



# XEFR-04HS-ELDP

Progetto	_____
Articolo	_____
Quantità	_____
Data	_____

**Modello**  
BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

 **Efficienza energetica** 6.6 kWh/gg - 0 kg CO<sub>2</sub>/gg\*

\*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

Forno a convezione	Elettrico
4 teglie 460x330	A ribalta
Pannello di controllo con display a 7 segmenti	
<b>Dotato di pompa</b>	Apertura manuale
Voltaggio: 220-240V 1~	

## Descrizione

Forno a convezione 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

### Programmi

- 99 Programmi

### Cottura manuale

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Fino a 3 step di cottura
- Umidità impostata al 20%

## Cottura avanzata e automatica

### Unox Intensive Cooking

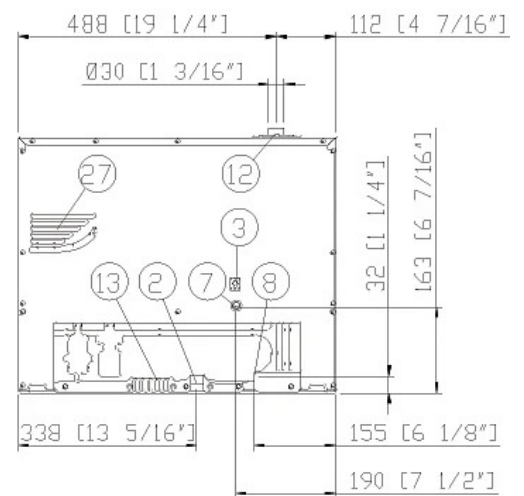
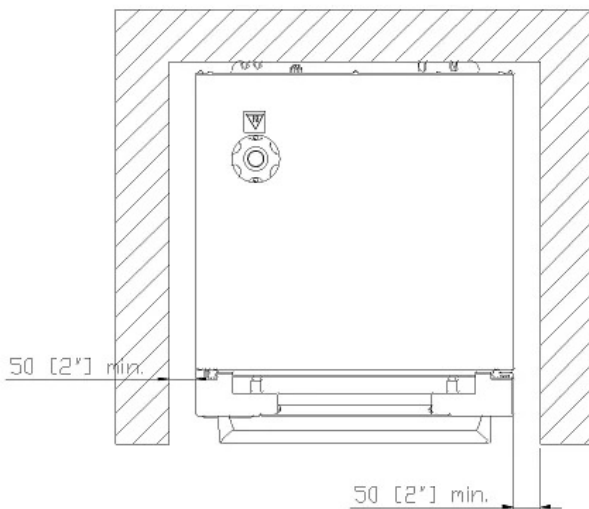
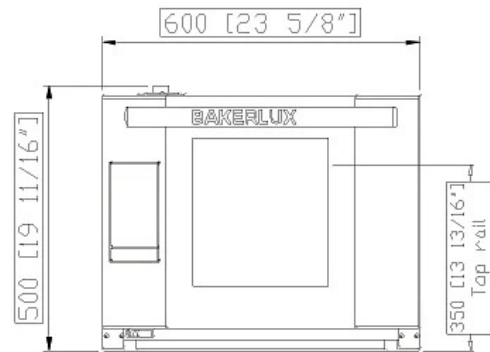
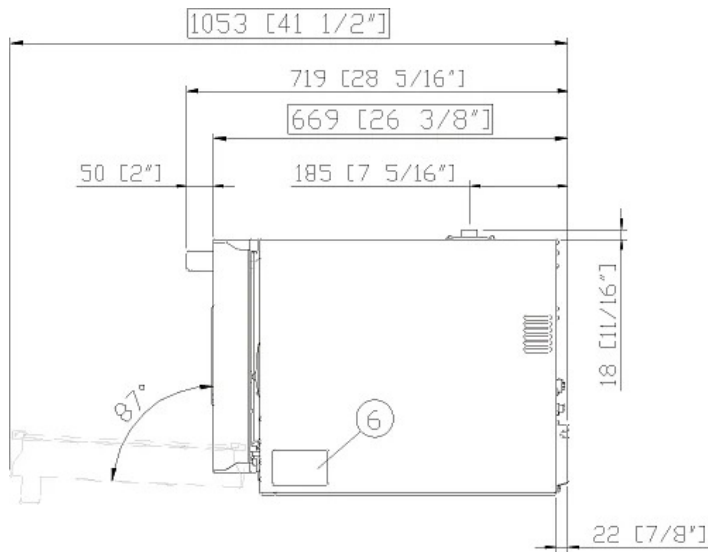
- **DRY.Plus:** rimuove l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea istantaneamente umidità
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

### 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 con antiribaltamento
- Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni



# XEFR-04HS-ELDP



## Dimensioni e peso

Larghezza	600 mm
Profondità	669 mm
Altezza	500 mm
Peso netto	39 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
13	Collegamento accessori

22	Ingresso acqua pompa
27	Uscita aria di raffreddamento



# XEFR-04HS-ELDP

## Alimentazione elettrica

### OPZIONE A

Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	3,5 kW
Max corrente assorbita	15 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 1,5 mm <sup>2</sup>
Spina	Schuko   ✓

\*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

## Efficienza energetica

Consumi 6,6 kWh/gg

Emissioni CO<sub>2</sub> 0 CO<sub>2</sub>/gg\*\*

\*\*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:

8 carichi/giorno medi (50%) croissant.

## 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](http://www.ddc.unox.com)