



XENA-03QS-MADN

Progetto	
Articolo	
Quantità	
Data	

Modello
BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

Forno a convezione	Elettrico
Manopola	3 342x242
A ribalta	
Vtaggio: 230V 1N~	



Descrizione

Forno a convezione, con controllo analogico e camera di cottura in acciaio. Consente l'impostazione di tempo e temperatura di cottura. Ideale per prodotti di panificazione e pasticceria congelati per la prima colazione e la ristorazione veloce. La tecnologia AIR.Plus garantisce perfetta uniformità di cottura su tutte le teglie infornate.

Impostazioni di cottura

Cottura manuale

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C

Cottura avanzata e automatica

Unox Intensive Cooking

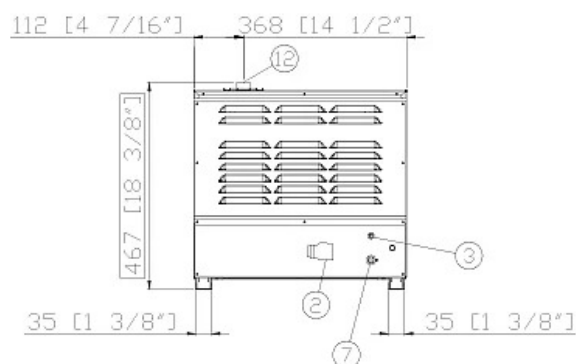
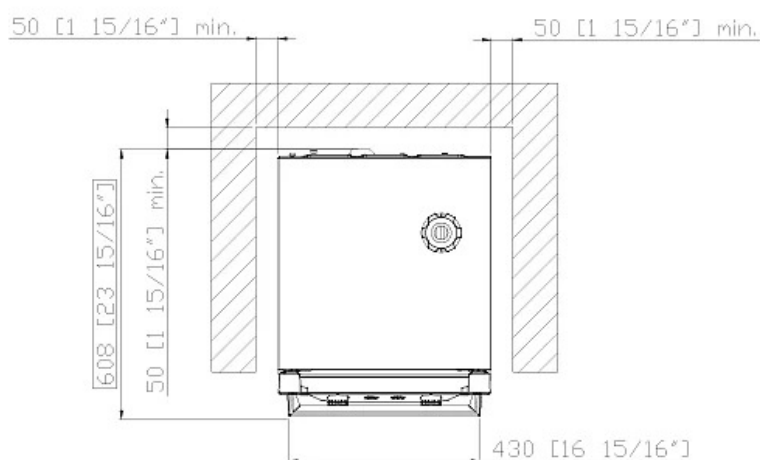
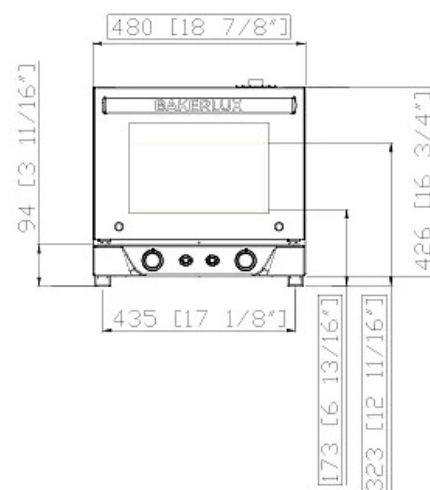
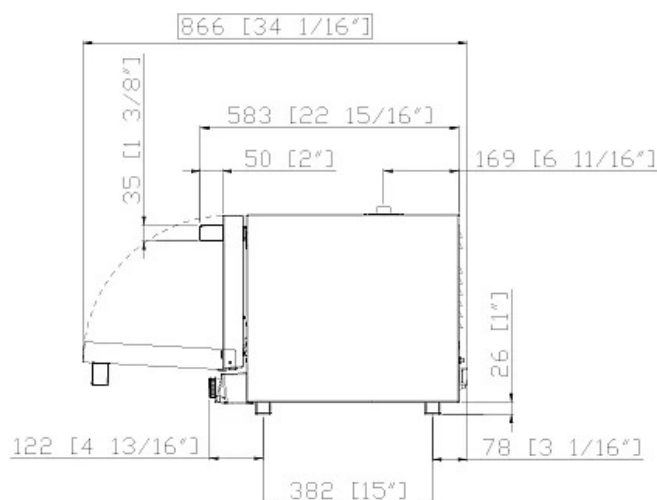
- **DRY.Plus:** rimuove l'umidità dalla camera di cottura
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

Caratteristiche tecniche

- Camera di cottura in acciaio AISI 430 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



XENA-03QS-MADN



Dimensioni e peso

Larghezza	480 mm
Profondità	583 mm
Altezza	467 mm
Peso netto	30 kg
Distanza teglie	75 mm

Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
7	Termostato di sicurezza
12	Uscita fumi caldi



XENA-03QS-MADN

Alimentazione elettrica

OPZIONE A

Voltaggio	230 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	3 kW
Max corrente assorbita	14 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 1,5 mm ²
Spina	Schuko H07RN-F

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Accessori

- **Baking Essentials:** teglie speciali
- **SPRAY&Rinse:** Pratico detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco
- **LIEVOX** Lievitatore dotato di sensori in grado di controllare ed intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione.
- **Cooking Essential** Teglie speciali.
- **Baking Essential** Teglie speciali.
- **SPRAY&Rinse**

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