



XB813G

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
BAKERLUX™

Forno a convezione	Gas
10 teglie 600x400	Cerniera a sinistra
Manopola	
Voltaggio: 220-240V 1~	



Descrizione

Forno a convezione con umidità, con 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 multiventola 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

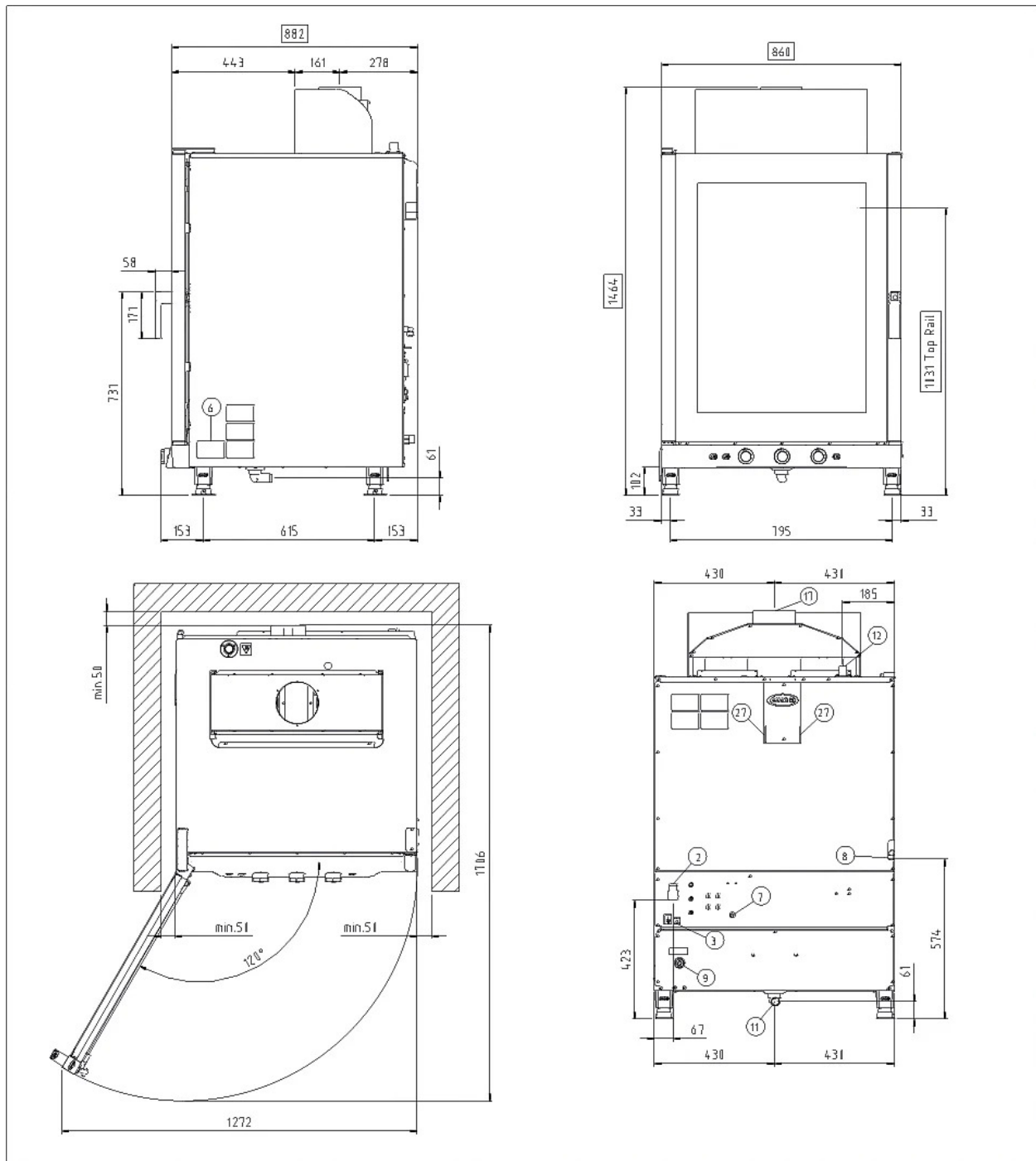
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea umidità istantanea
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

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 lamiera piegata a L
- Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta
- Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni



XB813G



Dimensioni e peso

Larghezza	860 mm
Profondità	882 mm
Altezza	1465 mm
Peso netto	130 kg
Distanza teglie	80 mm

Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione	11	Scarico camera di cottura
3	Morsetto equipotenziale	12	Uscita fumi caldi
6	Targhetta dati tecnici	27	Uscita aria di raffreddamento
7	Termostato di sicurezza		
8	Ingresso acqua 3/4" femmina NPT		
9	Ingresso gas 3/4"		



XB813G

Alimentazione elettrica

Connessioni idriche

Requisiti per l'installazione

Accessori

Alimentazione elettrica

STANDARD

Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	1 kW
Max corrente assorbita	4.4 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	10 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 1,5 mm ²
Spina	Schuko

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Alimentazione gas

Tipo di gas	Potenza nominale gas	Pressione in ingresso	Ugello valvola gas	Attacco
G110	-	-	-	-
G20	20 kW	17-25 mbar	365 [1/100 mm]	3/4" maschio
G25	17 kW	18-25 mbar	365 [1/100 mm]	3/4" maschio
G25.1	-	-	-	-
G25.3	-	-	-	-
G30	20 kW	20 kW	235 [1/100 mm]	3/4" maschio
G31	17,5 kW	25-45 mbar	235 [1/100 mm]	3/4" maschio

Accessori

- **LIEVOX:** Lievitatore dotato di sensori in grado di controllare ed intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione
- **Armadio neutro:** soluzione consigliata per ottimizzare lo spazio all'interno della tua cucina ed avere sempre tutto in ordine
- **Stand:** il supporto multifunzionale ideale per 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-RO:** Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua
- **PURE / PURE.XL:** sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare

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.

Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT*,
Acqua di rete: 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