



# XENA-04HS-MADN

|          |       |
|----------|-------|
| Progetto | _____ |
| Articolo | _____ |
| Quantità | _____ |
| Data     | _____ |

## Modello

BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

Forno a convezione

Elettrico

Manopola

4 460x330

A ribalta

Voltaggio: 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

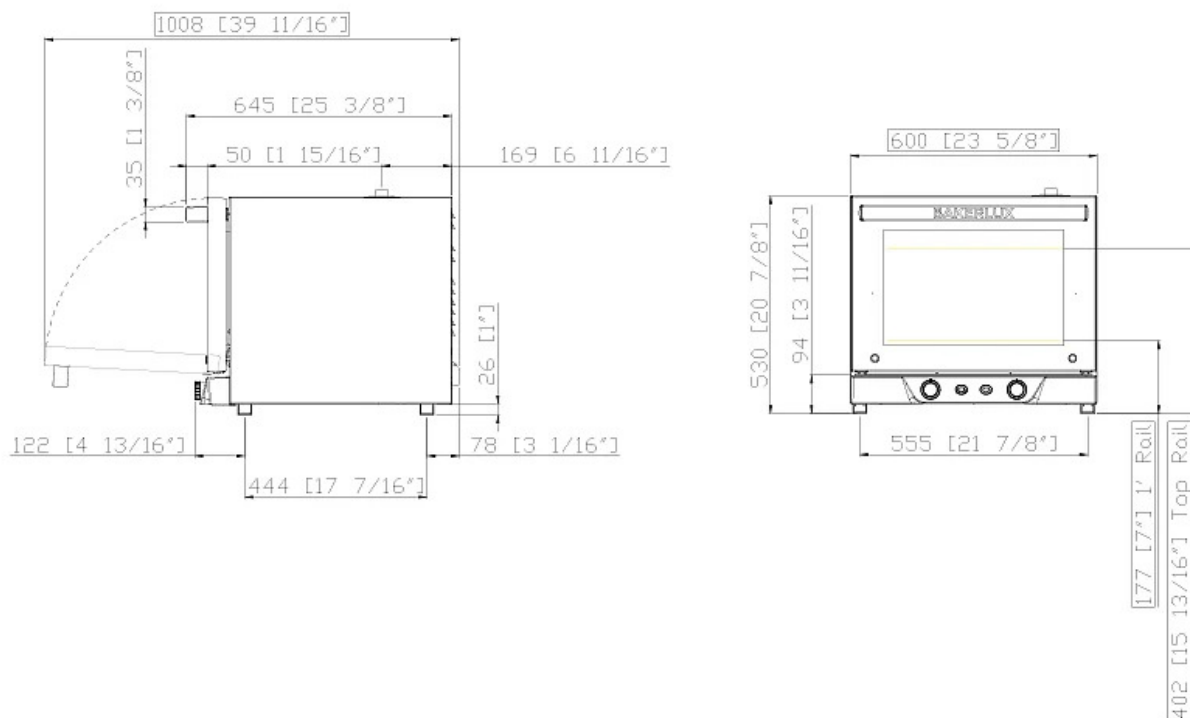
- **DRY.Plus:** rimuove l'umidità dalla camera di cottura
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

## 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-04HS-MADN



## Dimensioni e peso

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Larghezza       | 600 mm |
| Profondità      | 645 mm |
| Altezza         | 547 mm |
| Peso netto      | 35 kg  |
| Distanza teglie | 75 mm  |

## Posizione connessioni

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



# XENA-04HS-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 <sup>2</sup> |
| 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](http://www.ddc.unox.com)