

Najważniejsze funkcje

- Układ podwójnych wentylatorów to 100% skuteczność wypieku
- Regulowane wsporniki półek dla różnych gatunków chleba
- Technologia korekcji pieczenia zapewnienia efektywne, energooszczędne i powtarzalne wypieki

Standardowe parametry

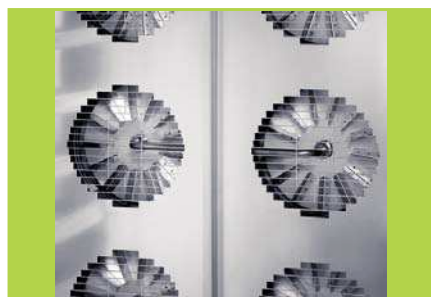
- Pojemność: 60 bułek na wsad
- Automatyyczny system wentylacyjny
- Regulacja prędkości wentylatora dla delikatnych produktów
- 3 poziomy o wysokości 100mm (w standardzie)
- Regulacja półek co 25 mm
- Programowany wtrysk pary
- Automatyyczny asystent mycia
- Inteligentna kontrola
- Optymalny obieg powietrza
- 250 programów, każdy dziewięciostopniowy
- Doskonałe oświetlenie produktu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Atrakcyjne wzornictwo

Akcesoria

- Okap
- Podstawa
- System filtracji wody
- Blachy piekarnicze, ruszty 400x600 mm

Opcjonalnie

- Możliwość ustawiania pieca jeden na drugim w module 3+3, 5+3



Układ podwójnych wentylatorów



Regulowane poziomy



Drzwi z podwójną szybą



I-kontrol



Bake Star 3 Intelligent

Układ podwójnych wentylatorów Fri-Jado wyróżnia Bake Star od innych pieców. Są to dwukierunkowe wentylatory mogące pracować przy zmiennych prędkościach obrotowych zależne od etapu pieczenia, zapewnia to równomierny do perfekcji wypiek pieczywa.

Odległość pomiędzy półkami może być regulowana co 25 mm. Pozwala to na wypiek różnego rodzaju produktów, od podstawowego pieczywa do różnych ciast.

Bake Star I aktywnie koryguje zmiany w cyklu pieczenia, dostosowuje parametry grzewcze w zależności od stopnia załadunku urządzenia oraz temperatury surowego produktu. Korektę wykonuje automatycznie, zapobiegając wadom produktów



Bake Star 3 Intelligent

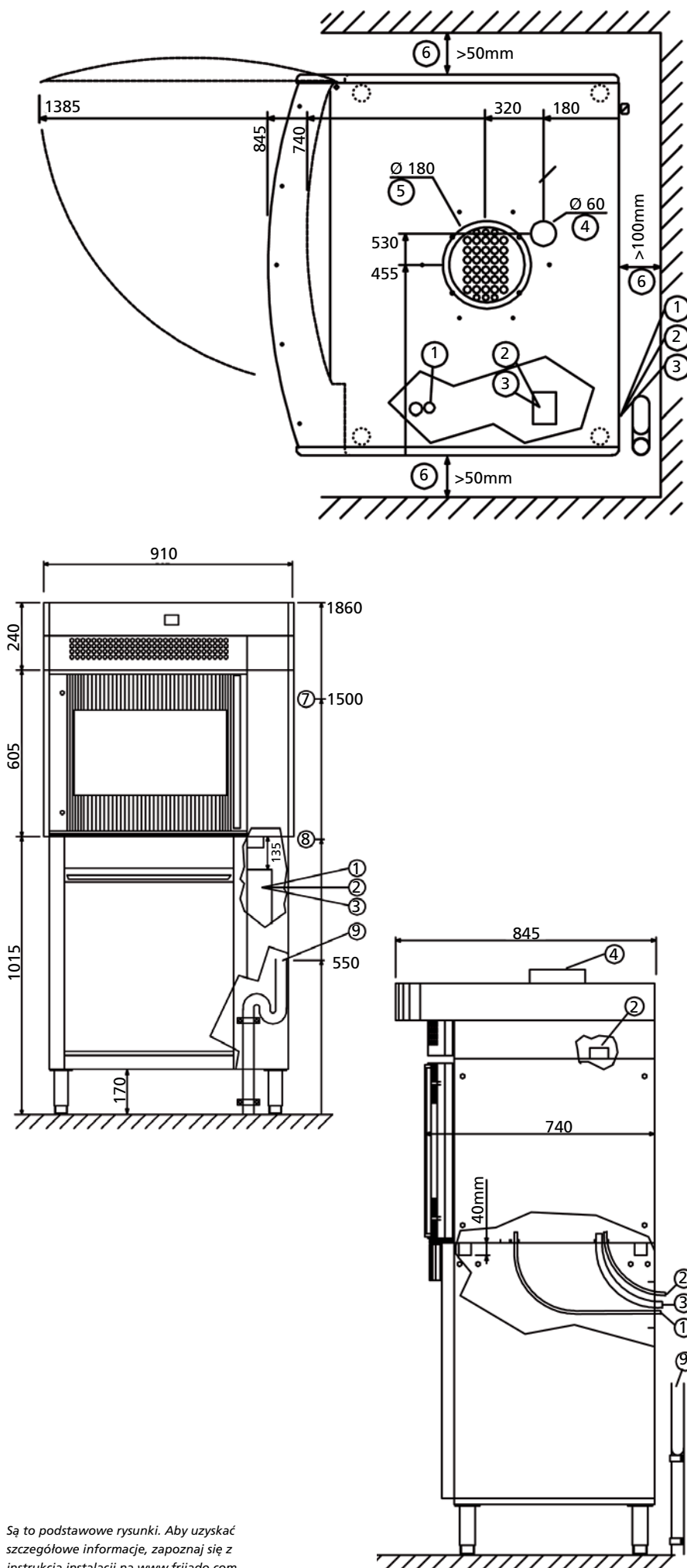
Poz	Opis
1	Przewód zasilający 2 m
2	Doprowadzenie wody
3	Wąż spustowy wody
4	Wylot spalin
5	Podłączenie do okapu
6	Odstęp od ściany
7	Gniazdo elektryczne
8	Zawór wodny
9	Kanalizacja

Wymiary

Szerokość	910 mm
Głębokość	740 mm
Wysokość	650 mm
Wysokość z podstawą	1620 mm
Wysokość okapu	240 mm

Dane techniczne

Waga netto	121 kg
Waga brutto	142 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	8 kW
Zakres temperatur	50-250°C
Ilość wentylatorów	2
Doprowadzenie wody	G ¾ inch
Odprowadzenie wody	40 mm



Są to podstawowe rysunki. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z instrukcją instalacji na www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Skrzynka Poczтовая 560
4870 AN Etten-Leur
Holandia
Telefon +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Dystrybutor w Polsce: www.artinox.pl

Najważniejsze funkcje

- Układ podwójnych wentylatorów to 100% skuteczność wypieku
- Regulowane wsporniki półek dla różnych gatunków chleba
- Technologia korekcji pieczenia zapewnienia efektywne, energooszczędne i powtarzalne wypieki

Standardowe parametry

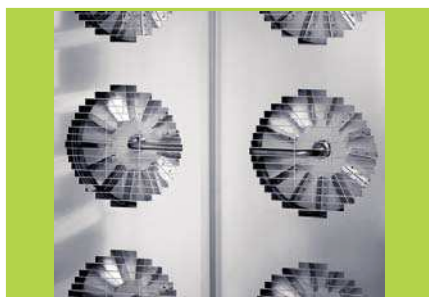
- Pojemność: 100 bułek na wsad
- Automatyyczny system wentylacyjny
- Regulacja prędkości wentylatora dla delikatnych produktów
- 5 poziomów o wysokości 100mm (w standardzie)
- Regulacja półek co 25 mm
- Programowany wtrysk pary
- Automatyyczny asystent mycia
- Inteligentna kontrola
- Optymalny obieg powietrza
- 250 programów, każdy dziewięciostopniowy
- Doskonałe oświetlenie produktu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Atrakcyjne wzornictwo

Akcesoria

- Okap
- Podstawa
- System filtracji wody
- Blachy piekarnicze, ruszty 400x600 mm

Opcjonalnie

- Możliwość ustawiania pieca jeden na drugim w module 5+3, 5+5



Układ podwójnych wentylatorów



Regulowane poziomy



Drzwi z podwójną szybą



I-kontrol



Bake Star 5 Intelligent

Układ podwójnych wentylatorów Fri-Jado wyróżnia Bake Star od innych pieców. Są to dwukierunkowe wentylatory mogące pracować przy zmiennych prędkościach obrotowych zależne od etapu pieczenia, zapewnia to równomierny do perfekcji wypiek pieczywa.

Odległość pomiędzy półkami może być regulowana co 25 mm. Pozwala to na wypiek różnego rodzaju produktów, od podstawowego pieczywa do różnych ciast.

Bake Star I aktywnie koryguje zmiany w cyklu pieczenia, dostosowuje parametry grzewcze w zależności od stopnia załadunku urządzenia oraz temperatury surowego produktu. Korektę wykonuje automatycznie, zapobiegając wadom produktów



Bake Star 5 Intelligent

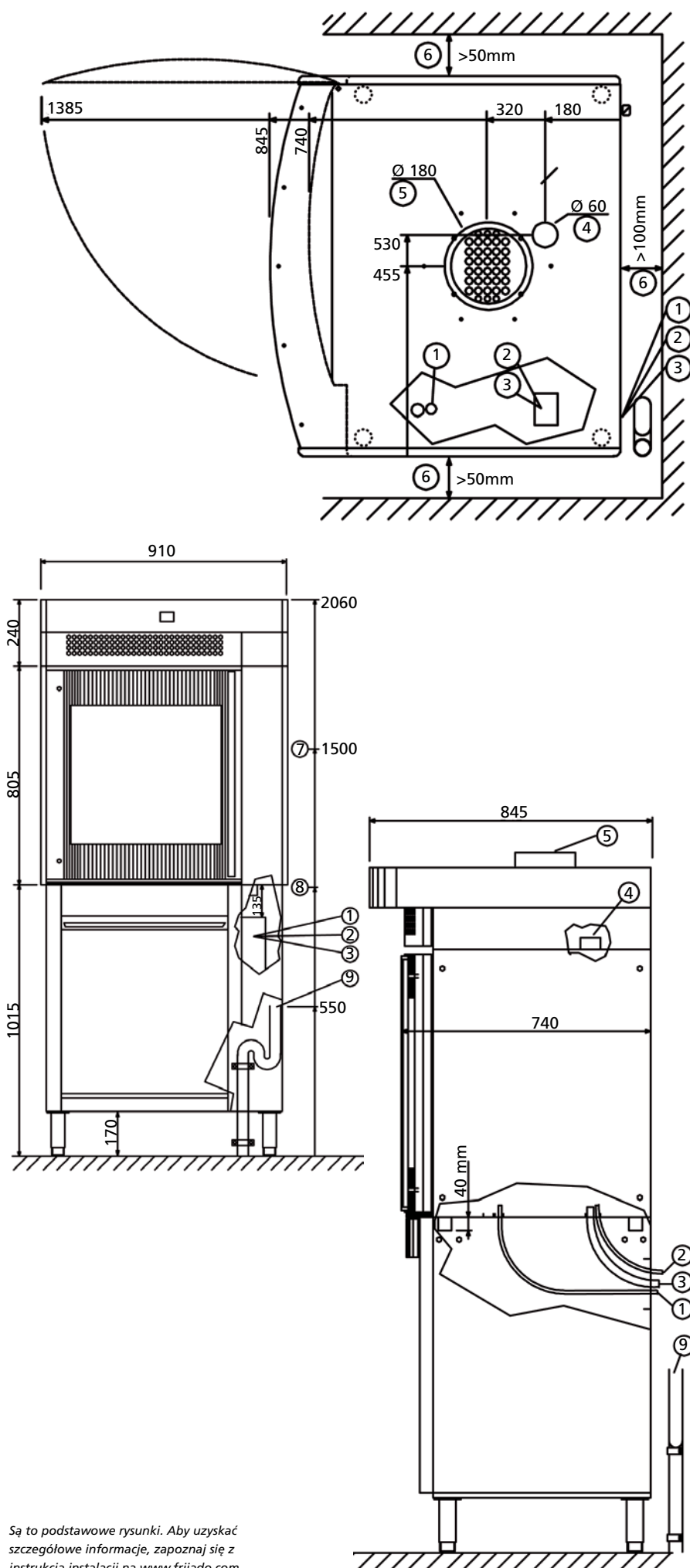
Poz	Opis
1	Przewód zasilający 2 m
2	Doprowadzenie wody
3	Wąż spustowy wody
4	Wylot spalin
5	Podłączenie do okapu
6	Odstęp od ściany
7	Gniazdo elektryczne
8	Zawór wodny
9	Kanalizacja

Wymiary

Szerokość	910 mm
Głębokość	740 mm
Wysokość	850 mm
Wysokość z podstawą	1820 mm
Wysokość okapu	240 mm

Dane techniczne

Waga netto	154 kg
Waga brutto	181 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	13 kW
Zakres temperatur	50-250°C
Ilość wentylatorów	4
Doprowadzenie wody	G ¾ inch
Odprowadzenie wody	40 mm



Są to podstawowe rysunki. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z instrukcją instalacji na www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Skrzynka Poczтовая 560
4870 AN Etten-Leur
Holandia
Telefon +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Dystrybutor w Polsce: www.artinox.pl

Najważniejsze funkcje

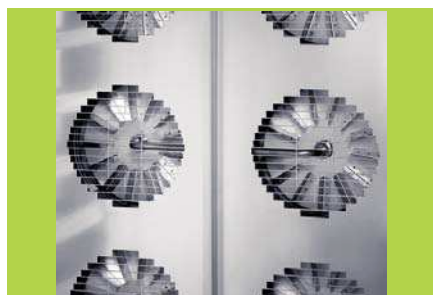
- Układ podwójnych wentylatorów to 100% skuteczność wypieku
- Regulowane wsporniki półek dla różnych gatunków chleba
- Technologia korekcji pieczenia zapewnienia efektywne, energooszczędne i powtarzalne wypieki

Standardowe parametry

- Pojemność: 160 bułek na wsad
- Automatyyczny system wentylacyjny
- Regulacja prędkości wentylatora dla delikatnych produktów
- 8 poziomów o wysokości 100mm (w standardzie)
- Regulacja półek co 25 mm
- Programowany wtrysk pary
- Automatyyczny asystent mycia
- Inteligentna kontrola
- Optymalny obieg powietrza
- 250 programów, każdy dziewięciostopniowy
- Doskonałe oświetlenie produktu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Atrakcyjne wzornictwo

Akcesoria

- Okap
- Podstawa
- System filtracji wody
- Blachy piekarnicze, ruszty 400x600 mm



Układ podwójnych wentylatorów



Regulowane poziomy



Drzwi z podwójną szybą



I-kontrol



Bake Star 8 Intelligent

Układ podwójnych wentylatorów Fri-Jado wyróżnia Bake Star od innych pieców. Są to dwukierunkowe wentylatory mogące pracować przy zmiennych prędkościach obrotowych zależne od etapu pieczenia, zapewnia to równomierny do perfekcji wypiek pieczywa.

Odległość pomiędzy półkami może być regulowana co 25 mm. Pozwala to na wypiek różnego rodzaju produktów, od podstawowego pieczywa do różnych ciast.

Bake Star I aktywnie koryguje zmiany w cyklu pieczenia, dostosowuje parametry grzewcze w zależności od stopnia załadunku urządzenia oraz temperatury surowego produktu. Korektę wykonuje automatycznie, zapobiegając wadom produktów



Bake Star 8 Intelligent

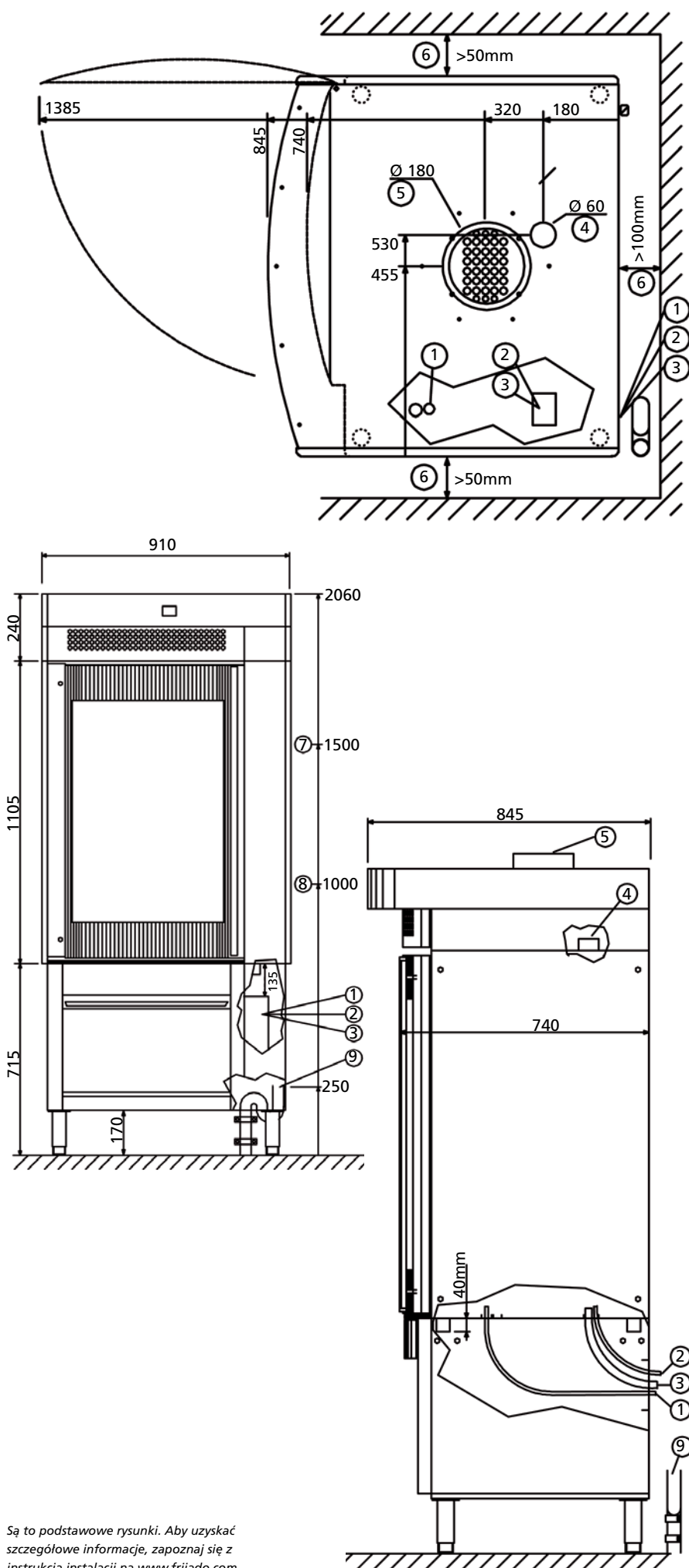
Poz	Opis
1	Przewód zasilający 2 m
2	Doprowadzenie wody
3	Wąż spustowy wody
4	Wylot spalin
5	Podłączenie do okapu
6	Odstęp od ściany
7	Gniazdo elektryczne
8	Zawór wodny
9	Kanalizacja

Wymiary

Szerokość	910 mm
Głębokość	740 mm
Wysokość	1150 mm
Wysokość z podstawą	1820 mm
Wysokość okapu	240 mm

Dane techniczne

Waga netto	204 kg
Waga brutto	240 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	19.5 kW
Zakres temperatur	50-250°C
Ilość wentylatorów	6
Doprowadzenie wody	G ¾ inch
Odprowadzenie wody	40 mm



Najważniejsze funkcje

- Układ podwójnych wentylatorów to 100% skuteczność wypieku
- Regulowane wsporniki półek dla różnych gatunków chleba
- Technologia korekcji pieczenia zapewnienia efektywne, energooszczędne i powtarzalne wypieki

Standardowe parametry

- Pojemność: 200 bułek na wsad
- Automatyyczny system wentylacyjny
- Regulacja prędkości wentylatora dla delikatnych produktów
- 10 poziomy o wysokości 100mm (w standardzie)
- Regulacja półek co 25 mm
- Programowany wtrysk pary
- Automatyyczny asystent mycia
- Inteligentna kontrola
- Optymalny obieg powietrza
- 250 programów, każdy dziewięciostopniowy
- Doskonałe oświetlenie produktu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Atrakcyjne wzornictwo

Akcesoria

- Okap
- Podstawa
- System filtracji wody
- Blachy piekarnicze, ruszty 400x600 mm

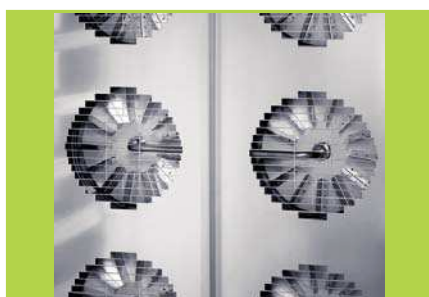


Bake Star 10 Intelligent

Układ podwójnych wentylatorów Fri-Jado wyróżnia Bake Star od innych pieców. Są to dwukierunkowe wentylatory mogące pracować przy zmiennych prędkościach obrotowych zależne od etapu pieczenia, zapewnia to równomierny do perfekcji wypiek pieczywa.

Odległość pomiędzy półkami może być regulowana co 25 mm. Pozwala to na wypiek różnego rodzaju produktów, od podstawowego pieczywa do różnych ciast.

Bake Star 10 aktywnie koryguje zmiany w cyklu pieczenia, dostosowuje parametry grzewcze w zależności od stopnia załadunku urządzenia oraz temperatury surowego produktu. Korektę wykonuje automatycznie, zapobiegając wadom produktów



Układ podwójnych wentylatorów



Regulowane poziomy



Drzwi z podwójną szybą



I-kontrol

Stała jakość



Bake Star 10 Intelligent

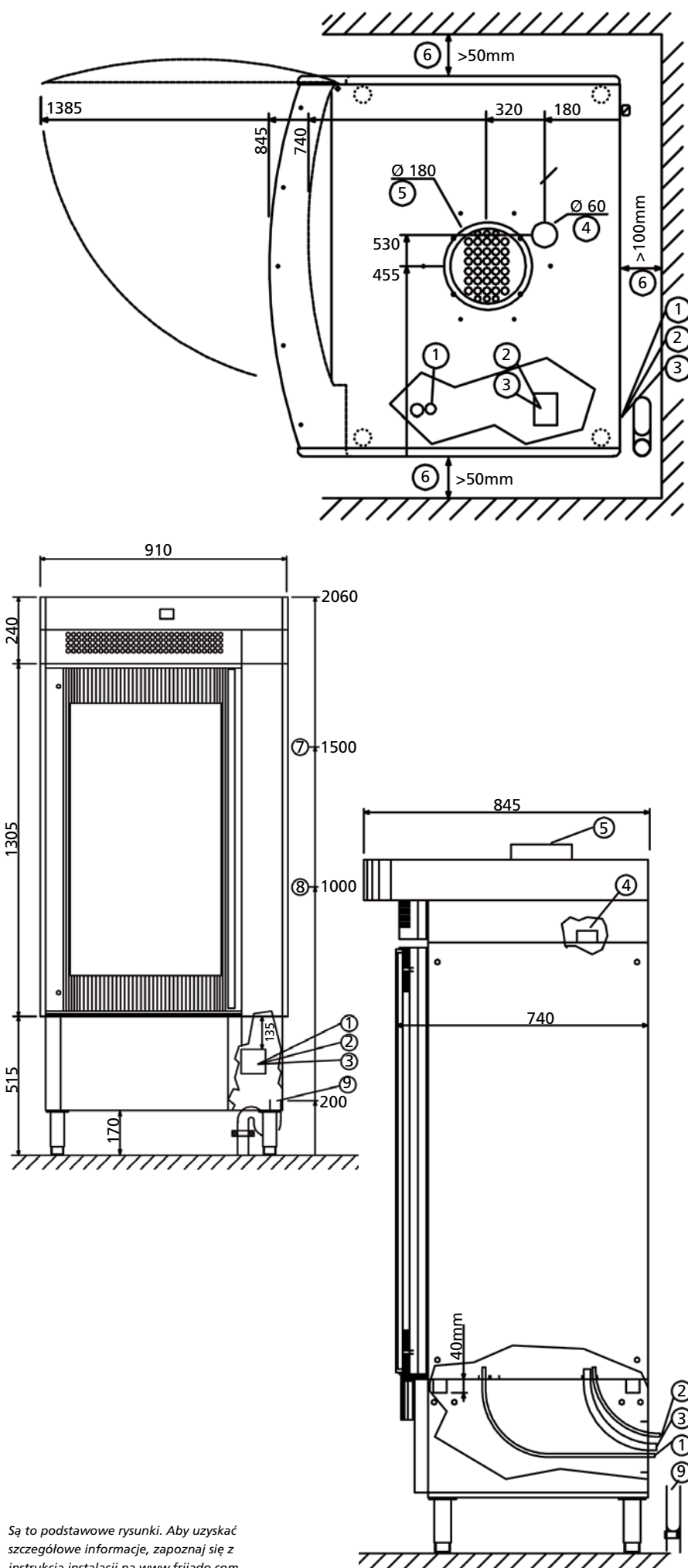
Poz	Opis
1	Przewód zasilający 3 m
2	Doprowadzenie wody
3	Wąż spustowy wody
4	Wylot spalin
5	Podłączenie do okapu
6	Odstęp od ściany
7	Gniazdo elektryczne
8	Zawór wodny
9	Kanalizacja

Wymiary

Szerokość	910 mm
Głębokość	740 mm
Wysokość	1350 mm
Wysokość z podstawą	1820 mm
Wysokość okapu	240 mm

Dane techniczne

Waga netto	235 kg
Waga brutto	276 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	23.5 kW
Zakres temperatur	50-250°C
Ilość wentylatorów	8
Doprowadzenie wody	G ¾ inch
Odprowadzenie wody	40 mm



Są to podstawowe rysunki. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z instrukcją instalacji na www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Skrzynka Poczтовая 560
4870 AN Etten-Leur
Holandia
Telefon +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Dystrybutor w Polsce: www.artinox.pl