



XV513G

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
CHEFLUX™

Forno a convezione	Gas
7 teglie GN 1/1	Cerniera a sinistra
Manopola	
Voltaggio: 220-240V 1~	



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





XV513G

Alimentazione elettrica

Connessioni idriche

Requisiti per l'installazione

Accessori

Alimentazione elettrica

STANDARD	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	0.7 kW
Max corrente assorbita	3 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	10 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 1,5 mm ²
Spina	Schuko

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Alimentazione gas

Tipo di gas	Potenza nominale gas	Pressione in ingresso	Ugello valvola gas	Attacco
G110	-	-	-	-
G20	17,5 kW	17-25 mbar	335 [1/100 mm]	3/4" maschio
G25	14,6 kW	20-30 mbar	335 [1/100 mm]	3/4" maschio
G25.1	-	-	-	-
G25.3	-	-	-	-
G30	17,5 kW	17,5 kW	210 [1/100 mm]	3/4" maschio
G31	15 kW	25-45 mbar	210 [1/100 mm]	3/4" maschio

Accessori

- **Cooking Essentials:** teglie speciali
- **Armadio neutro:** soluzione consigliata per ottimizzare lo spazio all'interno della tua cucina ed avere sempre tutto in ordine
- **Stand:** il supporto multifunzionale ideale per collocare il tuo forno all'altezza perfetta per lavorare
- **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 RENDERÀ 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