# XEFR-04EU-ELDV

Progetto
Articolo
Quantità
Data

**Modello**
**BAKERLUX SHOP.Pro™ LED**

**Efficienza energetica 7.9 kWh/gg - 0 kg $CO_2$/gg**
*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

| | |
|---|---|
| Forno a convezione | Elettrico |
| 4 teglie 600x400 | A ribalta |
| Pannello di controllo con display a 7 segmenti | |
| Apertura manuale | |
| Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~ | |



## Descrizione

Forno a convenzione con umidità e 2 velocità di ventola programmabili. Facile da usare e ideale per processi di cottura di prodotti da prima colazione e snack, in particolare prodotti di pasticceria e panetteria congelata. Il pannello digitale permette la memorizzazione di 99 programmi con 3 step di cottura più preriscaldamento, di cui 12 ad accesso immediato. Camera in acciaio INOX arrotondata per facilitare pulizia e assicurare la massima igiene.

## Impostazioni di cottura

### Cottura manuale

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Fino a 3 step di cottura
- Impostazione di umidità con incremento del 20%

### Programmi

- **99** Programmi

## Cottura avanzata e automatica

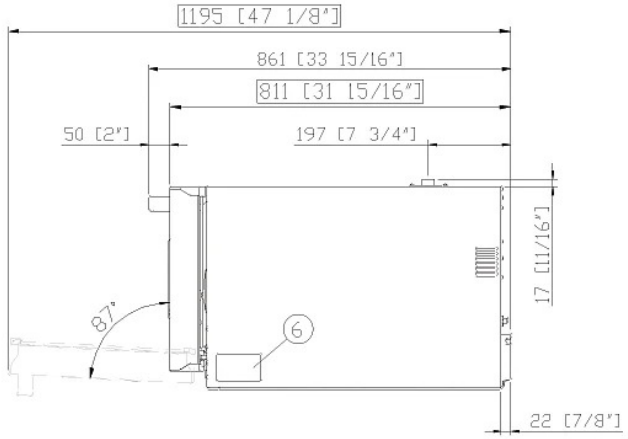
### Unox Intensive Cooking

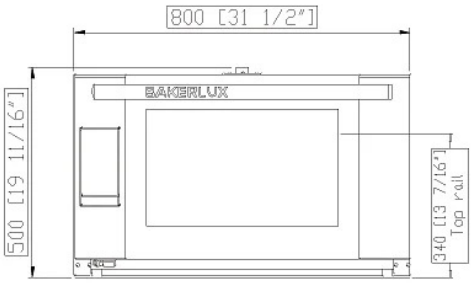
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea umidità istantanea
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

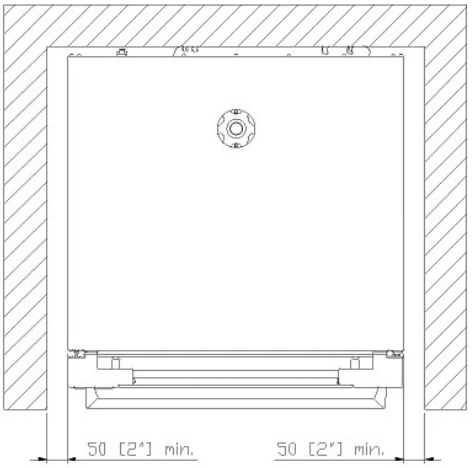
## Caratteristiche tecniche

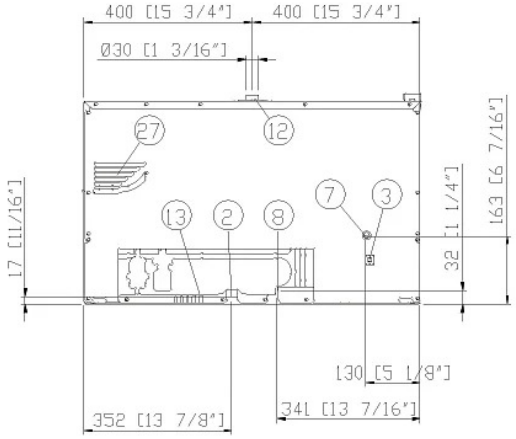
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Camera di cottura con supporti teglie in acciaio cromato
- Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

# XEFR-04EU-ELDV




## Dimensioni e peso

| | |
|---|---|
| **Larghezza** | 800 mm |
| **Profondità** | 811 mm |
| **Altezza** | 500 mm |
| **Peso netto** | 57 kg |
| **Distanza teglie** | 75 mm |

## Posizione connessioni

| | |
|---|---|
| **2** | Morsettiera alimentazione |
| **3** | Morsetto equipotenziale |
| **6** | Targhetta dati tecnici |
| **7** | Termostato di sicurezza |
| **8** | Ingresso acqua 3/4" femmina NPT |
| **12** | Uscita fumi caldi |
| **13** | Collegamento accessori |
| **27** | Uscita aria di raffreddamento |

# XEFR-04EU-ELDV

## Alimentazione elettrica

| | |
|---|---|
| STANDARD | |
| **Voltaggio** | 380-415 V |
| **Fase** | ~3PH+N+PE |
| **Frequenza** | 50 / 60 Hz |
| **Potenza totale** | 6.9 kW |
| **Max corrente assorbita** | 14 A |
| **Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale** | 16 A |
| **Requisiti cavo potenza*** | 5G x 1,5 mm^2 |
| **Spina** | NON INCLUSA |
| OPZIONE A | |
| **Voltaggio** | 220-240 V |
| **Fase** | ~3PH+PE |
| **Frequenza** | 50 / 60 Hz |
| **Potenza totale** | 6.9 kW |
| **Max corrente assorbita** | 15.5 A |
| **Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale** | 25 A |
| **Requisiti cavo potenza*** | 4G x 2,5 mm^2 |
| **Spina** | NON INCLUSA |
| OPZIONE B | |
| **Voltaggio** | 220-240 V |
| **Fase** | ~1PH+PE |
| **Frequenza** | 50 / 60 Hz |
| **Potenza totale** | 6.9 kW |
| **Max corrente assorbita** | 30 A |
| **Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale** | 32 A |
| **Requisiti cavo potenza*** | 3G x 4 mm^2 |
| **Spina** | NON INCLUSA |

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

## Efficienza energetica

**Consumi**

**Emissioni $CO_2$**

**La stima include le sole emissioni dirette prodotte dal forno. Puoi azzerare le emissioni indirette scegliendo di acquistare energia prodotta da fonti rinnovabili.

# XEFR-04EU-ELDV

6 carichi leggeri di polli arrosto (20% di carico), 1 pieno carico di patate arrosto, 3 pieni carichi di cotture al vapore e 2 ore di forno vuoto in temperatura a 180 °C

**Stima calcolata ipotizzando i seguenti lavaggi settimanali (42 settimane/anno):**

1 lavaggio lungo, 1 lavaggio medio

## Accessori

- **Cappa Ventless:** cappa a condensazione di vapore
- **Cappa Waterless:** filtra gli odori ed elimina il calore latente in uscita dalla camera di cottura senza utilizzare acqua
- **DECKTOP:** cotture tradizionali su pietra e cotture di pasticceria e panificati
- **LIEVOX:** Lievitatore dotato di sensori in grado di controllare ed intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione
- **Stand:** il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza perfetta per lavorare
- **Baking Essentials:** teglie speciali
- **SPRAY&Rinse:** Pratico detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco
- **PURE:** sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare
- **XUC152**

## Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' NULLA LA GARANZIA.
È responsabilità dell'acquirente assicurarsi che la fornitura di acqua in entrata sia conforme alle specifiche elencate da UNOX o di renderla tale attraverso adeguate misure di trattamento.

| | |
|---|---|
| **Acqua di rete:** | Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT*, pressione acqua di rete: da 22 a 87 psi; da 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar consigliato) |

| Specifiche acqua in ingresso | |
|---|---|
| **Cloro libero** | ≤ 0.5 ppm |
| **Chloramine** | ≤ 0.1 ppm |
| **pH** | 7 - 8.5 |
| **Conduttività elettrica** | ≤ 1000 µS/cm |
| **Durezza totale** | ≤ 8° dH |
| **Chlorides** | ≤ 25 ppm |

Per evitare la formazione di calcare, l'acqua in ingresso deve avere una durezza totale ≤ 8°dH.

## Requisiti per l'installazione

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.

Registrati a DDC per accedere alle specifiche tecniche del prodotto.
**www.ddc.unox.com**