



XB1083

Projet _____

Article _____

Quantité _____

Date _____

Modèle
BAKERLUX™

Four à convection	Électrique
16 niveaux 600x400	Charnière à gauche
Poignée	
Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Description

Four à convection avec humidité, contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction, température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Idéal pour les processus de cuisson des produits de boulangerie frais et surgelés. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Fontions de cuisson standard

Modes de cuisson manuels

- **Température** : 80 °C – 260 °C
- Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

Unox Intensive Cooking

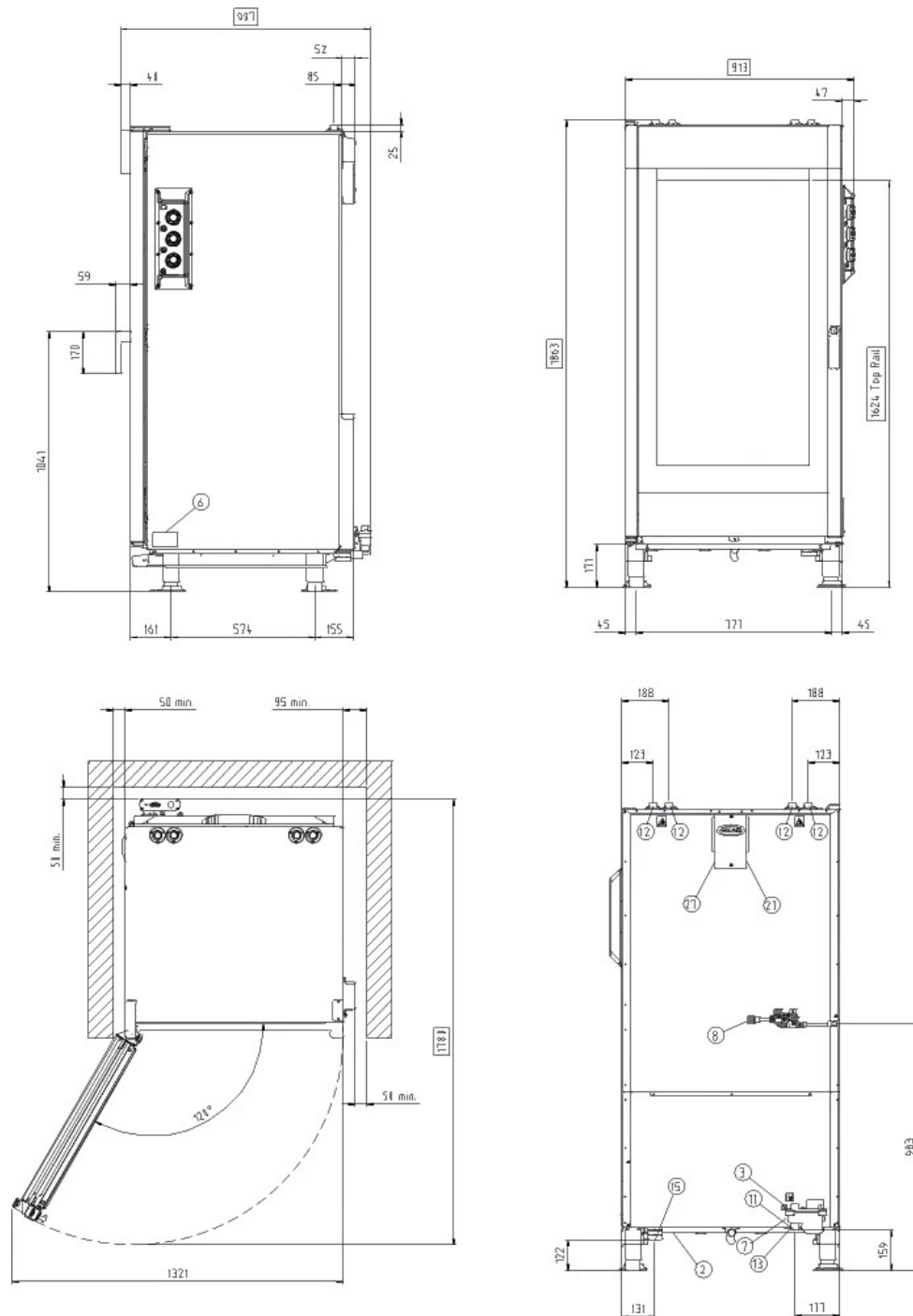
- **DRY.Plus**: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
- **STEAM.Plus**: crée une humidité instantanée
- **AIR.Plus**: plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances



XB1083



Dimensions et poids

Largeur	913 mm
Profondeur	997 mm
Hauteur	1863 mm
Poids net	243 kg
Distance entre niveaux	80 mm

Positions de connexion

2	Raccordement électrique	12	Cheminée d'évacuation des fumées
3	Borne unipotentielle	13	Connexion des accessoires
6	Plaque signalétique	15	Presse-câble
7	Thermostat de sécurité	27	Sortie air de refroidissement
8	Entrée d'eau avec filetage 3/4"		
11	Vidange de la chambre de cuisson		



XB1083

Électrique supplémentaire

STANDARD

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	29.7 kW
Tirage max en ampère	44 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	50 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 10 mm ²
Prise	NON INCLUDE

OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	29.7 kW
Tirage max en ampère	74 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	80 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 16 mm ²
Prise	NON INCLUDE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Accessoires

- **LIEVOX:** Etuve équipé de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de lavage
- QUICK.Load
- **Baking Essentials:** plaques spéciales
- **SPRAY&Rinse:** Nettoyant pratique en spray pour le nettoyage manuel de tout four. Dégraisse et élimine tous les types de saleté
- **PURE-RO:** Système de filtration d'osmose inverse qui élimine les chlorures et le calcaire de l'eau
- **PURE / PURE.XL:** Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7 000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Raccordement d'eau

L'UTILISATION D'EAU NON CONFORME AUX NORMES MINIMALES UNOX POUR LA QUALITÉ DE L'EAU ANNULERA LA GARANTIE. Responsabilité de l'acheteur que la fourniture d'eau entrante soit conforme aux spécifications de UNOX ou de le rendre conforme par des mesures de traitement ap

Pression de la ligne: Entrée d'eau potable : 3/4" NPT*, pression de réseau : 22 à 87 psi ; 1,5 à 6 Bar (29 psi ; 2 Bar recommandé)

Détails arrivée d'eau

Pas de chlorures ≤ 0.5 ppm

Chloramine ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Conductivité électrique ≤ 1000 µS/cm

Dureté totale ≤ 8° dH

Chlorures ≤ 25 ppm

Pour éviter la formation de calcaire, l'eau d'entrée doit présenter les dureté totale ≤ 8°dH.

Critères d'installation

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que les branchements hydrauliques et de ventilation. L'analyse des fumées est nécessaire en cas de fours à gaz.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux détails et aux données du produit.

www.ddc.unox.com