



XENA-04HS-MADV

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 umidità, controllo analogico e camera di cottura in acciaio INOX 304. Funzione tempo, temperatura, percentuale di vapore e 2 velocità della ventola. Ideale per processi di cottura di prodotti di panificazione freschi e congelati. La tecnologia AIR.Plus garantisce perfetta uniformità di cottura su tutte le teglie informate.

Impostazioni di cottura

Cottura manuale

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Cottura a convezione e umidità a partire da 80 °C

Cottura avanzata e automatica

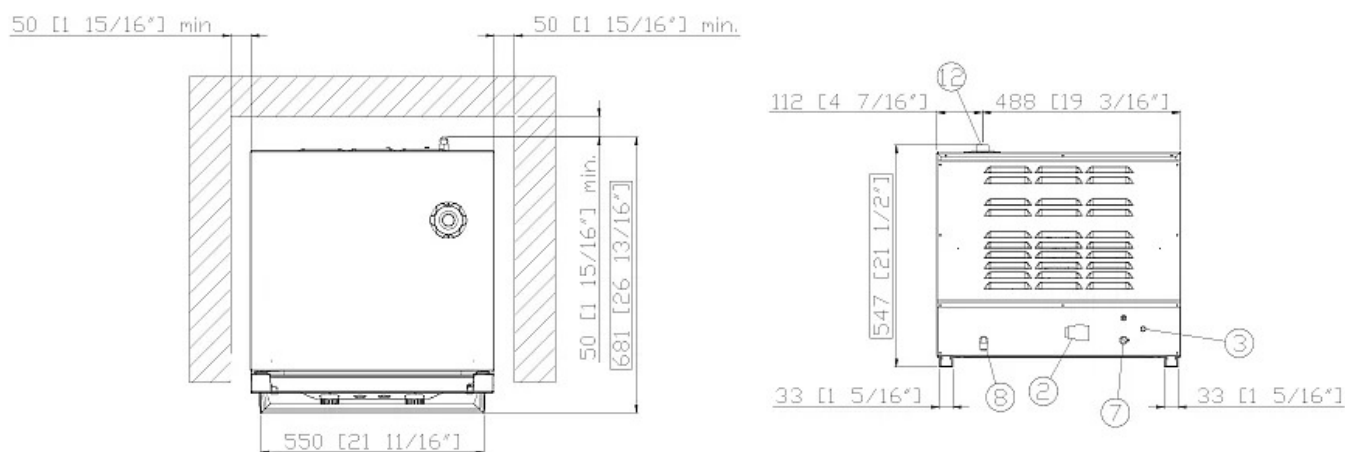
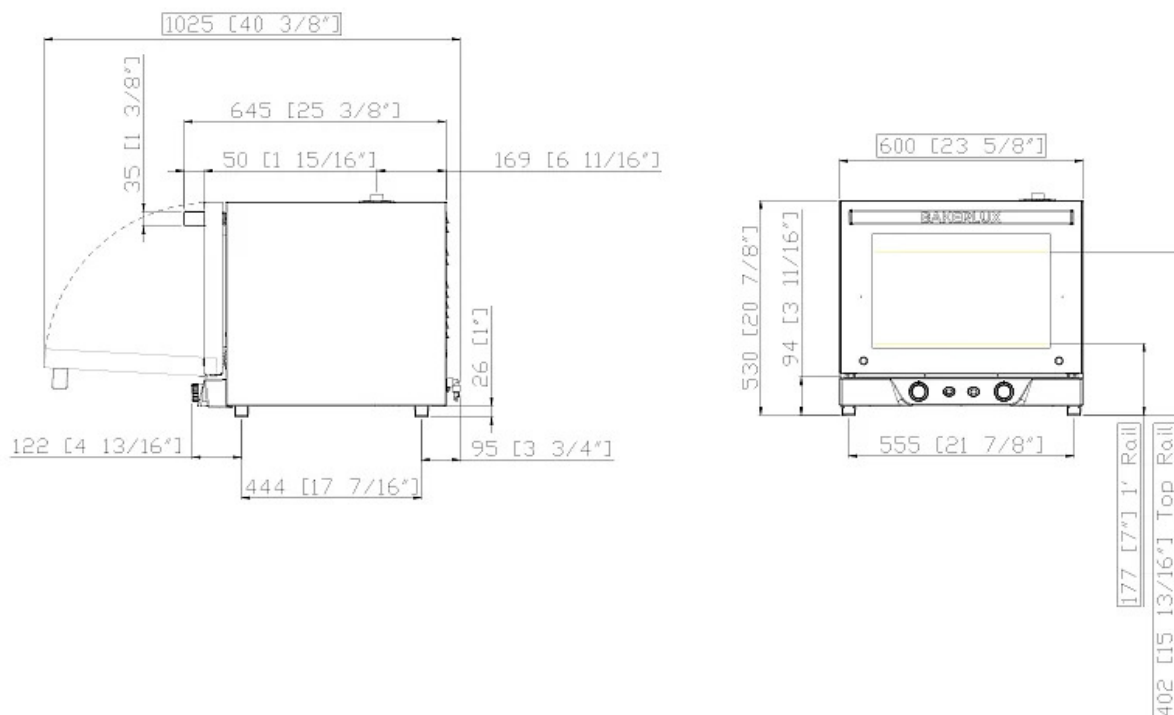
Unox Intensive Cooking

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

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
- Ventole e resistenze circolari ad alte prestazioni

XENA-04HS-MADV



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



XENA-04HS-MADV

Alimentazione elettrica

Connessioni idriche

Requisiti per l'installazione

Accessori

Alimentazione elettrica

OPZIONE A

Voltaggio	230 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	3 kW
Max corrente assorbita	13 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.

Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' NULLA LA GARANZIA.

Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT, pressione

Acqua di rete: acqua di rete: da 1.5 a 6 Bar; da 21 a 87 psi (2 Bar; 29 psi 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 ≤ 30° dH

Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso

Chlorides ≤ 120 ppm

Durezza totale ≤ 8 °dH*

Accessori

- **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 / PURE.XL:** sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare
- **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