XENA-04EU-EADN

Proyecto
Producto
Cantidad
Fecha

Modelo
BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

Horno de convección	Eléctrico
Perilla	4 600x400

Voltaje: 380V~3N / 230V~3 / 230V~1



Descripción

Horno de convección con control analógico y cámara de cocción en acero. Permite ajustar el tiempo y la temperatura de cocción. Perfecto para productos de pastelería y panadería congelados, productos de desayuno y comidas rápidas. La tecnología AIR.Plus garantiza una cocción uniforme en todas las bandejas.

Características de cocción estándar

Cocción Manual

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C

Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intensive Cooking

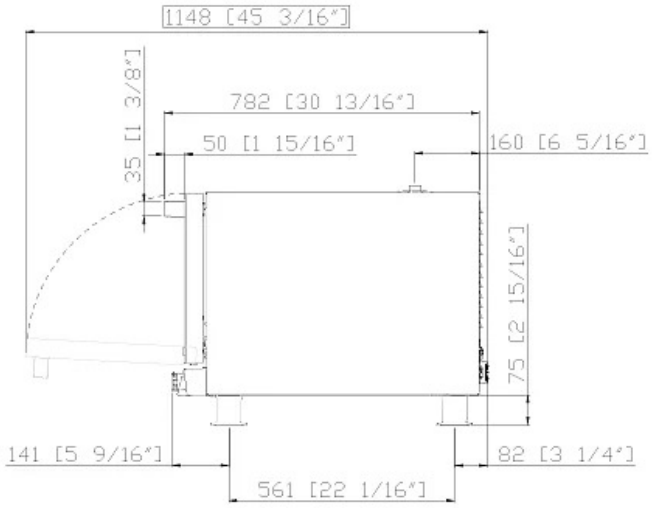
- **DRY.Plus:** elimina la humedad de la cámara de cocción
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

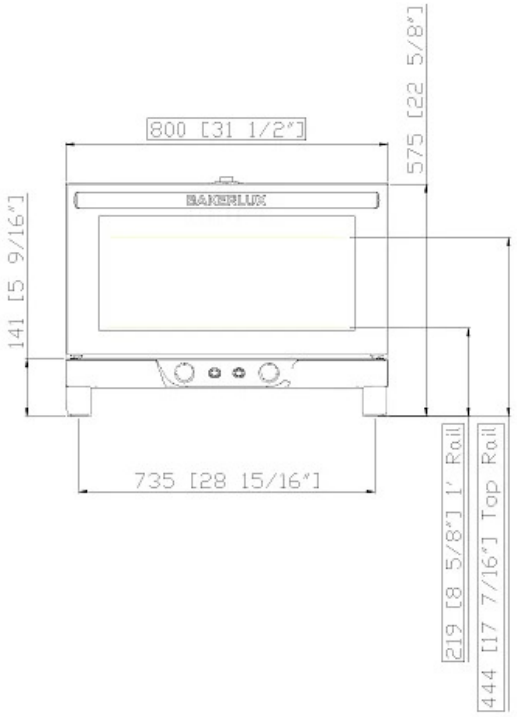
Características técnicas

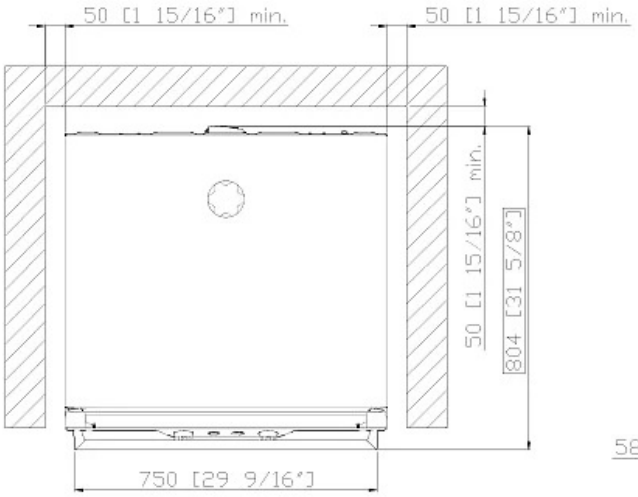
- Cámara de cocción en acero AISI 430 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con lámparas alógenas
- Cámara de cocción con soportes laterales para bandejas en acero cromado

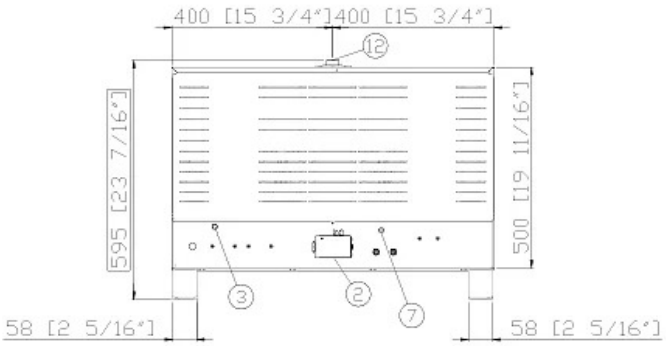
CE

XENA-04EU-EADN









Dimensiones y peso

Longitud	800 mm
Profundidad	816 mm
Altura	595 mm
Peso neto	51 kg
Distancia entre bandejas	75 mm

Posición conexiones

2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
7	Termostato de seguridad
12	Chimenea salida de humos calientes

XENA-04EU-EADN

Alimentación eléctrica

OPCIÓN A	
Voltaje	380 V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	5,2 kW
Máx corriente absorbida	13 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia*	5G x 1,5 mm^2
Enchufe	X | H07RN-F
OPCIÓN B	
Voltaje	230 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	5.2 kW
Máx corriente absorbida	20.5 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	25 A
Requisitos cable potencia*	4G x 2,5 mm^2
Enchufe	X | H07RN-F
OPCIÓN C	
Voltaje	230 V
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	5.2 kW
Máx corriente absorbida	23.5 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	25 A
Requisitos cable potencia*	3G x 2,5 mm^2
Enchufe	X | H07RN-F

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Accesorios

- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Detergente práctico en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad
- **LIEVOX** Fermentadora equipada con sensores capaces de controlar e intervenir automáticamente en el proceso de fermentación.
- **Cooking Essential** Bandejas especiales.
- **Baking Essential** Bandejas especiales.
- **SPRAY&Rinse** Práctico detergente en spray para limpiar manualmente todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad.

Requisitos para la instalación

Los productos Unox deben instalarse en instalaciones en las que todos los sistemas (gas, eléctrico, hidráulico, ventilaciones, aireaciones, etc.) cumplan las normas nacionales vigentes. Debe realizarse un análisis de combustión en caso de hornos de gas.

Regístrate para acceder a las características específicas tecnicas del producto.
www.ddc.unox.com