



# XEFR-04HS-ELDV

|          |       |
|----------|-------|
| 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 |           |
| 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
- Impostazione di umidità con incremento del 20%

## Cottura avanzata e automatica

### Unox Intensive Cooking

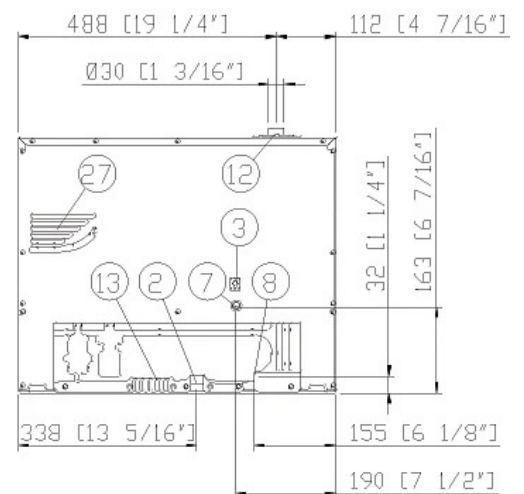
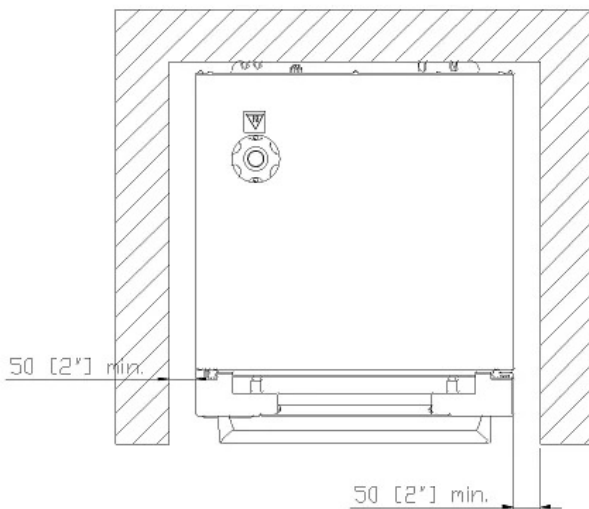
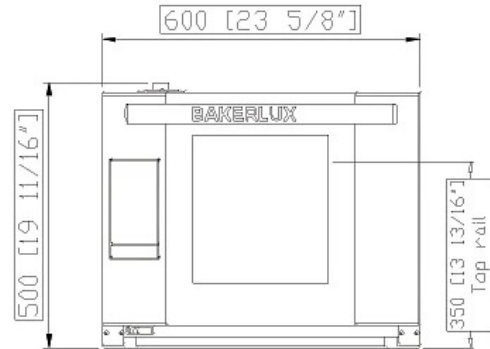
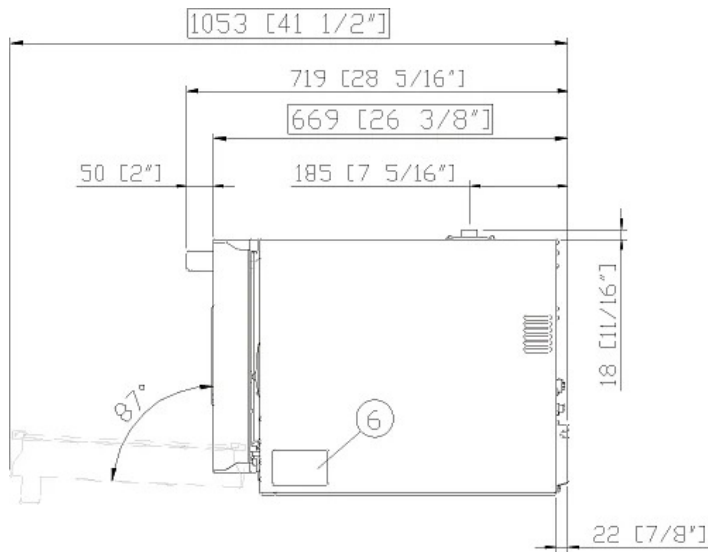
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea umidità istantanea
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

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



# XEFR-04HS-ELDV



## 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         |
| 8  | Ingresso acqua 3/4" femmina NPT |
| 12 | Uscita fumi caldi               |

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 13 | Collegamento accessori        |
| 27 | Uscita aria di raffreddamento |

# XEFR-04HS-ELDV

## Alimentazione elettrica

### STANDARD

|                                                      |                          |
|------------------------------------------------------|--------------------------|
| 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

#### Emissioni CO<sub>2</sub>

\*\*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 Ventless:** cappa a condensazione di vapore
- **Cappa Waterless:** filtra gli odori ed elimina il calore latente in uscita dalla camera di cottura senza utilizzare acqua
- **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:** sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare
- **XUC151**

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