



XEFR-04EU-EGDN

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

 **Efficienza energetica 7.9 kWh/gg - 0 kg CO₂/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 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

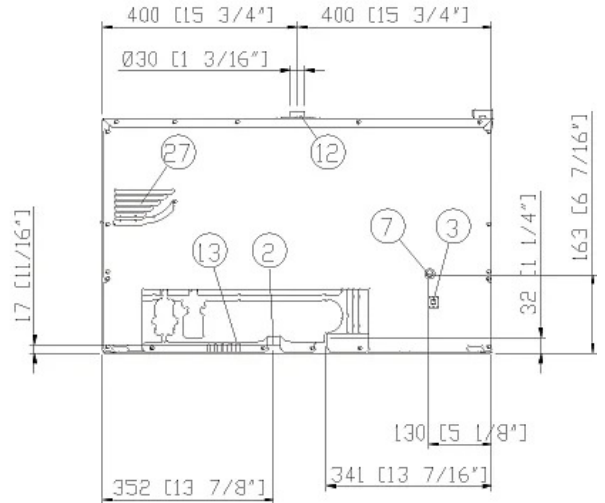
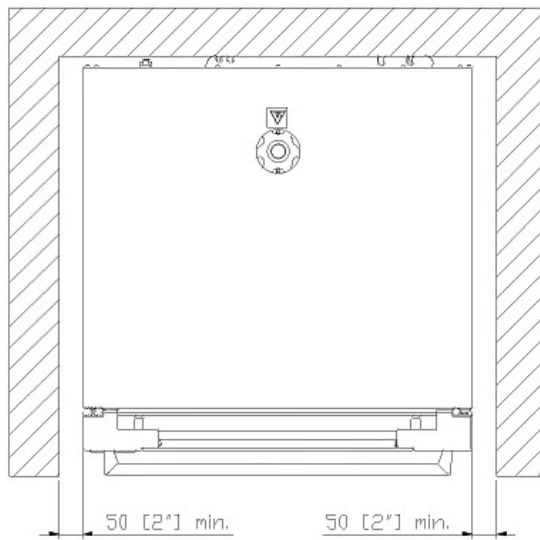
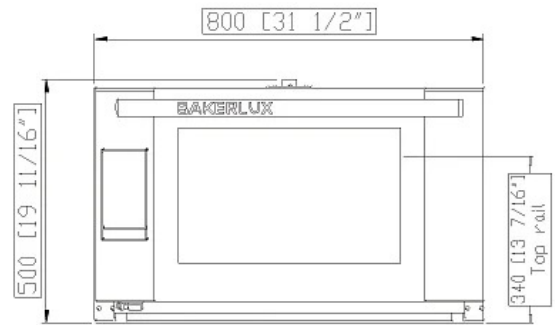
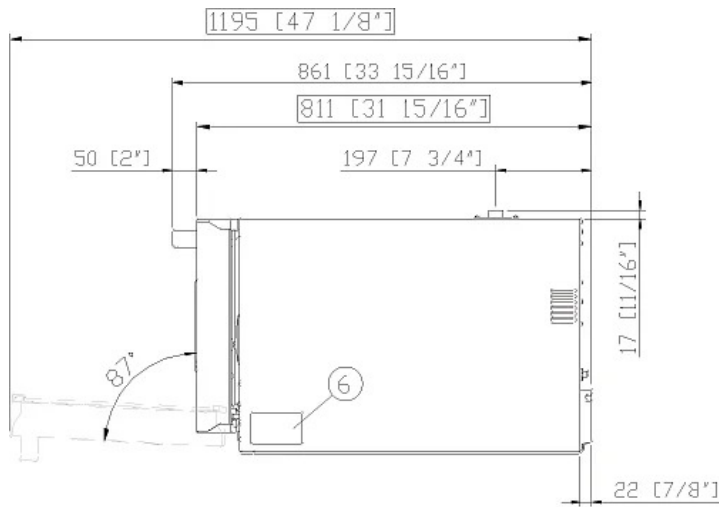
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura

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



XEFR-04EU-EGDN



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 |
| 12 | Uscita fumi caldi |
| 27 | Uscita aria di raffreddamento |



XEFR-04EU-EGDN

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 2,5 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 CO₂

**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-EGDN

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

- **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
- XUC152

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