

Top kenmerken

- Dual Fan systeem garandeert een 100% gelijkmatig bakresultaat
- Verstelbare geleiders voor verschillende broodsoorten
- Baktijdcorrectie voor een energiezuinig en consistent bakproces

Standaard eigenschappen

- Capaciteit: 60 pistoletjes per batch
- Autoreverse ventilatorsysteem
- Instelbare ventilatorsnelheid voor fijne producten
- 3 bakposities van 100 mm hoog
- Verstelbare geleiders in stappen van 25 mm
- Stoominjectie in te stellen
- Automatisch reinigingsprogramma
- Intelligente besturing
- Optimale luchtcirculatie
- 250 programma's met negen bakstappen
- Perfecte productbelichting
- RVS interieur en exterieur
- Aantrekkelijk design

Accessoires

- Afzuigkap
- Onderstel
- Waterfilterset
- Bakplaten, roosters 400x600 mm

Optioneel

- Te stapelen in de combinaties 3+3, 5+3

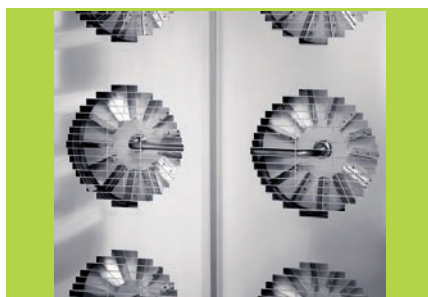


Bake Star 3 Intelligent

Het unieke van de Bake Star ten opzichte van alle andere ovens is het Fri-Jado Dual Fan systeem dat voor een gelijkmatige luchtstroom zorgt. Meerdere ventilatoren die afwisselend links- en rechtsom draaien kunnen per bakstap op een andere snelheid worden ingesteld waardoor alles in de Bake Star perfect afgebakken wordt.

De hoogte tussen de bakplaten kan in stappen van 25 mm aangepast worden. U kunt de bereidingsruimte naar eigen behoefte instellen om alle soorten producten te bakken, van oerbroden tot kleine koekjes.

Indien nodig, corrigeert de Bake Star veranderingen in het bakproces door de baktijd te herberekenen. Bijvoorbeeld wanneer het bakproces onderbroken wordt, de producten in de oven nog bevroren zijn of wanneer er minder bakplaten geladen worden. Dit gebeurt volautomatisch en voorkomt dat producten te lang of te kort gebakken worden.



Dual fan systeem



Verstelbare geleiders



Dubbele glazen deur



I-control

Consistente kwaliteit



Bake Star 3 Intelligent

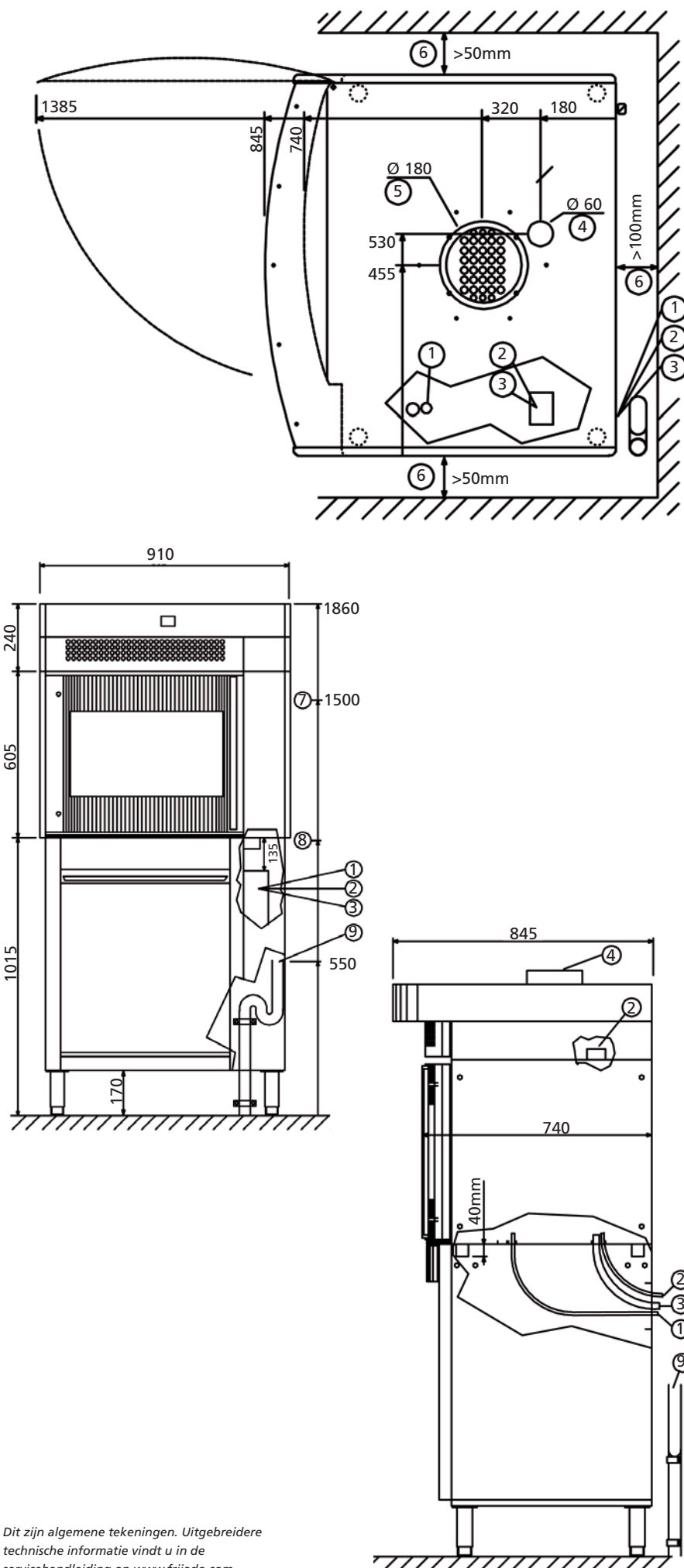
Nr.	Omschrijving
1	Aansluitkabel 2 m
2	Watertoevoer
3	Waterafvoerslang
4	Afvoerpijp oven
5	Afvoerpijp afzuigkap
6	Afstand tot de muur
7	Locatie wandcontactdoos
8	Locatie beluchte kraan
9	Locatie afvoerbuis

Afmetingen

Breedte	910 mm
Diepte	740 mm
Hoogte	650 mm
Hoogte op onderstel	1620 mm
Hoogte afzuigkap	240 mm

Technische gegevens

Netto gewicht	121 kg
Bruto gewicht	142 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	8 kW
Temperatuurbereik	50-250°C
Aantal ventilatoren	2
Wateraansluiting	G ¾ inch
Afvoerbuis	40 mm



Top kenmerken

- Dual Fan systeem garandeert een 100% gelijkmatig bakresultaat
- Verstelbare geleiders voor verschillende broodsoorten
- Baktijdcorrectie voor een energiezuinig en consistent bakproces

Standaard eigenschappen

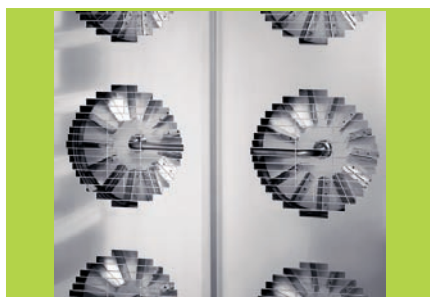
- Capaciteit: 100 pistoletjes per batch
- Autoreverse ventilatorsysteem
- Instelbare ventilatorsnelheid voor fijne producten
- 5 bakposities van 100 mm hoog
- Verstelbare geleiders in stappen van 25 mm
- Stoominjectie in te stellen
- Automatisch reinigingsprogramma
- Intelligente besturing
- Optimale luchtcirculatie
- 250 programma's met negen bakstappen
- Perfecte productbelichting
- RVS interieur en exterieur
- Aantrekkelijk design

Accessoires

- Afzuigkap
- Onderstel
- Waterfilterset
- Bakplaten, roosters 400x600 mm

Optioneel

- Te stapelen in de combinaties 5+3, 5+5



Dual fan systeem



Verstelbare geleiders



Dubbele glazen deur



I-control



Bake Star 5 Intelligent

Het unieke van de Bake Star ten opzichte van alle andere ovens is het Fri-Jado Dual Fan systeem dat voor een gelijkmatige luchtstroom zorgt. Meerdere ventilatoren die afwisselend links- en rechtsom draaien kunnen per bakstap op een andere snelheid worden ingesteld waardoor alles in de Bake Star perfect afgebakken wordt.

De hoogte tussen de bakplaten kan in stappen van 25 mm aangepast worden. U kunt de bereidingsruimte naar eigen behoefte instellen om alle soorten producten te bakken, van oerboden tot kleine koekjes.

Indien nodig, corrigeert de Bake Star veranderingen in het bakproces door de baktijd te herberekenen. Bijvoorbeeld wanneer het bakproces onderbroken wordt, de producten in de oven nog bevroren zijn of wanneer er minder bakplaten geladen worden. Dit gebeurt volautomatisch en voorkomt dat producten te lang of te kort gebakken worden.



Bake Star 5 Intelligent

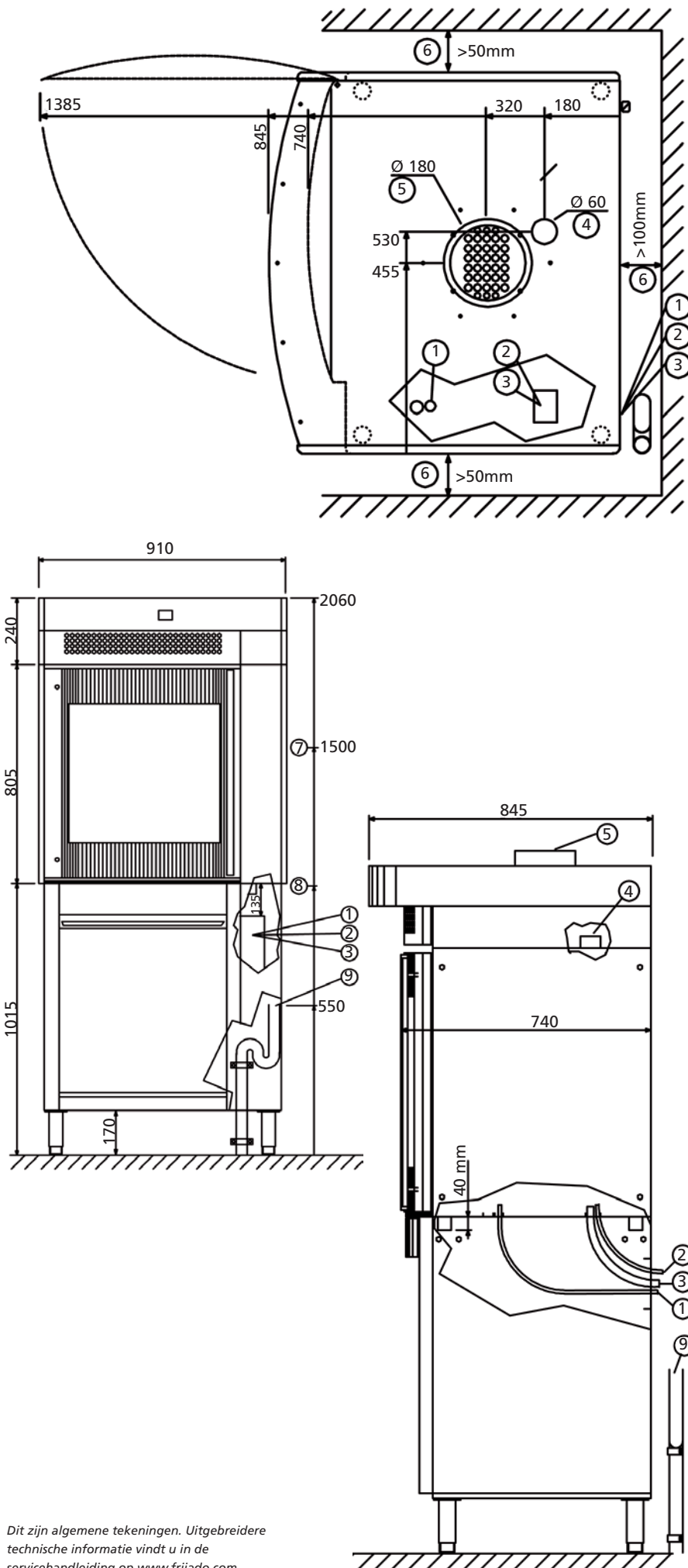
Nr.	Omschrijving
1	Aansluitkabel 2 m
2	Watertoevoer
3	Waterafvoerslang
4	Afvoerpijp oven
5	Afvoerpijp afzuigkap
6	Afstand tot de muur
7	Locatie wandcontactdoos
8	Locatie beluchte kraan
9	Locatie afvoerbuis

Afmetingen

Breedte	910 mm
Diepte	740 mm
Hoogte	850 mm
Hoogte op onderstel	1820 mm
Hoogte afzuigkap	240 mm

Technische gegevens

Netto gewicht	154 kg
Bruto gewicht	181 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	13 kW
Temperatuurbereik	50-250°C
Aantal ventilatoren	4
Wateraansluiting	G ¾ inch
Afvoerbuis	40 mm



Top kenmerken

- Dual Fan systeem garandeert een 100% gelijkmatig bakresultaat
- Verstelbare geleiders voor verschillende broodsoorten
- Baktijdcorrectie voor een energiezuinig en consistent bakproces

Standaard eigenschappen

- Capaciteit: 160 pistoletjes per batch
- Autoreverse ventilatorsysteem
- Instelbare ventilatorsnelheid voor fijne producten
- 8 bakposities van 100 mm hoog
- Verstelbare geleiders in stappen van 25 mm
- Stoominjectie in te stellen
- Automatisch reinigingsprogramma
- Intelligente besturing
- Optimale luchtcirculatie
- 250 programma's met negen bakstappen
- Perfecte productbelichting
- RVS interieur en exterieur
- Aantrekkelijk design

Accessoires

- Afzuigkap
- Onderstel
- Waterfilterset
- Bakplaten, roosters 400x600 mm

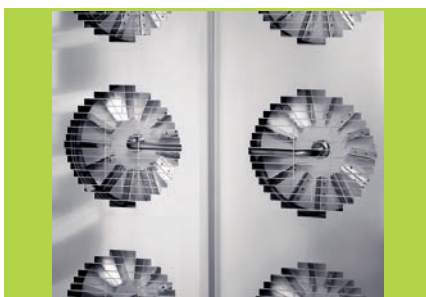


Bake Star 8 Intelligent

Het unieke van de Bake Star ten opzichte van alle andere ovens is het Fri-Jado Dual Fan systeem dat voor een gelijkmatige luchtstroom zorgt. Meerdere ventilatoren die afwisselend links- en rechtsom draaien kunnen per bakstap op een andere snelheid worden ingesteld waardoor alles in de Bake Star perfect afgebakken wordt.

De hoogte tussen de bakplaten kan in stappen van 25 mm aangepast worden. U kunt de bereidingsruimte naar eigen behoefte instellen om alle soorten producten te bakken, van oerbroden tot kleine koekjes.

Indien nodig, corrigeert de Bake Star veranderingen in het bakproces door de baktijd te herberekenen. Bijvoorbeeld wanneer het bakproces onderbroken wordt, de producten in de oven nog bevroren zijn of wanneer er minder bakplaten geladen worden. Dit gebeurt volautomatisch en voorkomt dat producten te lang of te kort gebakken worden.



Dual fan systeem



Verstelbare geleiders



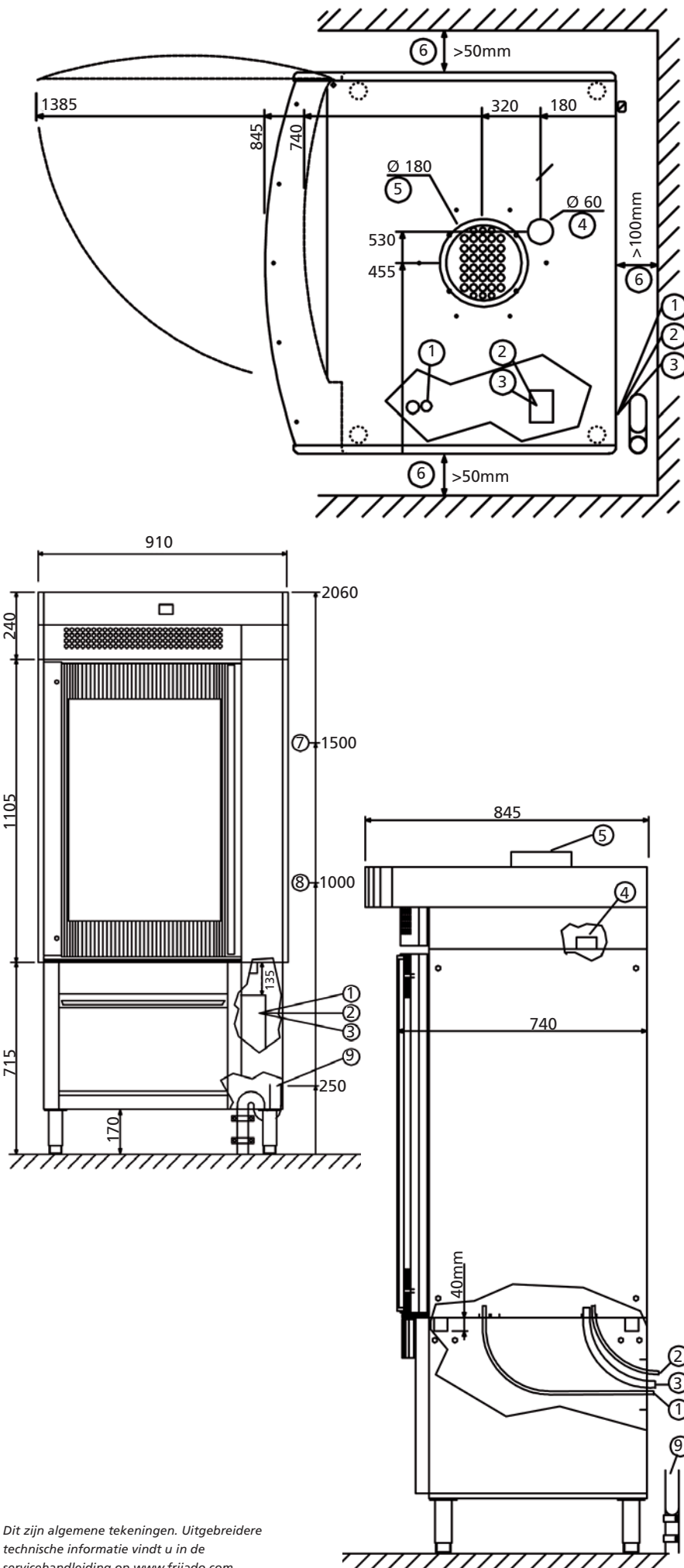
Dubbele glazen deur



I-control

Consistente kwaliteit





Bake Star 8 Intelligent

Nr.	Omschrijving
1	Aansluitkabel 2 m
2	Watertoevoer
3	Waterafvoerslang
4	Afvoerpijp oven
5	Afvoerpijp afzuigkap
6	Afstand tot de muur
7	Locatie wandcontactdoos
8	Locatie beluchte kraan
9	Locatie afvoerbuis

Afmetingen

Breedte	910 mm
Diepte	740 mm
Hoogte	1150 mm
Hoogte op onderstel	1820 mm
Hoogte afzuigkap	240 mm

Technische gegevens

Netto gewicht	204 kg
Bruto gewicht	240 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	19.5 kW
Temperatuurbereik	50-250°C
Aantal ventilatoren	6
Wateraansluiting	G ¾ inch
Afvoerbuis	40 mm

Top kenmerken

- Dual Fan systeem garandeert een 100% gelijkmatig bakresultaat
- Verstelbare geleiders voor verschillende broodsoorten
- Baktijdcorrectie voor een energiezuinig en consistent bakproces

Standaard eigenschappen

- Capaciteit: 200 pistoletjes per batch
- Autoreverse ventilatorsysteem
- Instelbare ventilatorsnelheid voor fijne producten
- 10 bakposities van 100 mm hoog
- Verstelbare geleiders in stappen van 25 mm
- Stoominjectie in te stellen
- Automatisch reinigingsprogramma
- Intelligente besturing
- Optimale luchtcirculatie
- 250 programma's met negen bakstappen
- Perfecte productbelichting
- RVS interieur en exterieur
- Aantrekkelijk design

Accessoires

- Afzuigkap
- Onderstel
- Waterfilterset
- Bakplaten, roosters 400x600 mm

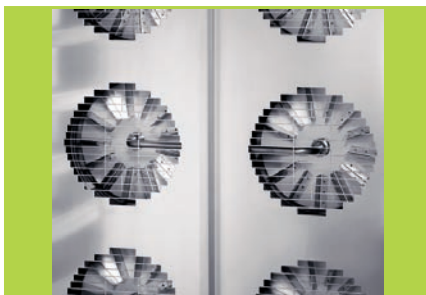


Bake Star 10 Intelligent

Het unieke van de Bake Star ten opzichte van alle andere ovens is het Fri-Jado Dual Fan systeem dat voor een gelijkmatige luchtstroom zorgt. Meerdere ventilatoren die afwisselend links- en rechtsom draaien kunnen per bakstap op een andere snelheid worden ingesteld waardoor alles in de Bake Star perfect afgebakken wordt.

De hoogte tussen de bakplaten kan in stappen van 25 mm aangepast worden. U kunt de bereidingsruimte naar eigen behoefte instellen om alle soorten producten te bakken.

Indien nodig, corrigeert de Bake Star veranderingen in het bakproces door de baktijd te herberekenen. Bijvoorbeeld wanneer het bakproces onderbroken wordt, producten in de oven nog bevroren zijn of er minder bakplaten geladen worden. Dit gebeurt volautomatisch en voorkomt dat producten te lang of te kort gebakken worden.



Dual fan systeem



Verstelbare geleiders



Dubbele glazen deur



I-control

Consistente kwaliteit



Bake Star 10 Intelligent

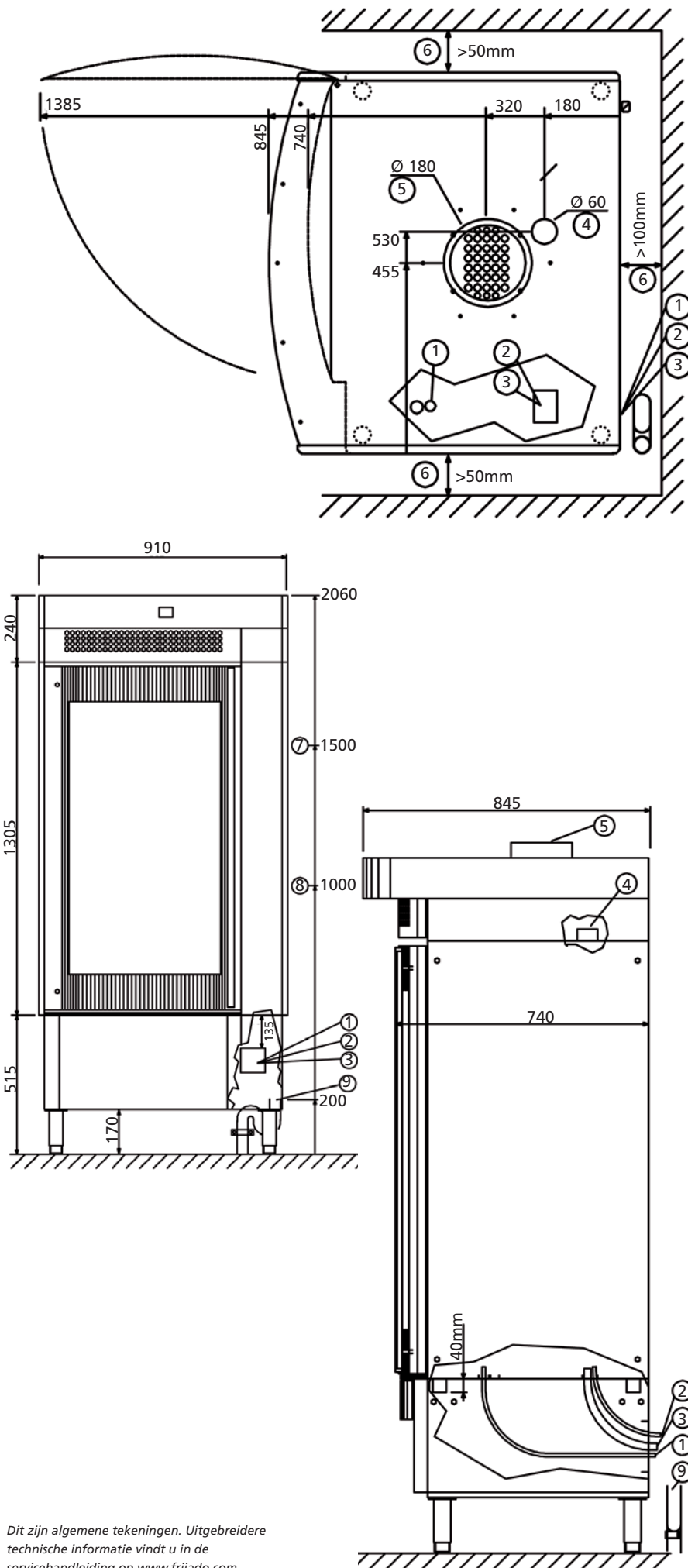
Nr.	Omschrijving
1	Aansluitkabel 3 m
2	Watertoevoer
3	Waterafvoerslang
4	Afvoerpijp oven
5	Afvoerpijp afzuigkap
6	Afstand tot de muur
7	Locatie wandcontactdoos
8	Locatie beluchte kraan
9	Locatie afvoerbuis

Afmetingen

Breedte	910 mm
Diepte	740 mm
Hoogte	1350 mm
Hoogte op onderstel	1820 mm
Height hood	240 mm

Technische gegevens

Netto gewicht	235 kg
Bruto gewicht	276 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	23.5 kW
Tempertuurbereik	50-250°C
Aantal ventilatoren	8
Wateraansluiting	G ¾ inch
Afvoerbuis	40 mm



Dit zijn algemene tekeningen. Uitgebreidere technische informatie vindt u in de servicehandleiding op www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Postbus 560
4870 AN Etten-Leur
Nederland
Telefoon +31 (0)76 50 85 400
Fax +31 (0)76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com