



BRIKA

B-B16T-V

DESIGN ROBUSTE
ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

FOUR COMBI ÉLECTRIQUE BISTROT 16T VISION



Intertek

Renseignez vous sur notre option de penture à gauche!



- 11 langues pré-enregistrées
- Jusqu'à 10 phases de cuisson
- Livre de recettes préchargé et en ligne + port USB de programmes personnalisés
- Écran d'affichage tactile 7"
- Contrôle automatique de la cuisson : Préchauffage automatique et programmation du démarrage différé
- Option mode manuel + injection de vapeur manuelle
- Fonction multi-minuterie pour cuissons multiples et mixtes
- Inversion du ventilateur, contrôle de la vitesse et arrêt du moteur
- 5 Vitesses du ventilateur et cuisson semi-statique
- DEL bleu pour vérification du nettoyage
- **BakePOINT** Sonde de coeur
- **BakeDRY** Ouverture de cheminée automatique
- **BakeSTEAM** Contrôle de la vapeur en %
- **BakeCLEAN** Système de nettoyage automatique



9 modes de cuisson

- Convection
- Vapeur
- Convection + Vapeur
- Convection + air sec
- Sonde de coeur
- Cuisson Delta
- Cuisson étage multiple
- Sous-vide (option)
- Pasteurisation (option)



Accomode les plaques de **18" x 26"** & moins
15" x 21" 13" x 18" gastronome2/3

B-B16T-V

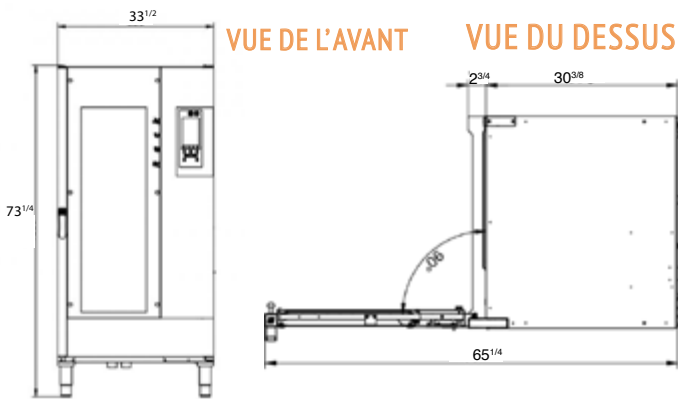
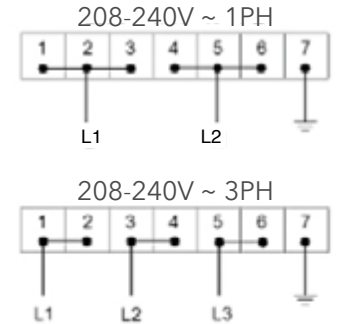
Dimensions [l x p x h]	33 ^{1/2} " x 38" x 73 ^{1/4} "
Intérieur du four [l x p x h]	20 ^{7/8} " x 28" x 35"
Guide de grilles	16
Température max	270°C / 520°F
Poid	NET: 390lbs BOITE: 514lbs
En boîte [l x p x h]	44 ^{7/8} " x 48" x 54"

ALIMENTATION

Puissance 32 KW

Voltage

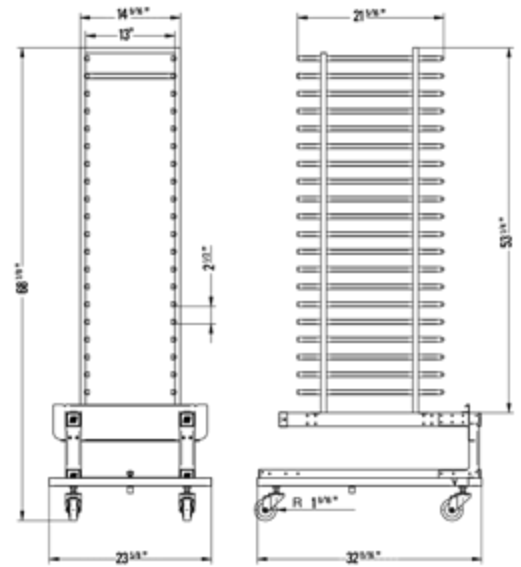
208V / 1PH	- 129.9 AMP
208V / 3PH	- 75 AMP
240V / 1PH	- 136.2 AMP
240V / 3PH	- 78.6 AMP



OPTIONAL ACCESSORY

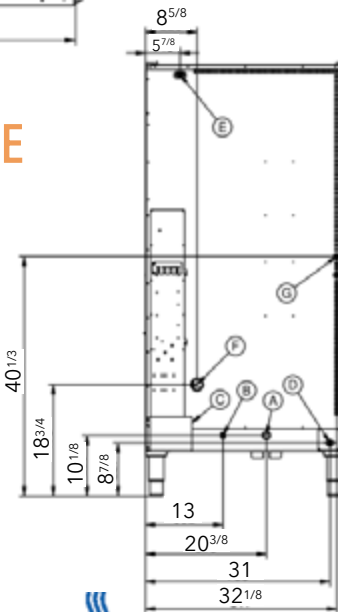
B-RACK-16

Conçu spécialement pour le B-B16T-V



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- A Évacuation des liquides 1^{1/8}"
- B Borne équipotentielle
- C Alimentation électrique
- D Entrée d'eau 3/4"
- E Alimentation de la hotte d'aspiration
- F Évacuation des vapeurs 2"
- G Entrée lavage 1/4"



SOF12B



SYSTÈME DE CARTOUCHE D'ADOUCCISSEMENT DE L'EAU INCLUS.

ASSEMBLAGE/SUPPORT



PLUS DE PRODUITS



SÉCURITÉ

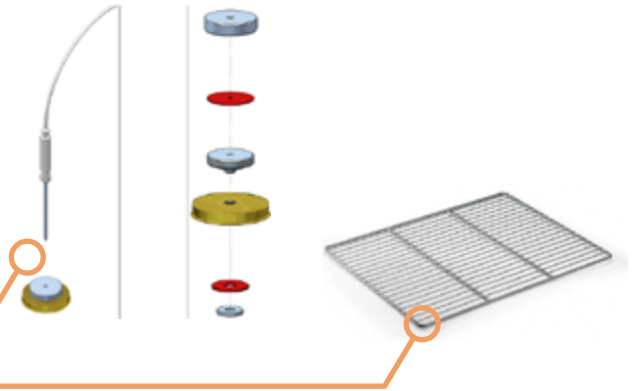
Gardez les combustibles à au moins 12" de l'équipement. Gardez un espace de 4" à l'arrière.

 Nous sommes sur les réseaux sociaux! 

ACCESSOIRES ET OPTIONS BISTROT



- **BakeHIN** Sonde de coeur sous vide
- **MultiBakePOINT** Sonde multipoint
- **BakeNET** connection au réseau
- Hotte de ventilation
- Ensemble de pasteurisation
- Grilles de four



**Chariot en
acier inoxydable**
DRACK-XXXX-SS



**Base de four en
acier inoxydable**
TOS-XXXX-SS



Améliorez votre système de filtration d'eau (optionnel)
Système de filtration d'eau pour four combi / vapeur
CORO-200

Spécialement conçu pour les fours combi et vapeur, sa technologie d'hyper-filtration élimine les minéraux et la dureté de l'eau, empêchant ainsi la formation de tartre partout dans le four, pour un four plus durable avec moins de coûts d'entretien et de réparation.

