



XFT133

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
LINEMISS™

Forno a convezione	Elettrico
4 teglie 460x330	A ribalta
Manopola	
Vtaggio: 220-240V 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 infornate.

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

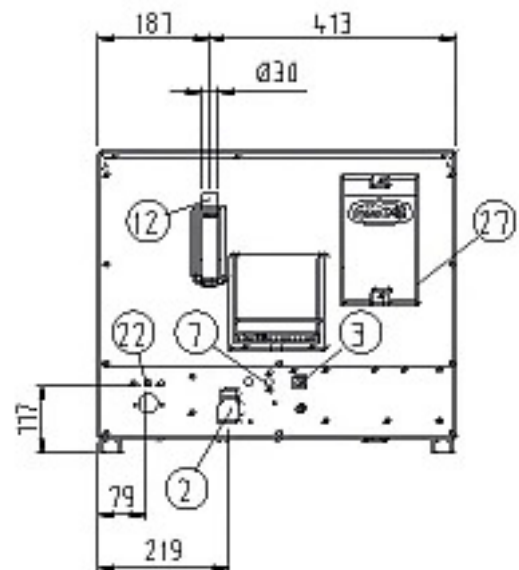
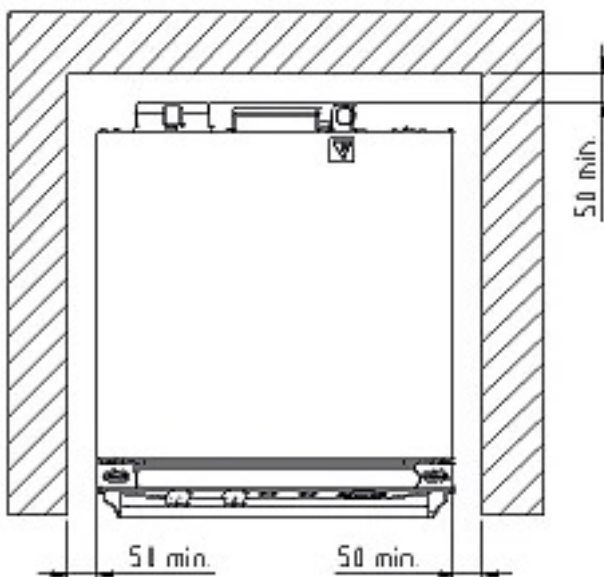
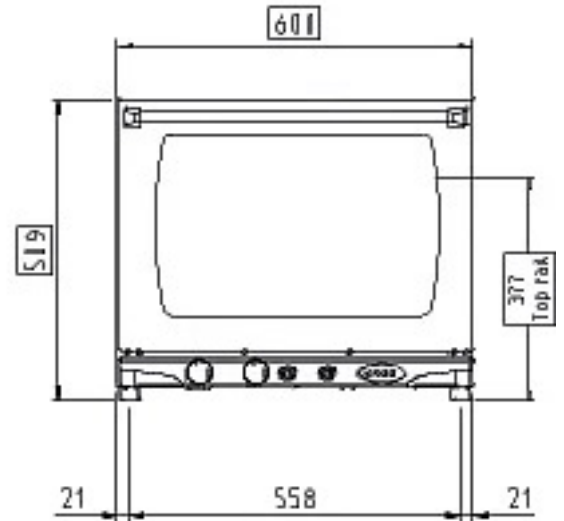
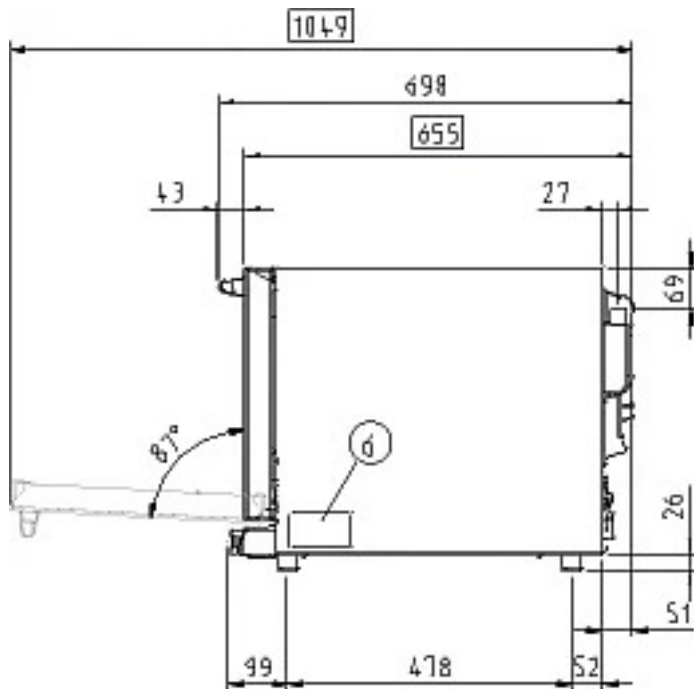
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea umidità istantanea
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia

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



XFT133



Dimensioni e peso

Larghezza	600 mm
Profondità	655 mm
Altezza	509 mm
Peso netto	31 kg
Distanza teglie	75 mm

Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
6	Targhetta dati tecnici
7	Termostato di sicurezza
12	Uscita fumi caldi
22	Ingresso acqua pompa

27	Uscita aria di raffreddamento
----	-------------------------------



XFT133

Alimentazione elettrica

Connessioni idriche

Requisiti per l'installazione

Accessori

Alimentazione elettrica

STANDARD

Voltaggio	220-240 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

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

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

Connessione idrica

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

È responsabilità dell'acquirente assicurarsi che la fornitura di acqua in entrata sia conforme alle specifiche elencate da UNOX o di renderla tale attraverso adeguate misure di trattamento.

Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT*,

Acqua di rete: pressione acqua di rete: da 22 a 87 psi; da 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar consigliato)

Specifiche acqua in ingresso

Cloro libero ≤ 0.5 ppm

Chloramine ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Conduttività elettrica ≤ 1000 μ S/cm

Durezza totale $\leq 30^\circ$ dH

Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso

Chlorides ≤ 120 ppm

Durezza totale $\leq 8^\circ$ dH

Per evitare la formazione di calcare, l'acqua in ingresso deve avere una durezza totale $\leq 8^\circ$ dH.

Requisiti per l'installazione

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.

Registrati a DDC per accedere alle specifiche tecniche del prodotto.

www.ddc.unox.com