



XV1093

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
CHEFLUX™

Forno a convezione
20 teglie GN 1/1
Manopola
Elettrico
Cerniera a sinistra
Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



Descrizione

Forno combinato ad aria secca-vapore con controllo analogico e camera di cottura in acciaio INOX 304. Funzione tempo, temperatura, percentuale di vapore e 2 velocità della ventola. Permette di eseguire i processi di cottura tradizionali come cottura a vapore, rosolatura, grigliatura, frittura e la cottura di prodotti di panificazione freschi e congelati.

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

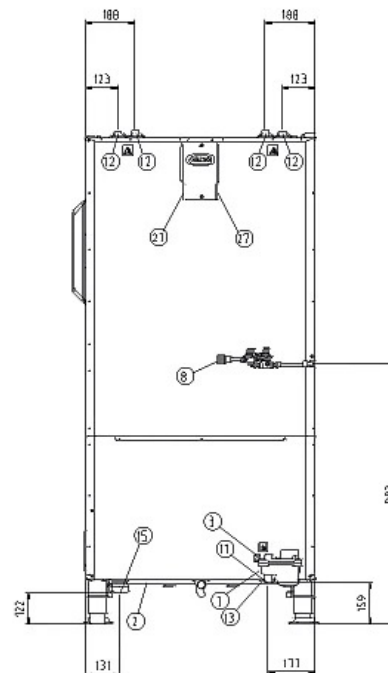
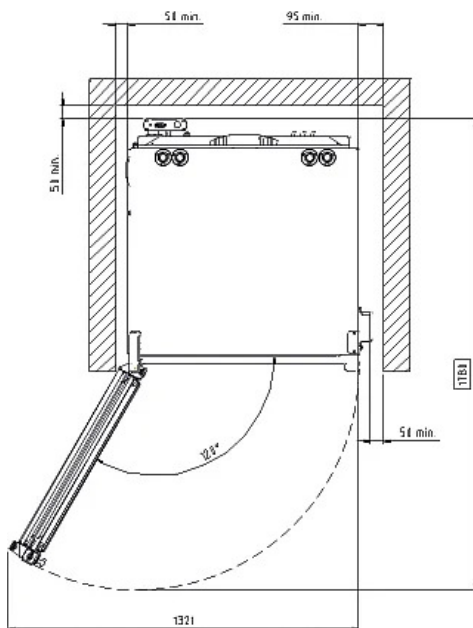
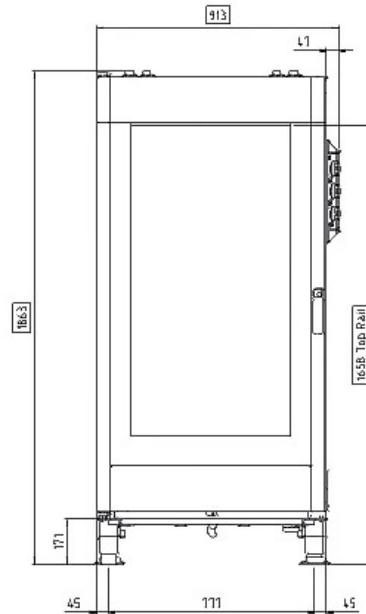
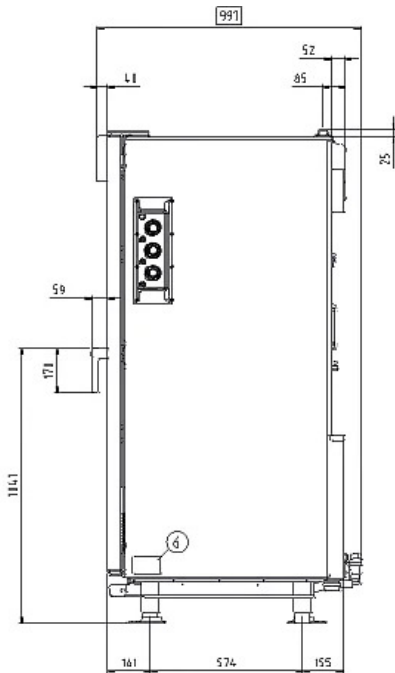
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea umidità istantanea
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

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
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni



XV1093



Dimensioni e peso

Larghezza 913 mm

Profondità 997 mm

Altezza 1863 mm

Peso netto 240 kg

Distanza teglie 66 mm

Posizione connessioni

2 Morsettiera alimentazione

3 Morsetto equipotenziale

6 Targhetta dati tecnici

7 Termostato di sicurezza

8 Ingresso acqua 3/4" femmina NPT

11 Scarico camera di cottura

12 Uscita fumi caldi

13 Collegamento accessori

15 Pressacavo

22 Ingresso acqua pompa



XV1093

Alimentazione elettrica

Connessioni idriche

Requisiti per l'installazione

Accessori

Alimentazione elettrica

STANDARD	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	29.7 kW
Max corrente assorbita	44 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	50 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 10 mm ²
Spina	NON INCLUSA
OPZIONE A	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	29.7 kW
Max corrente assorbita	74 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	80 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 16 mm ²
Spina	NON INCLUSA

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Accessori

- **Cooking Essentials:** teglie speciali
- QUICK.Load
- **SPRAY&Rinse:** Pratico detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco
- **PURE-RO:** Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua
- **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 µS/cm

Durezza totale ≤ 8° dH

Chlorides ≤ 25 ppm

Per evitare la formazione di calcare, l'acqua in ingresso deve avere una durezza totale ≤ 8°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