

BEST BAKE



BEST BAKE

Unser Etagenofen „Best Bake“ kann in verschiedenen Konfigurationen (1-4 Etagen) und in den Backraumgrößen 80x60 cm sowie 60x80 cm bestellt werden. Jede Etage ist über ein Touchscreen unabhängig einstellbar, die Steuerelektronik ermöglicht bis zu fünf verschiedene Backphasen. Alle Einstellungen können auch am PC erfolgen und per USB Stick auf den Ofen übertragen werden.

Der „Best Bake“ kann mit Untergestell oder Garraum geliefert werden, außerdem bieten wir diesen Ofen auch mit Abzugshaube an.

**2 JAHRE
GARANTIE**



INNOVATIV

Über den Touchscreen sind die Öfen individuell und in fünf Backstufen ansteuerbar.



PRAKTISCH

Mit dem USB Anschluss lassen sich die Backprogramme auf den Ofen übertragen.



EFFIZIENT

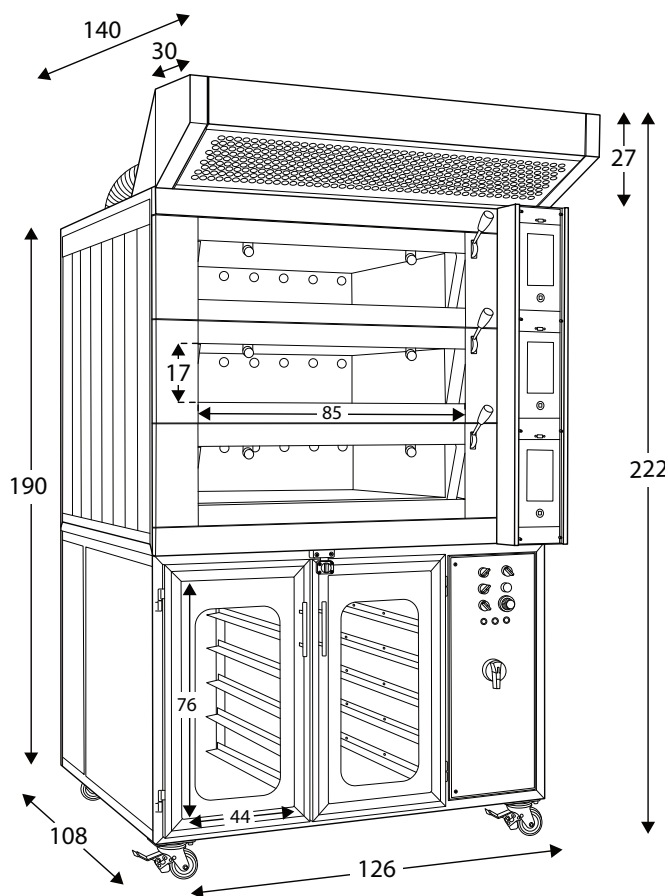
Herdplatten mit glasfaserverstärktem Material für eine hohe Wärmeübertragung.



Bäckerei-Technik Dieter Zeh GmbH & Co. KG | Theodor-Storm Str. 33c | 25451 Quickborn
fon: +49 4106 773 588 | mail: info@baeckerei-technik.de | web: www.baeckerei-technik.de

TECHNISCHE DATEN

BEST BAKE



Die Abbildung zeigt die Variante 1.3 mit Garraum und Abzugshaube. Alle Größenangaben in cm

Typ	1.1 / 2.1	1.2 / 2.2	1.3 / 2.3	1.4 / 2.4	
1	2	3	4		Anzahl Etagen
0,55	1,10	1,65	2,20		Backfläche m2
2	4	6	8		Bleche
126x108	126x108	126x108	126x108		Außenmaße cm (BxT)
106x128	106x128	106x128	106x128		Außenmaße cm (BxT)
130	160	190	200		Höhe cm
9,8	14,8	21	27,3		Leistung kW
6/12	6/12	6/12	6/12		Gärschrank Blechauflagen
400V 3 Phasen	400V 3 Phasen	400V 3 Phasen	400V 3 Phasen		Stromanschluss