



XB1083

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
BAKERLUX™

Forno a convezione	Elettrico
16 teglie 600x400	Cerniera a sinistra
Manopola	
Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Descrizione

Forno a convezione con umidità, con controllo analogico e camera di cottura in acciaio INOX 304. Funzione tempo, temperatura, percentuale di vapore e 2 velocità della ventola. Ideale per processi di cottura di prodotti di panificazione freschi e congelati. La tecnologia AIR.Plus multiventola garantisce perfetta uniformità di cottura su tutte le teglie infornate.

Impostazioni di cottura

Cottura manuale

- **Temperatura:** 80 °C - 260 °C
- Cottura a convezione e umidità a partire da 80 °C

Cottura avanzata e automatica

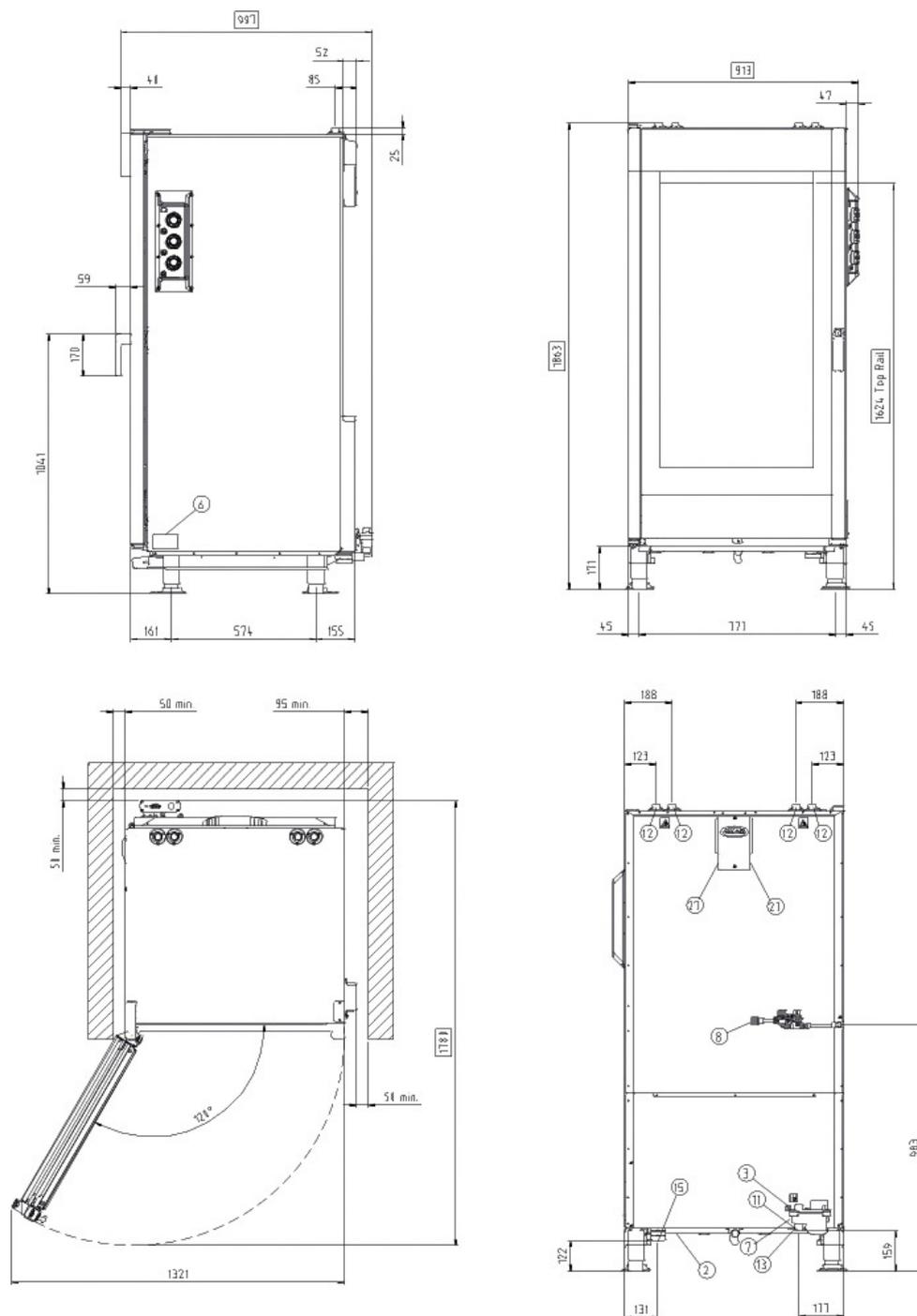
Unox Intensive Cooking

- **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
- Camera di cottura con supporti teglie in lamiera piegata a L
- Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta
- Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni





Dimensioni e peso

Larghezza	913 mm
Profondità	997 mm
Altezza	1863 mm
Peso netto	243 kg
Distanza teglie	80 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
15	Pressacavo
27	Uscita aria di raffreddamento



XB1083

Alimentazione elettrica

Connessioni idriche

Requisiti per l'installazione

Accessori

Alimentazione elettrica

STANDARD

Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	29.7 kW
Max corrente assorbita	44 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	50 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 10 mm ²
Spina	NON INCLUSA

OPZIONE A

Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	29.7 kW
Max corrente assorbita	74 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	80 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 16 mm ²
Spina	NON INCLUSA

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Accessori

- **LIEVOX:** Lievitatore dotato di sensori in grado di controllare ed intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione
- QUICK.Load
- **Baking Essentials:** teglie speciali
- **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:** 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