

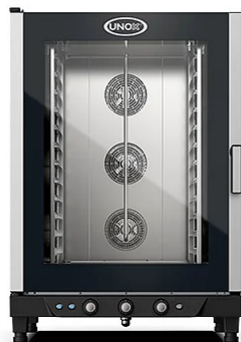


# XV893

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

**Modello**  
**CHEFLUX™**

|                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| Forno a convezione                    | Elettrico           |
| 12 teglie GN 1/1                      | Cerniera a sinistra |
| Manopola                              |                     |
| 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

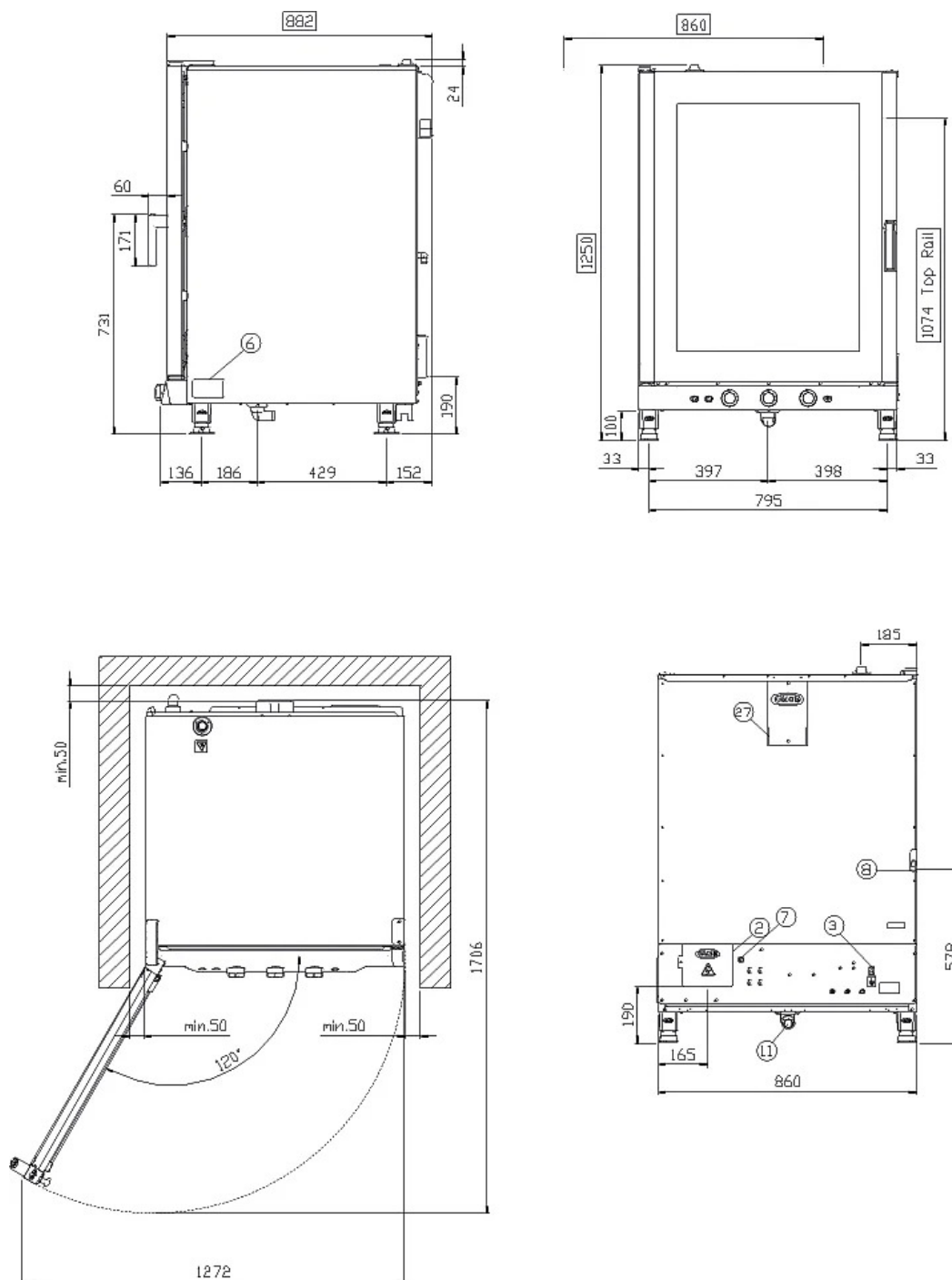
### Unox Intensive Cooking

- **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





## Dimensioni e peso

|                        |         |
|------------------------|---------|
| <b>Larghezza</b>       | 860 mm  |
| <b>Profondità</b>      | 882 mm  |
| <b>Altezza</b>         | 1252 mm |
| <b>Peso netto</b>      | 124 kg  |
| <b>Distanza teglie</b> | 67 mm   |

## Posizione connessioni

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| <b>2</b>  | Morsettiera alimentazione       |
| <b>3</b>  | Morsetto equipotenziale         |
| <b>6</b>  | Targhetta dati tecnici          |
| <b>7</b>  | Termostato di sicurezza         |
| <b>8</b>  | Ingresso acqua 3/4" femmina NPT |
| <b>11</b> | Scarico camera di cottura       |

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| <b>27</b> | Uscita aria di raffreddamento |
|-----------|-------------------------------|

## Alimentazione elettrica

### STANDARD

|                                                      |                        |
|------------------------------------------------------|------------------------|
| Voltaggio                                            | 380-415 V              |
| Fase                                                 | ~3PH+N+PE              |
| Frequenza                                            | 50 / 60 Hz             |
| Potenza totale                                       | 15,8 kW                |
| Max corrente assorbita                               | 26 A                   |
| Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale | 32 A                   |
| Requisiti cavo potenza*                              | 5G x 4 mm <sup>2</sup> |
| Spina                                                | NON INCLUSA            |

### OPZIONE A

|                                                      |                         |
|------------------------------------------------------|-------------------------|
| Voltaggio                                            | 220-240 V               |
| Fase                                                 | ~3PH+PE                 |
| Frequenza                                            | 50 / 60 Hz              |
| Potenza totale                                       | 15,8 kW                 |
| Max corrente assorbita                               | 41 A                    |
| Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale | 50 A                    |
| Requisiti cavo potenza*                              | 4G x 10 mm <sup>2</sup> |
| Spina                                                | NON INCLUSA             |

\*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

## 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 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)