



XV393

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
CHEFLUX™

Forno a convezione	Elettrico
5 teglie GN 1/1	Cerniera a sinistra
Manopola	
Votaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 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

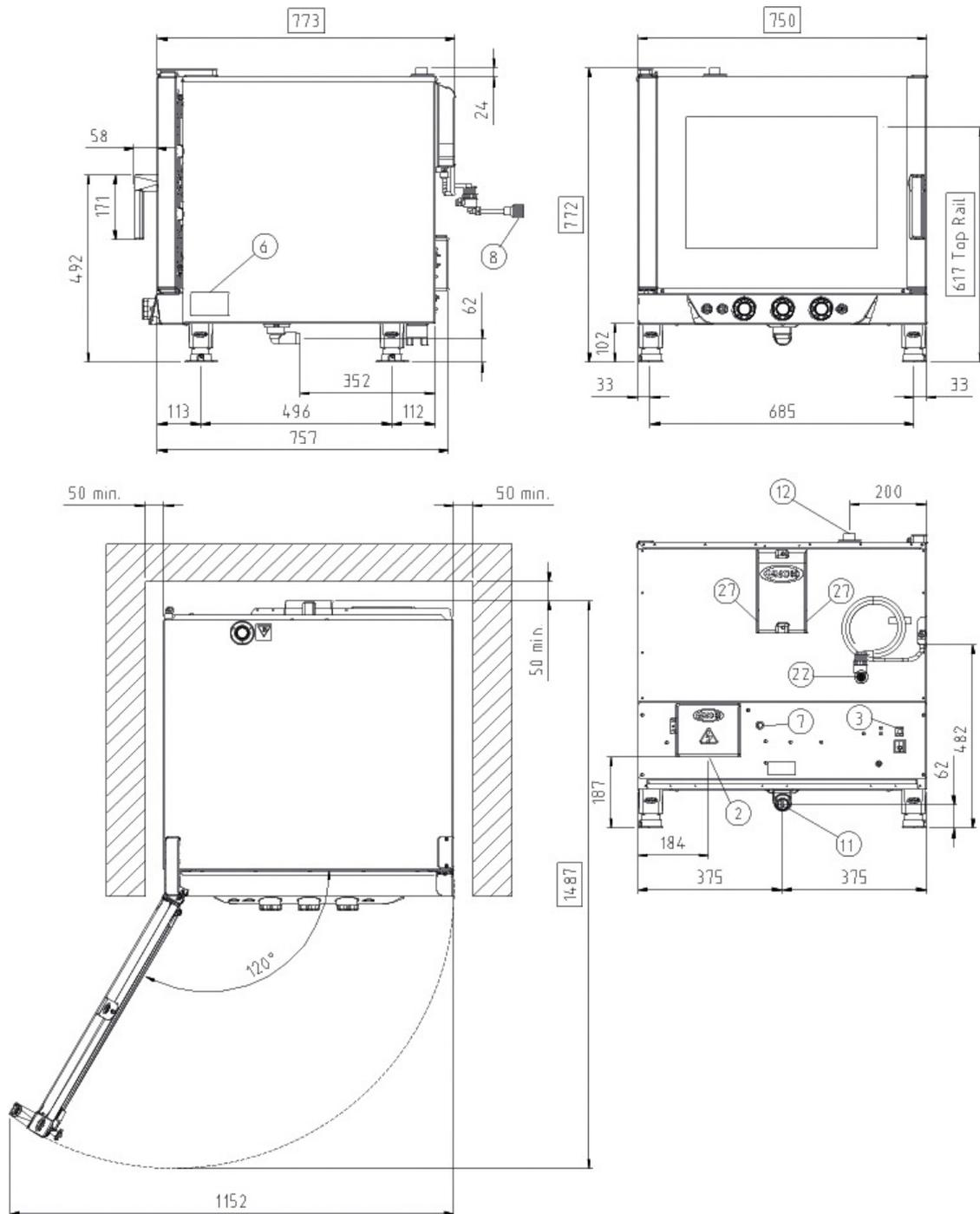
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea umidità istantanea
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

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



XV393



Dimensioni e peso

Larghezza	750 mm
Profondità	773 mm
Altezza	772 mm
Peso netto	67 kg
Distanza teglie	67 mm

Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
6	Targhetta dati tecnici
7	Termostato di sicurezza
11	Scarico camera di cottura
12	Uscita fumi caldi

22	Ingresso acqua pompa
27	Uscita aria di raffreddamento

XV393

Alimentazione elettrica

STANDARD	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	7,1 kW
Max corrente assorbita	11 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 2,5 mm ²
Spina	NON INCLUSA
OPZIONE A	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	7,1 kW
Max corrente assorbita	18 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	20 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 2,5 mm ²
Spina	NON INCLUSA
OPZIONE B	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	7,1 kW
Max corrente assorbita	31 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 4 mm ²
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:** 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