

XFT193

Proyecto	
Producto	
Cantidad	
Fecha	

Modelo	
LINEMISS™	

Horno de	convección	Eléctrico
4 bandeja	s 600x400	Abatible
Maneta		
Voltaje:	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 2	20-240V 1~

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 técnicas

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- 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

Características de cocciones avanzadas y automáticas Unox Intensive Cooking

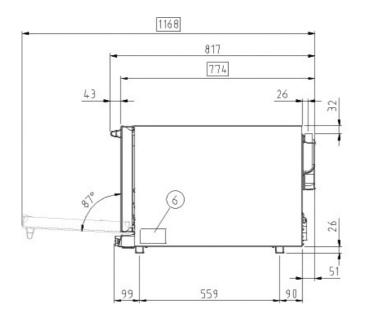
- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- STEAM.Plus: crea humedad instantánea
- AIR.Plus: ventiladores múltiples con inversión de marcha

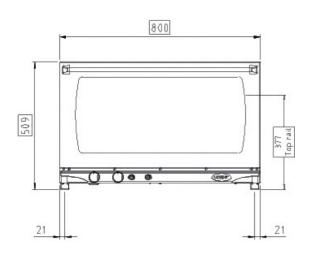


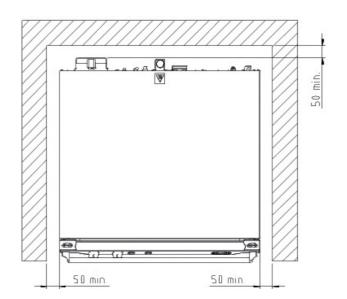


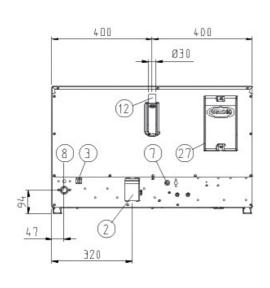
XFT193

Dimensiones y peso









Dimensiones y peso

Longitud	800 mm
Profundidad	774 mm
Altura	509 mm
Peso neto	49 kg
Distancia entre bandejas	75 mm

Posición conexiones

	ACION CONCATONCS
2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
7	Termostato de seguridad
8	Entrada de Agua 3/4"
12	Chimenea salida de humos calientes

- **13** Conexión accesorios
- 27 Salida aire de enfriamiento



Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR	
Voltaje	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	6,5 kW
Máx corriente absorbida	13 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia*	5G x 1,5 mm^2
Enchufe	NO INCLUIDA
OPCIÓN A	
Voltaje	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	6,5 kW
Máx corriente absorbida	14 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	25 A
requerida por el interruptor	25 A 4G x 2,5 mm^2
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable	
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia*	4G x 2,5 mm^2
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia* Enchufe	4G x 2,5 mm^2
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia* Enchufe OPCIÓN B	4G x 2,5 mm^2 NO INCLUIDA
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia* Enchufe OPCIÓN B Voltaje	4G x 2,5 mm^2 NO INCLUIDA 220-240 V
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia* Enchufe OPCIÓN B Voltaje Fase	4G x 2,5 mm^2 NO INCLUIDA 220-240 V ~1PH+PE
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia* Enchufe OPCIÓN B Voltaje Fase Frecuencia	4G x 2,5 mm^2 NO INCLUIDA 220-240 V ~1PH+PE 50 / 60 Hz
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia* Enchufe OPCIÓN B Voltaje Fase Frecuencia Potencia total Máx corriente	4G x 2,5 mm^2 NO INCLUIDA 220-240 V ~1PH+PE 50 / 60 Hz 6,5 kW
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia* Enchufe OPCIÓN B Voltaje Fase Frecuencia Potencia total Máx corriente absorbida Dimensión requerida por el interruptor	4G x 2,5 mm^2 NO INCLUIDA 220-240 V ~1PH+PE 50 / 60 Hz 6,5 kW 28 A
requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable potencia* Enchufe OPCIÓN B Voltaje Fase Frecuencia Potencia total Máx corriente absorbida Dimensión requerida por el interruptor diferencial* Requisitos cable	4G x 2,5 mm^2 NO INCLUIDA 220-240 V ~1PH+PE 50 / 60 Hz 6,5 kW 28 A

^{*}Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

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: 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

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.

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

Especificaciones agua en entrada

Cloruros ≤ 120 ppm **Dureza total** ≤ 8 °dH

Para evitar la formación de cal, el agua en entrada tiene que cumplir con la dureza total ≤ 8°dH.

Requisitos para la instalación

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

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

^{*}Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.