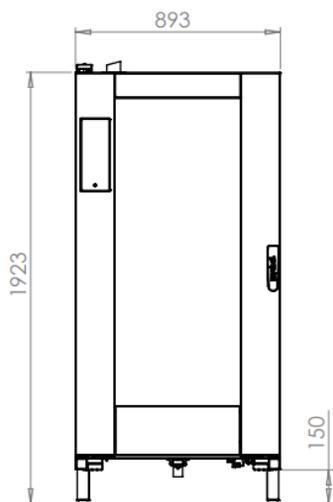
## ACCESORIOS

Conexión WiFi. Incluye:

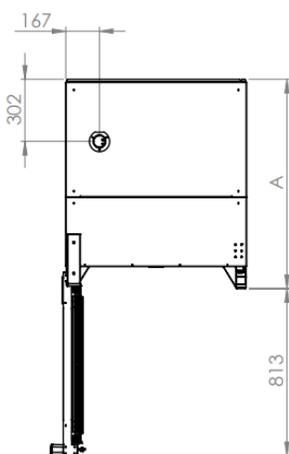
- Cloud. Crea, guarda o modifica recetas y las envía al horno
- Control remoto del horno desde smartphone o tablet
- Control del horno por voz compatible con Google Home

Kit de instalación hidráulica  
Kit descalcificador (Cartucho incluido)  
Cartucho descalcificador (Recambio)  
Kit UltraVioletSteam  
Carro portabandejas (16 600x400)  
Manta térmica  
Bandejas especiales para cada cocción  
Kit ducha de lavado  
Detergente CleanDuo

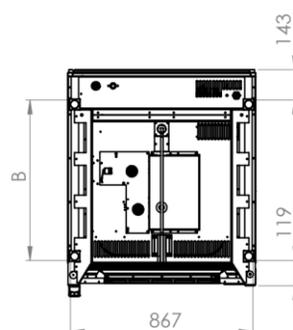
## DATOS PARA LA INSTALACIÓN



**Modelo**  
16 600x400



**A**  
1018 mm



**B**  
756 mm

## DISTANCIA DE SEGURIDAD

Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

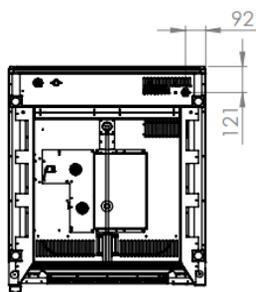
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

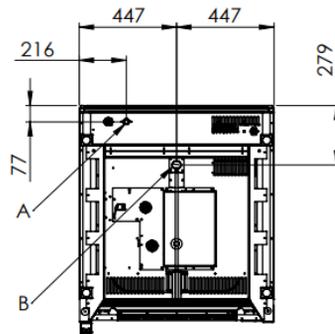


## CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
16 600 x 400	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 35

## CONEXIÓN HÍDRICA



**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

## iBAKE MAX 16 600x400

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**iBAKE MAX  
16 600x400**  
Eléctrica

Alimentación	
Capacidad	16 x 600 x 400
Distancia entre guías (mm)	85
Recomendado para (n) baguette por hora (gramaje 250g, longitud 54 cm)	240
Recomendado para (n) croissants por hora (gramaje 85g, diámetro 10 cm)	768
Temperatura máxima (°C)	300
Dimensiones (ancho x fondo x alto) (mm)	893 x 1018 x 1923
Peso (kg)	311
Dimensiones embalaje (ancho x fondo x alto) (mm)	943 x 1068 x 2023
Peso con embalaje (kg)	332
Potencia (kW)	34,7
Voltaje (V/Ph/Hz)	400/3L+N/50-60
Agua	R ¾"
Desagüe	DN 40
Presión de agua (kPa)	150 - 400

### ESPECIFICACIONES GENERALES

Panel de control TFT táctil 10" con conexión WiFi  
Regulación de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador  
3 modos de cocción:

- Convección de 30°C a 300°C
- Mixto de 30°C a 300°C
- Vapor de 30°C a 130°C

Preheat & Cooldown. Precalentamiento o enfriamiento automático de la cámara de cocción

MultiSteam. Tecnología patentada de doble inyección de vapor  
SmartClima Plus. Sistema inteligente de sensores que ajustan la energía y la humedad en la cámara en función del tipo y cantidad de alimentos

SmartWind. Sistema inteligente de gestión del sentido de giro y de las 6 velocidades de las turbinas

MySmartCooking. Sistema de cocción inteligente

MultiLevel & Just In Time

400 programas con 10 fases de cocción cada uno

MyCloud. Visualiza el estado de cocción, crea y guarda recetas desde cualquier lugar y envíalas a tu horno desde tu móvil o tablet

FastMenu. Crea una pantalla de acceso rápido a los programas y funciones

Cocción Check. Resumen de consumos diario, mensual o anual

Nightwatch. Continúa automáticamente una cocción nocturna tras corte de suministro eléctrico

Cocción con sonda corazón multipunto integrada

Sistema de lavado automático MyCare (4 niveles + aclarado)

Sifón integrado

Conexión USB

Cámara de cocción de alta resistencia en acero inox AISI 316 L con cantos redondeados, completamente soldada y con desagüe integrado

Señalización de fin de cocción visual y acústica

Refrigeración del desagüe

Paro del ventilador al abrir la puerta

Puerta de triple cristal abatible bajo emisivo

Posicionador apertura de puerta

Maneta y componentes plásticos con tratamiento antibacteriano

Grado de Protección IPX5

Regeneración automática

Carro portabandejas incluido

### OPCIONES

Apertura de puerta a mano izquierda

TSC (Thermal Stability Control) (solo modelos con alimentación eléctrica)

Voltaje 230V/3L/50-60 (solo modelos con alimentación eléctrica)

### ACCESORIOS

Kit de instalación hidráulica

Kit descalcificador (Cartucho incluido)

Cartucho descalcificador (Recambio)

Kit UltraVioletSteam

Carro portabandejas (16 600x400)

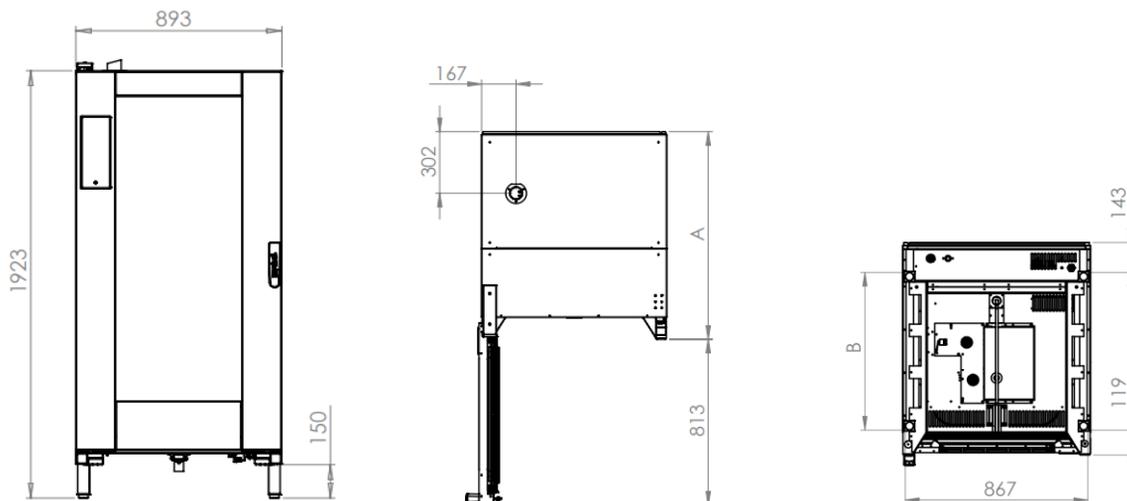
Manta térmica

Bandejas especiales para cada cocción

Kit ducha de lavado

Detergente CleanDuo

## DATOS PARA LA INSTALACIÓN



### Modelo

16 600x400

### A

1018 mm

### B

756 mm

## DISTANCIA DE SEGURIDAD

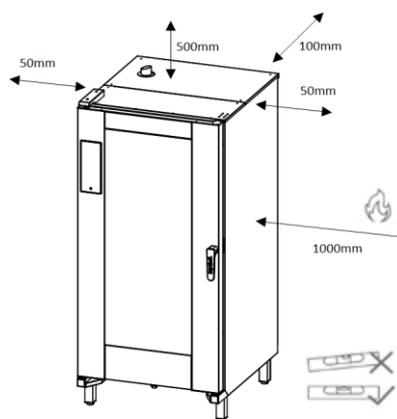
Laterales = 50 mm

Trasera = 100 mm

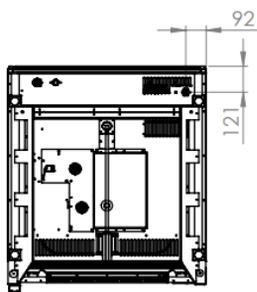
Superior = 500 mm

Fuentes de calor = 1000 mm

Debe situarse completamente a nivel

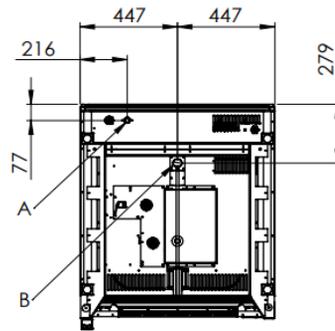


## CONEXIÓN ELÉCTRICA



Modelo	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Tipo de cable
16 600x400	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	H07RN-F 5G 10
	230/3L/50-60	34,7	89,9	H07RN-F 4G 35

## CONEXIÓN HÍDRICA



**A** Conexión 3/4" agua tratada

**B** Desagüe DN 40

<b>Calidad del agua</b>	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