



XENA-04EU-EADN

Progetto	_____
Articolo	_____
Quantità	_____
Data	_____

Modello

BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

Forno a convezione

Elettrico

Manopola

4 600x400

Voltaggio: 380V~3N / 230V~3 / 230V~1



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

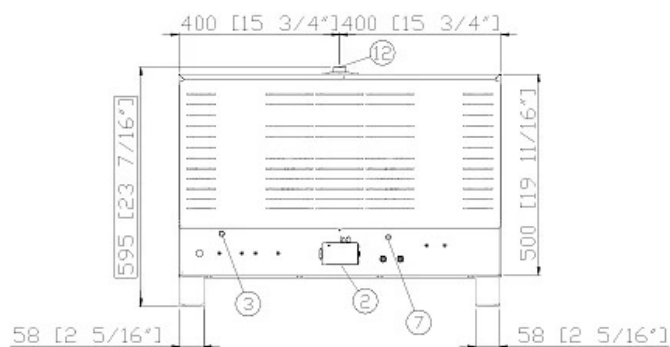
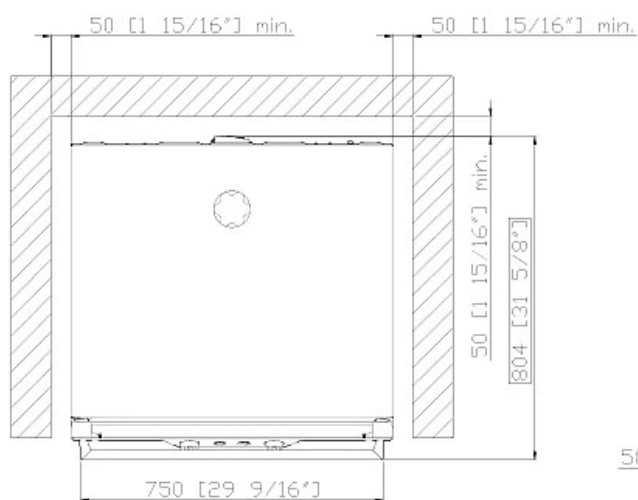
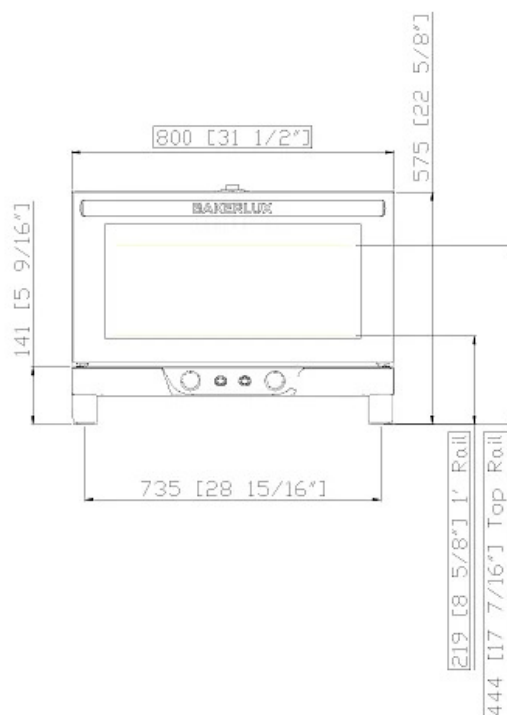
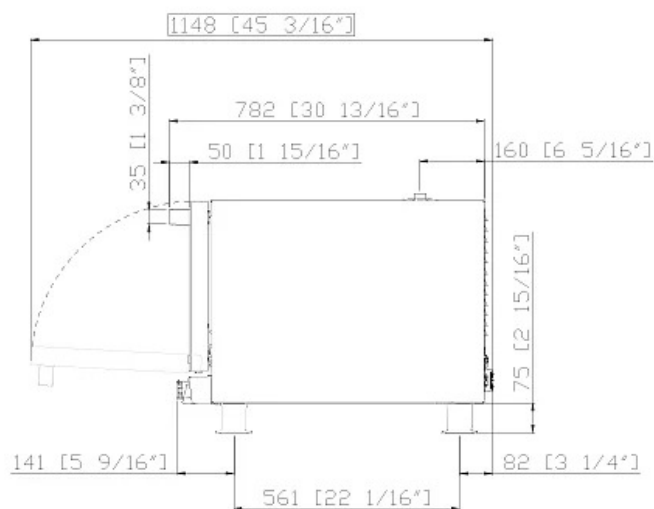
- **DRY.Plus:** rimuove l'umidità dalla camera di cottura
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

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-04EU-EADN



Dimensioni e peso

Larghezza	800 mm
Profondità	816 mm
Altezza	595 mm
Peso netto	51 kg
Distanza teglie	75 mm

Posizione connessioni

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

XENA-04EU-EADN

Alimentazione elettrica

OPZIONE A

Voltaggio	380 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	5,2 kW
Max corrente assorbita	13 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 1,5 mm ²
Spina	X H07RN-F

OPZIONE B

Voltaggio	230 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	5.2 kW
Max corrente assorbita	20.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	25 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 2,5 mm ²
Spina	X H07RN-F

OPZIONE C

Voltaggio	230 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	5.2 kW
Max corrente assorbita	23.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	25 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 2,5 mm ²
Spina	X 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