



XEFR-03HS-EGDN

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

 **Efficienza energetica 3.5 kWh/gg - 0 kg CO₂/gg**

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

Forno a convezione	Elettrico
3 teglie 460x330	A ribalta
Pannello di controllo con display a 7 segmenti	
Apertura manuale	
Voltaggio: 220-240V 1~	

Descrizione

Forno a convezione programmabile e facile da usare 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

Programmi

- **99** Programmi

Cottura avanzata e automatica

Unox Intensive Cooking

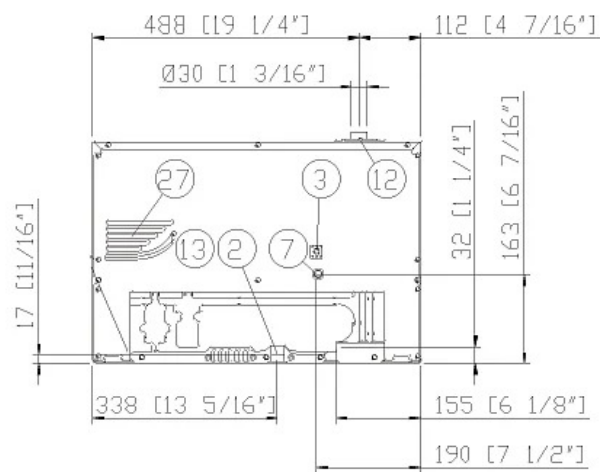
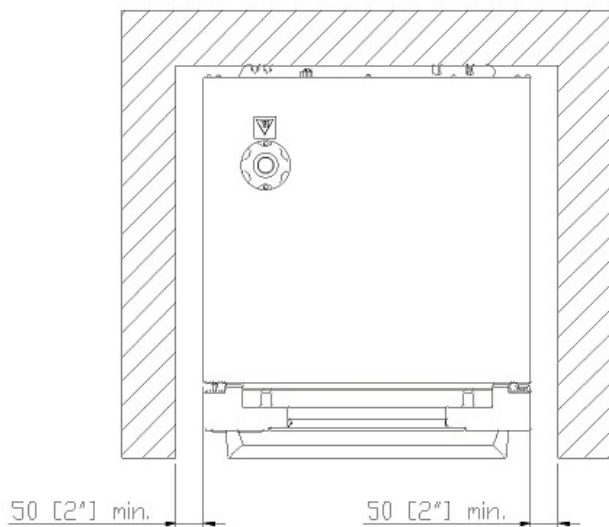
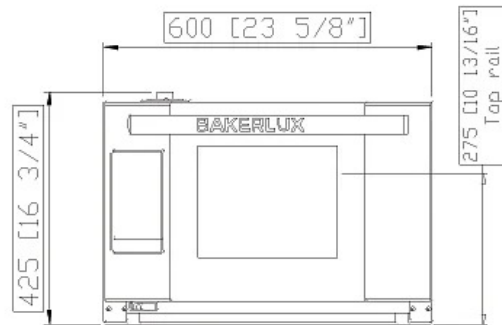
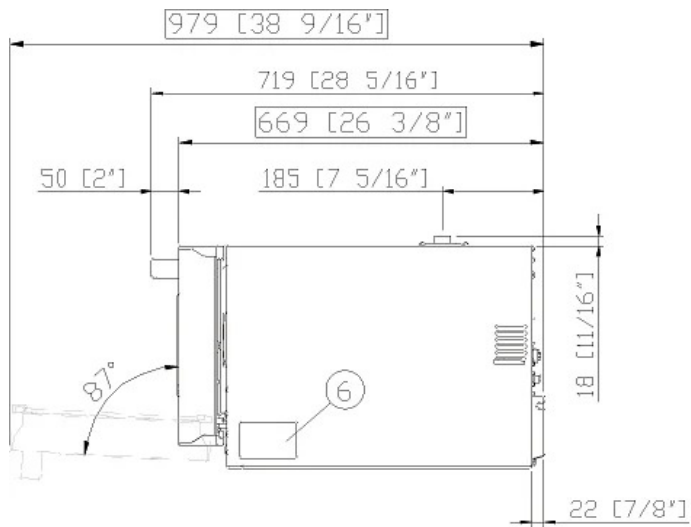
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura

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 con antiribaltamento



XEFR-03HS-EGDN



Dimensioni e peso

Larghezza	600 mm
Profondità	669 mm
Altezza	425 mm
Peso netto	36 kg
Distanza teglie	75 mm

Posizione connessioni

2	Morsetteria alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
6	Targhetta dati tecnici
7	Termostato di sicurezza
12	Uscita fumi caldi
27	Uscita aria di raffreddamento



XEFR-03HS-EGDN

Alimentazione elettrica

STANDARD

Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	3 kW
Max corrente assorbita	13 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.

Efficienza energetica

Consumi

Emissioni CO₂

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

Stima calcolata ipotizzando un utilizzo giornaliero (300 giorni/anno) del forno:

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 Waterless:** filtra gli odori ed elimina il calore latente in uscita dalla camera di cottura senza utilizzare acqua
- **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

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