

BakeOff® con calientaplatos

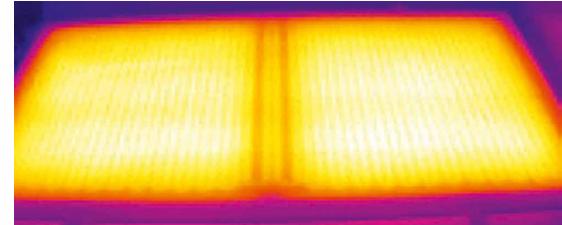
La temperatura perfecta para sus productos recién horneados



BakeOff® con calientaplatos

La temperatura perfecta para sus productos recién horneados

- > *Mantiene el calor de los productos horneados durante más tiempo*
- > *Para un mayor disfrute de los productos listos para consumir*
- > *Apto para BakeOff® 3.0*



CALIENTAPLATOS EN FUNCIONAMIENTO: imagen obtenida con una cámara de imagen térmica

BAKEOFF 3.0 CON CALIENTAPLATOS

Productos como recién horneados durante más tiempo

Los calientaplatos de los módulos BakeOff están fabricados con cristal de seguridad monocapa negro con cables calefactores integrados. La temperatura puede ajustarse de forma gradual desde 30 °C hasta un máximo de 75 °C. Los alimentos adecuados pueden colocarse directamente en las placas de cristal o también en soportes de acero inoxidable.



BakeOff® con calientaplatos

Módulo BakeOff:	Sistema de llenado frontal	Sistema de llenado posterior
Ancho	1000 mm	1000 mm
Profundidad	980 mm	995 mm
Altura	1855 mm	1855 mm
Peso	290 kg aprox.	290 kg aprox.
Capacidad de carga total	48 kg (cargado uniformemente)	48 kg (cargado uniformemente)
Capacidad de carga por calientaplatos	12 kg	12 kg
Superficies calefactoras (an. x prof.)	929 mm x 716 mm (por nivel)	929 mm x 716 mm (por nivel)
Componentes	<ul style="list-style-type: none"> - Torre de horneado con toma de corriente de 230 V - 4 niveles para presentación de productos - 4 calientaplatos de cristal de seguridad monocapa - 3 compuertas con cierre automático por nivel - 1 pinza de extracción - 2 controles fijos en la parte frontal (lado del cliente), 1 control por cada 2 calientaplatos 	<ul style="list-style-type: none"> - Torre de horneado con toma de corriente de 230 V - 4 niveles para presentar los productos - 4 calientaplatos de cristal de seguridad monocapa - 3 compuertas con cierre automático por nivel - 1 pinza de extracción - 2 controles fijos en la parte posterior, 1 control por cada 2 calientaplatos - Con marcos de puerta posteriores y puertas de dos hojas de cristal a juego

Decoración de madera de la estructura	Colores del módulo
 H1146 Roble Bardolino gris	 S427 Roble de Halifax natural
	 7021 Gris oscuro

Accesorios (opcional)

La bandeja de acero inoxidable se inclina hacia afuera y dirige las gotas de agua condensada hacia el borde de la bandeja para garantizar que los productos horneados estén siempre crujientes. Dimensiones: 295 x 715 x 23,5 mm



VISÍTENOS EN
www.wanzl.com



ALEMANIA
Wanzl GmbH & Co. KGaA
Rudolf-Wanzl-Straße 4
89340 Leipheim

Phone +49 (0) 8221 / 729-0
info@wanzl.com
www.wanzl.com

ESPAÑA
Wanzl Equipamiento Comercial S.L.
EDIFICO GAIA
Carretera de Rubí 102 - Plantabaja
08174 Sant Cugat del Vallés - Barcelona

Phone +34 (0) 93 / 680 36 50
wanzl@wanzl.es
www.wanzl.com