



XB613G

Projet _____

Article _____

Quantité _____

Date _____

Modèle
BAKERLUX™

Four à convection	Gaz
6 niveaux 600x400	Charnière à gauche
Poignée	
Tension : 220-240V 1~	



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





XB613G

Électrique supplémentaire

STANDARD

Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	0.7 kW
Tirage max en ampère	3 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	10 A
Préconisations câble d'alimentation	3G x 1,5 mm ²
Prise	Schuko

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Alimentations gaz

Type de gaz	Puissance nominale gaz	Pression d'entrée	Injecteur gaz	Raccordement
G110	-	-	-	-
G20	17,5 kW	17-25 mbar	335 [1/100 mm]	3/4" mâle
G25	14,6 kW	20-30 mbar	335 [1/100 mm]	3/4" mâle
G25.1	-	-	-	-
G25.3	-	-	-	-
G30	17,5 kW	17,5 kW	210 [1/100 mm]	3/4" mâle
G31	15 kW	25-45 mbar	210 [1/100 mm]	3/4" mâle

Accessoires

- **LIEVOX:** Etuve équipé de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de levage
- **Armoire neutre** solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre cuisine et avoir toujours tout au bon endroit
- **Piètement** le support multifonctionnel idéal pour placer votre four à la hauteur idéale pour travailler
- **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