XENA-03EU-MADV

Progetto
Articolo
Quantità
Data

Modello
BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

Forno a convezione	Elettrico
Manopola	3 600x400
A ribalta	
Voltaggio: 230V 1N~	



Descrizione

Forno a convezione con umidità, controllo analogico e camera di cottura in acciaio INOX 304. Funzione tempo, temperatura, percentuale di vapore e 2 velocità della ventola. Ideale per processi di cottura di prodotti di panificazione freschi e congelati. La tecnologia AIR.Plus garantisce perfetta uniformità di cottura su tutte le teglie infornate.

Impostazioni di cottura

Cottura manuale

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Cottura a convezione e umidità a partire da 80 °C

Cottura avanzata e automatica

Unox Intensive Cooking

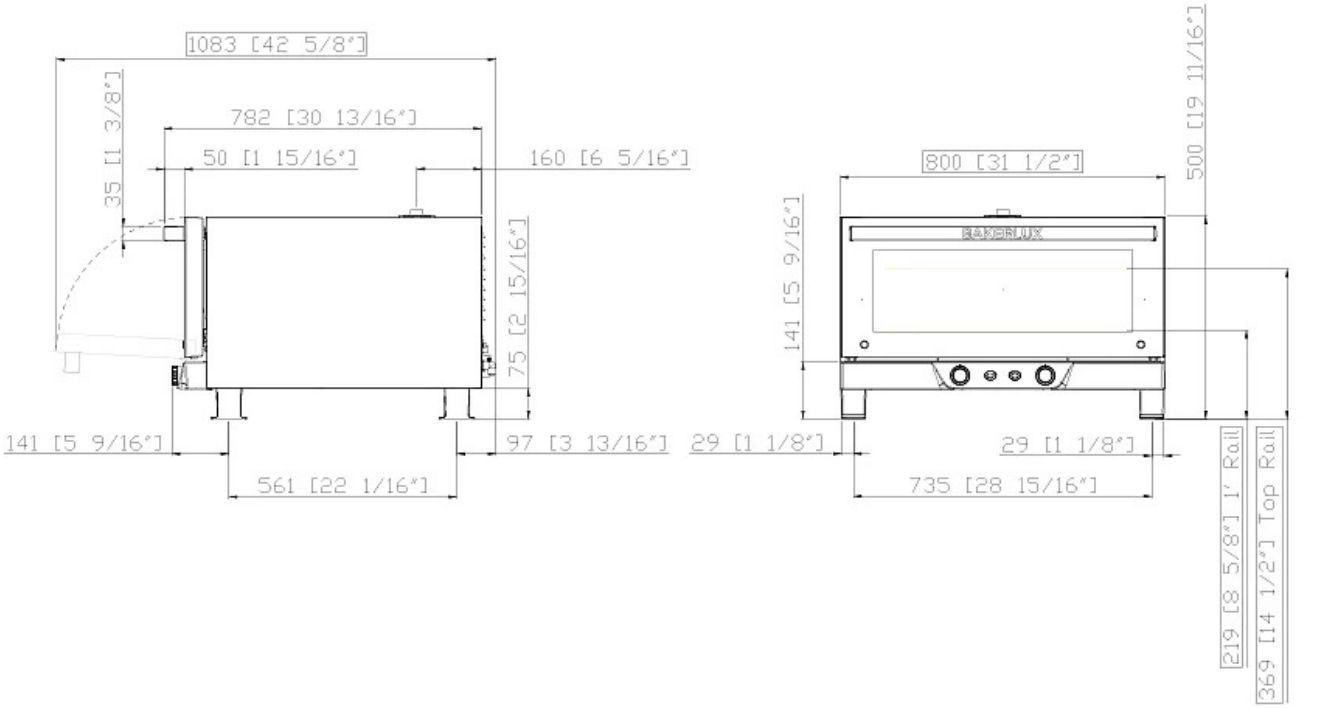
- **DRY.Plus:** rimuove l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea instantaneamente umidità
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia

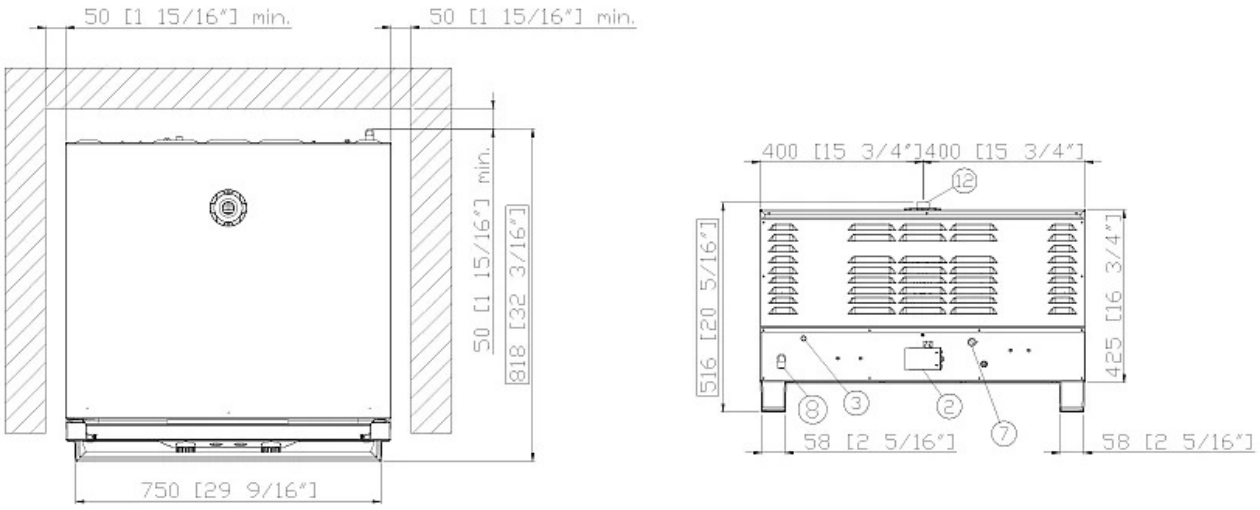
Caratteristiche tecniche

- 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 e resistenze circolari ad alte prestazioni

CE

XENA-03EU-MADV





Dimensioni e peso

Larghezza	800 mm
Profondità	816 mm
Altezza	516 mm
Peso netto	39 kg
Distanza teglie	75 mm

Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
7	Termostato di sicurezza
8	Ingresso acqua 3/4" femmina NPT
12	Uscita fumi caldi

XENA-03EU-MADV

Alimentazione elettrica

OPZIONE A	
Voltaggio	230 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	3 kW
Max corrente assorbita	14.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 1,5 mm^2
Spina	Schuko | ✓

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' NULLA LA GARANZIA.

Acqua di rete:	Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT, pressione acqua di rete: da 1.5 a 6 Bar; da 21 a 87 psi (2 Bar; 29 psi 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	≤ 30° dH
Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso	
Chlorides	≤ 120 ppm
Durezza totale	≤ 8 °dH*

Accessori

- **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 / PURE.XL:** sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare
- **LIEVOX** Lievitatore dotato di sensori in grado di controllare ed intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione.
- **Cooking Essential** Teglie speciali.
- **Baking Essential** Teglie speciali.
- **SPRAY&Rinse**

Requisiti per l'installazione

I prodotti Unox devono essere installati in strutture in cui tutti gli impianti (gas, elettrico, idraulico, ventilazione, aerazione, ecc.) sono conformi agli standard nazionali. Deve essere effettuata un'analisi della combustione in caso di forni a gas.

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