

BakeOff® avec plaques chauffantes

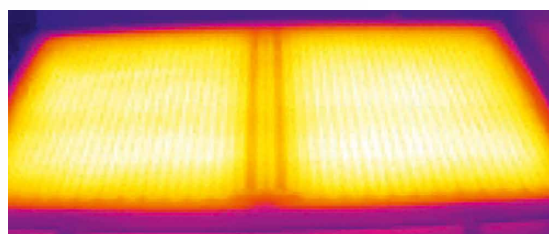
La température parfaite pour vos produits de boulangerie cuits sur place



BakeOff® avec plaques chauffantes

La température parfaite pour vos produits de boulangerie cuits sur place

- > Garde au chaud les produits de boulangerie pendant longtemps sans altérer leur goût
- > Pour des produits prêts à manger encore plus savoureux
- > Utilisation possible avec BakeOff® 3.0



PLAQUE CHAUFFANTE EN SERVICE : filmée avec une caméra thermique



BAKEOFF 3.0 AVEC PLAQUES CHAUFFANTES

Des produits de boulangerie frais plus longtemps

Les plaques chauffantes qui se trouvent dans les modules BakeOff sont fabriquées en verre trempé avec des filaments de chauffage intégrés. La température peut être sélectionnée en continu entre 30 °C et 75 °C max. pour chaque niveau. Les denrées alimentaires adaptées peuvent être posées directement sur les plaques en verre ou sur des supports en acier inoxydable.



BakeOff® avec plaques chauffantes

Module BakeOff :	Remplissage à l'avant	Remplissage à l'arrière
		
Largeur	1 000 mm	1 000 mm
Profondeur	980 mm	995 mm
Hauteur	1 855 mm	1 855 mm
Poids	env. 290 kg	env. 290 kg
Charge admissible totale	48 kg (répartition égale)	48 kg (répartition égale)
Charge admissible par plaque chauffante	12 kg	12 kg
Surface chauffante (lxP)	929 mm x 716 mm (par niveau)	929 mm x 716 mm (par niveau)
Composants	<ul style="list-style-type: none"> - Tour de produits de boulangerie avec raccordement électrique de 230 V - 4 niveaux de présentation des produits - 4 plaques chauffantes en verre de sécurité - 3 clapets à fermeture automatique sur chaque niveau - 1 pince de prélèvement - 2 commandes fixées sur la face avant (côté client) 1 commande pour 2 plaques chauffantes 	<ul style="list-style-type: none"> - Tour de produits de boulangerie avec raccordement électrique de 230 V - 4 niveaux de présentation des produits - 4 plaques chauffantes en verre de sécurité - 3 clapets à fermeture automatique sur chaque niveau - 1 pince de prélèvement - 2 commandes fixées sur la face arrière, 1 commande pour 2 plaques chauffantes - Avec cadre de porte à l'arrière et portes vitrées à double battant

Décoris bois de la façade

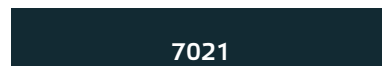


H1146
Chêne gris de Bardolino



S427
Chêne d'Halifax naturel

Coloris des modules



7021
Gris noir

Accessoires (en option)

Le support en acier inoxydable incliné vers l'extérieur dirige les gouttes d'eau produites par la condensation vers le bord pour des produits de boulangerie toujours croustillants.
Dimensions : 295 mm x 715 mm x 23,5 mm



RENDEZ-VOUS SUR
NOTRE SITE WEB
www.wanzl.com

FRANCE

Wanzl SAS

21 rue Westrich CS 30134
67603 Sélestat Cedex

Phone +33(0)3 90 57 81 69

wanzl.fr@wanzl.com

www.wanzl.com



ALLEMAGNE

Wanzl GmbH & Co. KGaA

Rudolf-Wanzl-Straße 4
D-89340 Leipheim

Phone +49(0)82 21 / 7 29-0

info@wanzl.com

www.wanzl.com

SUISSE

Wanzl (Suisse) AG

Industrie Hegi 2
9425 Thal

Phone +41(0)71 / 886 90 10

info.ch@wanzl.com

www.wanzl.com

BELGIQUE / LUXEMBOURG

Wanzl bv

Ambachtenlaan 36
Ambachtelijke zone Haasrode
3001 Heverlee

Phone +32(0)16 / 40 28 30

wanzl@wanzl.be

www.wanzl.com