



XFT133

Proyecto _____
Producto _____
Cantidad _____
Fecha _____

Modelo
LINEMISS™

Horno de convección	Eléctrico
4 bandejas 460x330	Abatible
Maneta	
Voltaje: 220-240V 1N~	



Descripción

Horno de convección con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados. La tecnología AIR.Plus garantiza una cocción uniforme en todas las bandejas.

Características de cocción estándar

Cocción Manual

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intensive Cooking

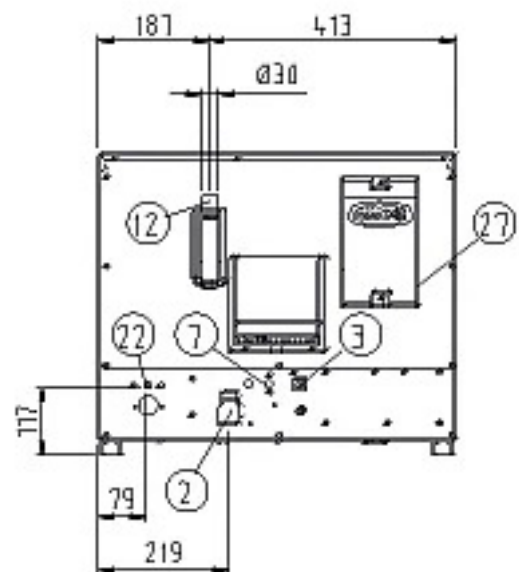
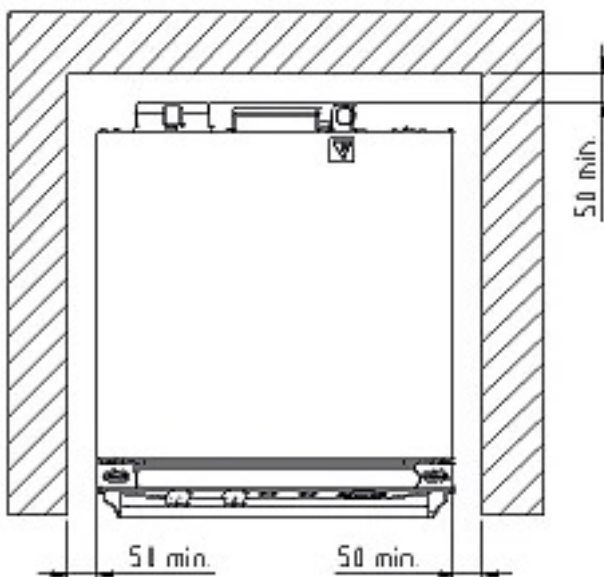
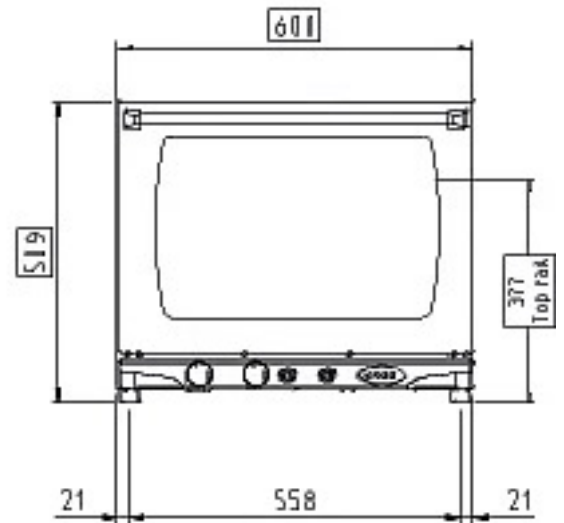
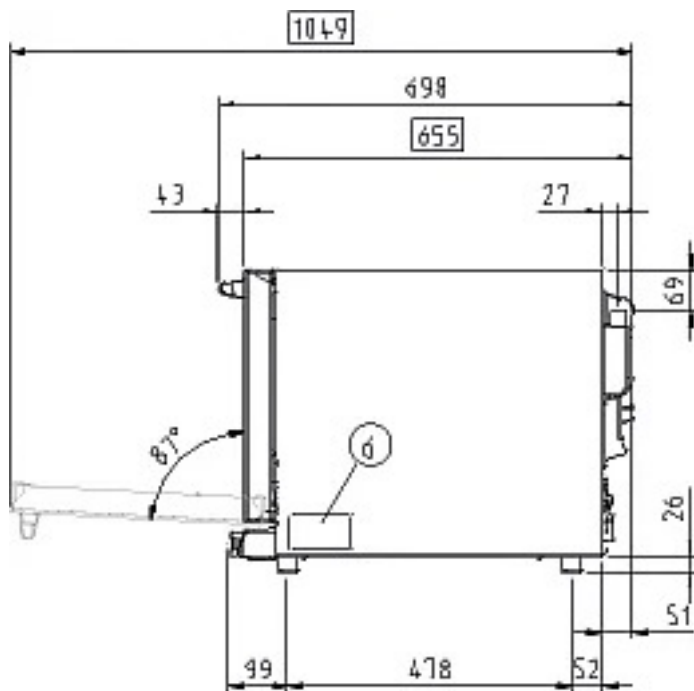
- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha

Características técnicas

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Cámara de cocción con soportes laterales para bandejas en acero cromado
- Ventiladores y resistencias circulares de calor de alto rendimiento



XFT133



Dimensiones y peso

Longitud	600 mm
Profundidad	655 mm
Altura	509 mm
Peso neto	31 kg
Distancia entre bandejas	75 mm

Posición conexiones

2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
7	Termostato de seguridad
12	Chimenea salida de humos calientes
22	Entrada bomba de agua

27	Salida aire de enfriamiento
----	-----------------------------



XFT133

Fuente de alimentación

Conexión hídrica

Requisitos para la instalación

Accesorios

Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR

Voltaje	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	3 kW
Máx corriente absorbida	13 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia*	3G x 1,5 mm ²
Enchufe	Schuko

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Accesorios

- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores que controlan e intervienen en modo automático en los procesos de fermentación
- **Stand:** soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Detergente práctico en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad
- **PURE / PURE.XL:** Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal dentro de la cámara de cocción

Conexión hídrica

UTILIZAR AGUA NO CONFORME A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS UNOX PARA LA CALIDAD DEL AGUA ANULA CUALQUIER TIPO DE GARANTÍA.

Es responsabilidad del comprador asegurar que el suministro del agua en entrada esté conforme a las especificaciones detalladas a través de medidas de tratamiento apropiadas.

Entrada agua potable: 3/4 "NPT *, presión de **Presión de línea:** la línea: 22 a 87 psi; 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificaciones agua en entrada

Cloro libre ≤ 0.5 ppm

Cloramina ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Conductividad eléctrica ≤ 1000 μ S/cm

Dureza total $\leq 30^\circ$ dH

Circuito vapor: especificaciones agua en entrada

Cloruros ≤ 120 ppm

Dureza total $\leq 8^\circ$ dH

Para evitar la formación de cal, el agua en entrada tiene que cumplir con la dureza total $\leq 8^\circ$ dH.

Requisitos para la instalación

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

www.ddc.unox.com