Proyecto
Producto
Cantidad
Fecha

XENA-03HS-MADV

Modelo
BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

Horno de convección	Eléctrico
Perilla	3 460x330
Abatible	
Voltaje: 230V 1N~	



Descripción

Horno de convección con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados. La tecnología AIR.Plus garantiza una cocción uniforme en todas las bandejas.

Características de cocción estándar

Cocción Manual

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intensive Cooking

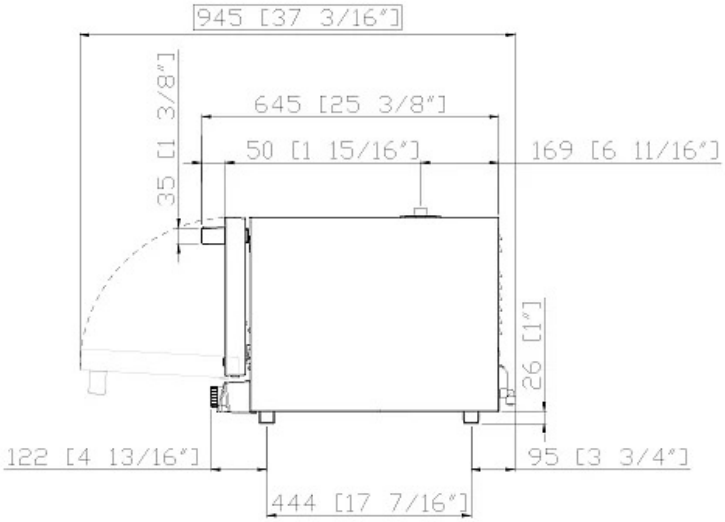
- **DRY.Plus:** elimina la humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha

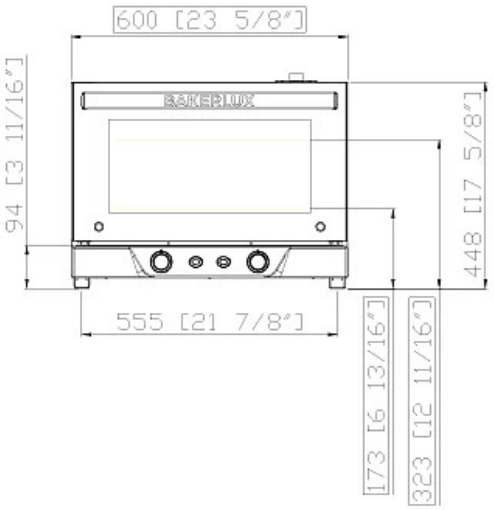
Características técnicas

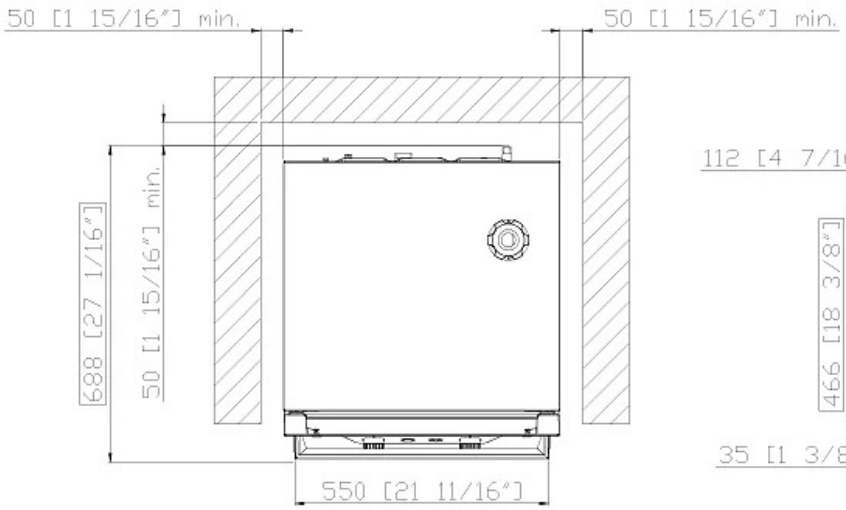
- Cámara de cocción redondeada en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Cámara de cocción con soportes laterales para bandejas en acero cromado
- Ventiladores y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

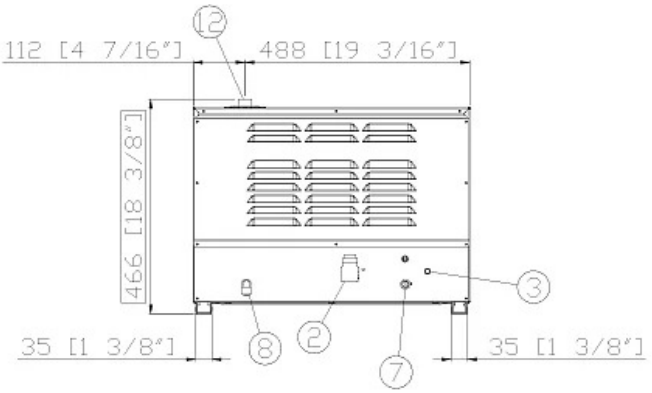
CE

XENA-03HS-MADV









Dimensiones y peso

Longitud	600 mm
Profundidad	645 mm
Altura	466 mm
Peso neto	34 kg
Distancia entre bandejas	75 mm

Posición conexiones

2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
7	Termostato de seguridad
8	Entrada de Agua 3/4"
12	Chimenea salida de humos calientes

XENA-03HS-MADV

Alimentación eléctrica

OPCIÓN A	
Voltaje	230 V
Fase	~1PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	3 kW
Máx corriente absorbida	14 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia*	3G x 1,5 mm^2
Enchufe	Schuko | H07RN-F

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Conexión hídrica

UTILIZAR AGUA NO CONFORME A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS UNOX PARA LA CALIDAD DEL AGUA ANULA CUALQUIER TIPO DE GARANTÍA.
Es responsabilidad del comprador asegurar que el suministro del agua en entrada esté conforme a las especificaciones detalladas a través de medidas de tratamiento apropiadas. Se requiere un grifo de agua por horno.

Presión de línea:	Entrada agua potable: 3/4 "NPT, presión de la línea: 1.5 a 6 Bar; 22 a 87 psi (2 Bar; 29 psi recomendado)

Especificaciones agua en entrada	
Cloro libre	≤ 0.5 ppm
Cloramina	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conductividad eléctrica	≤ 1000 µS/cm
Dureza total	≤ 30° dH

Circuito vapor: especificaciones agua en entrada	
Cloruros	≤ 120 ppm
Dureza total	≤ 8 °dH*

Accesorios

- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores que controlan e intervienen en modo automático en los procesos de fermentación
- **Stand:** soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- **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
- **PURE / PURE.XL:** Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal dentro de la cámara de cocción
- **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