

BACKMASTER EB 30 XL^{MT} WT 3 X BN64

Umluft, Elektro, Rechts:



HIGHLIGHTS

MT-TECHNOLOGIE:

- 5" MultiTouch Display
- Climatic® MT
- Last®20
- Quick Set
- Multi Baking
- Quick Mode/-ASC mit Password Manager
- Wochenplanung
- Automatische Türöffnung
- Backen mit Sicherheit und System
- Garantierte Effizienz
- Großes Sichtfenster mit LED Beleuchtung
- Multi Connect
- Plug & Play
- Wassertank

BACKMASTER EB 30 XL ^{MT} WT – 3 x BN64

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe in mm: 760 x 685 x 530

Gewicht: 59 kg

Gewicht mit Verpackung: 78 kg

Anzahl Einschübe: 3 x 600 x 400 mm

Einschubabstand: 85 mm

GESAMTANSCHLUSSDATEN

Spannung: 400V/ 3 N AC

Bemessungsaufnahme: 5,90 kW

Bemessungsstrom: 7,0 Amp

Absicherung: 3 x 16 Amp

FI-Schutzschalter: Typ B

Empfohlener Leistungsquerschnitt: 2,5 qmm

Geräuschemission: < 70 dB (A)

Artikelnummer: EL3613023-2A

SICHERHEITSABSTÄNDE

Hinten: min. 50mm

Rechts: min. 50mm

Links: min. 50mm

Mindestabstand zu Wärmequellen: min. 50mm

BESCHICKUNGSKAPAZITÄT

Backraumvolumen: 85 l

3 x BN64

WASSERTANK

Fassungsvermögen: ca. 2 l

WASSERQUALITÄT

Allgemeine Anforderung: Trinkwasser

Gesamthärte: $\leq 3^\circ\text{dh}$ / 70 – 125 ppm / 7-13° TH / 5-9 °e

pH-Wert: 7,0 - 8,5

Cl (Chlorid): max. 60 mg/l

Cl₂ (freies Chlor): max. 0,2 mg/l

SO₄²⁻ (Sulfat): max. 150 mg/l

Fe (Eisen): max. 0,1 mg/l

Temperatur: max. 40°C

Elektrische Leitfähigkeit: min. 20 µ S/cm

WASSERVERBRAUCH

Trinkwasser: Abhängig von der Beschwadungsmenge

WÄRMEABGABE

latent: 3,82 MJ/h, sensibel: 2,55 MJ/h

NORMEN

Sicherheitsprüfung: CE-Konformität

Schutzart: IPX 4

Bauart nach: DIN 18866-2



BACKMASTER EB 30 XL ^{MT} WT – 3 x BN64

SERIENAUSSTATTUNG

400 Programmplätze/je 20 Schritte
Aktive Entfeuchtung
Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung
Automatische Ruhezeit
Automatische Türöffnung nach Backprogrammende
Bedieneinheit mit MultiTouch Display
Beschwadung manuell
Beschwadungsmenge voreinstellbar im Climatic® MT Monitor
Eingabe alphanumerisch
Favoritenkennzeichnung und -filterung
Favoritenliste
Garzeitkompensierung bei Multi Baking
Garzeitverlängerung
HACCP Datenprotokollierung u. -anzeige
Halbbelegungsfunktion
Hygienebackraum mit abgerundeten Kanten
Individualisierung des Bedienkonzepts mit
Password Manager
Integration von eigenen Bildern
Integration von eigenen Tönen
Lüfterrad autoreverse
Lüftergeschwindigkeit getaktet
Mehrsprachige Bedienoberfläche
Memory Funktion

MT-Technologie:
• Back-Modus
• Climatic® MT
• Last*20
• Multi Baking
• MultiTouch Display
• Quick Mode Backen
• Quick Set
Nachbackfunktion
Programminformationseingabe am Gerät
Programmliste (alphabetisch)
Reinigung semi-automatisch
Repeat Mode
Schwadenmenge in Milliliter oder Sekunden einstellbar
Signalton einstellbar
Startbildschirm frei wählbar
Steptronic®
Strahlwasserschutz IP X4
Temperaturbereich 30°C – 250°C
Timerfunktion: Start- und Endzeiteingabe
Tür mit LED Beleuchtung und Zweifachverglasung
Türverschluss: Elektrischer Türverschluss
USB-Schnittstelle
Vorheiz-/Cool Down-Funktion einstellbar
Wassertank
Wochenprogrammierung für Backprogramme

OPTIONEN

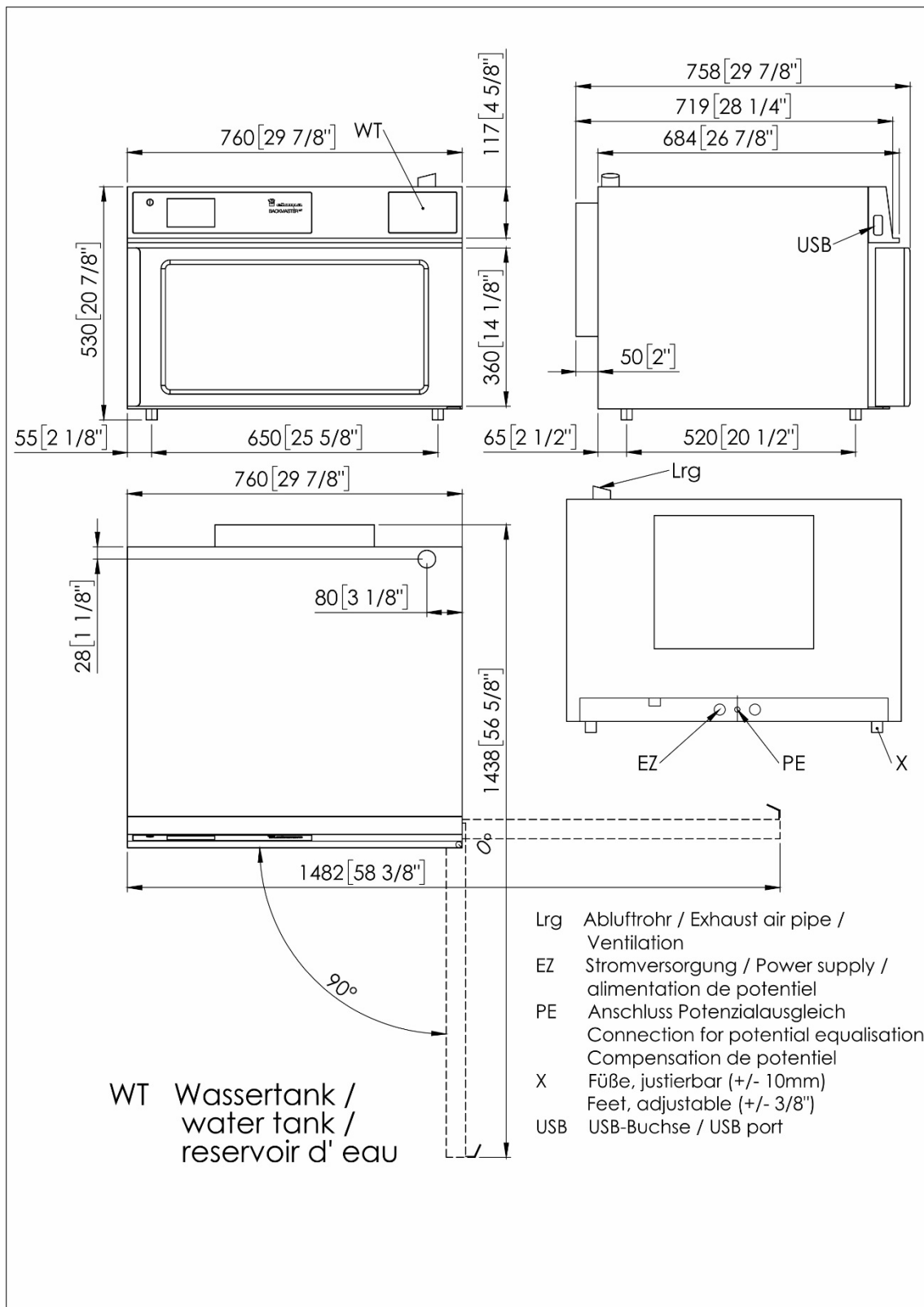
Anschluss Energieoptimierung
Design Kit rote Bedienfolie
LAN-Anbindung
Linksanschlag
Trinkwasserfestanschluss

ZUBEHÖR

Einhängegestell mit 4 Auflagen
Kombimix-Bausätze, Untergestelle und Kondensationshauben für Mix-Stationen
Multi-Öko-Kondensationshaube
ProConnect
Untergestelle
Verschiedenste Bleche und Roste



BACKMASTER EB 30 XL ^{MT} WT - 3 x BN64



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence