



# XV4093

Progetto \_\_\_\_\_  
Articolo \_\_\_\_\_  
Quantità \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_

**Modello**  
CHEFLUX™

Forno a convezione	Elettrico
20 teglie GN 2/1	Cerniera a sinistra
Manopola	
Voltaggio: 380-415V 3N~	



## 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

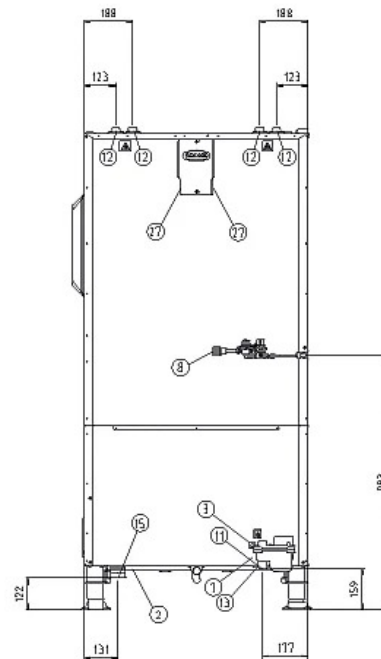
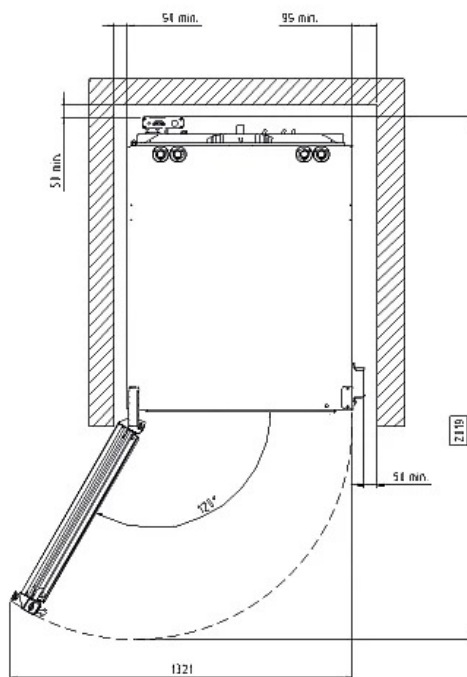
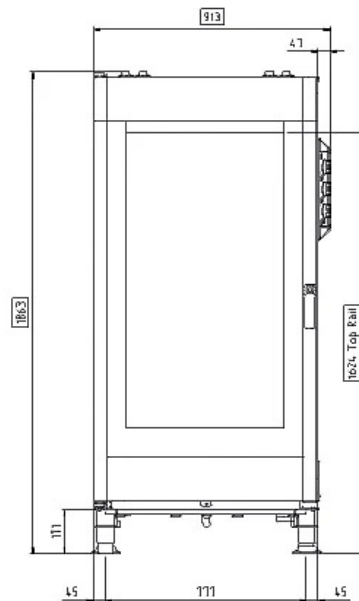
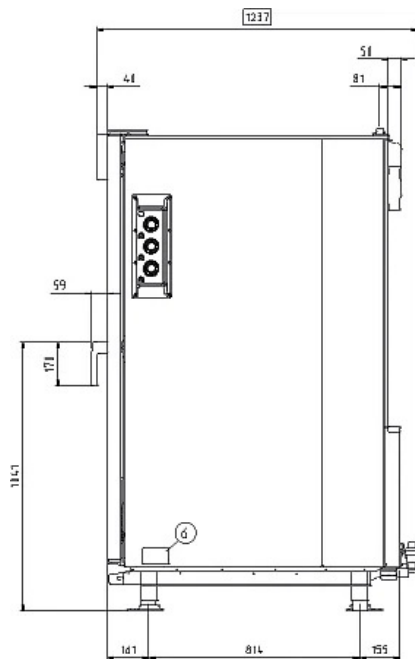
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea umidità istantanea
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

## 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



# XV4093



### Dimensioni e peso

Larghezza	913 mm
Profondità	1237 mm
Altezza	1863 mm
Peso netto	285 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
27	Uscita aria di raffreddamento



# XV4093

## Alimentazione elettrica

STANDARD	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	46.7 kW
Max corrente assorbita	72 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	80 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 16 mm <sup>2</sup>
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](http://www.ddc.unox.com)