



XV1093

Projeto	_____
Artigo	_____
Quantidade	_____
Data	_____

Modelo
CHEFLUX™

Forno combinado	Elétrico
20 bandejas GN 1/1	Dobradiça a esquerda
Botão	
Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Descrição

Forno combinado a ar seco-vapor com controle analógico e câmara de cocção em aço INOX 304. Funções tempo, temperatura, percentual de vapor e 2 velocidades da turbina. Permite realizar os processos de cocções tradicionais tais como cocção ao vapor, grelhar, assar, fritar e a cocção de produtos de panificação fresca e congelada.

Características de cocções standard

Cocção manual

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Cocção mista a convecção e umidade a partir de 80 °C

Caraterísticas técnicas

- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas
- Vidro duplo
- Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta
- Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

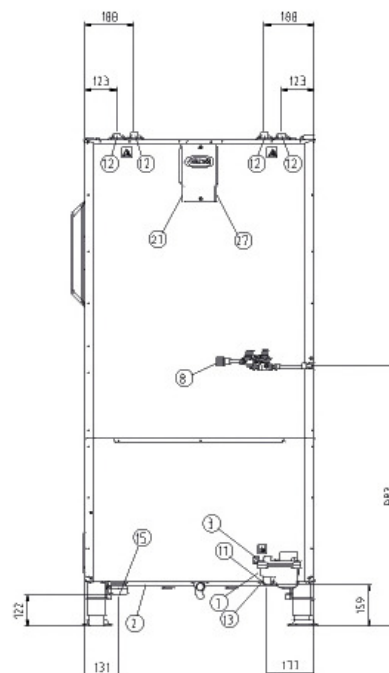
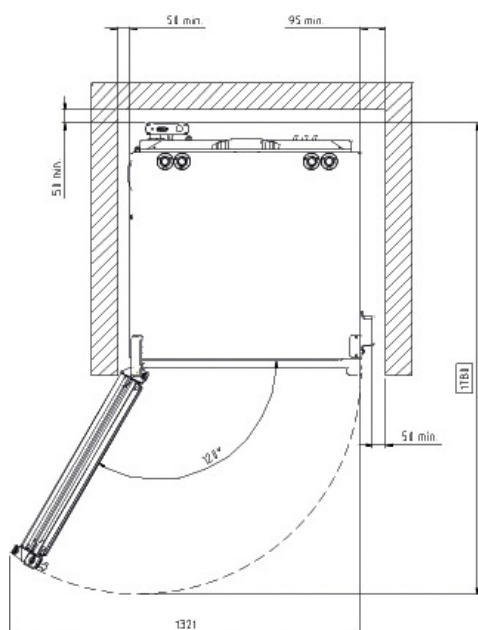
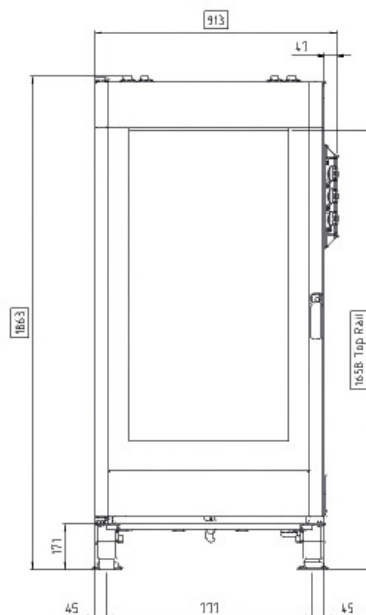
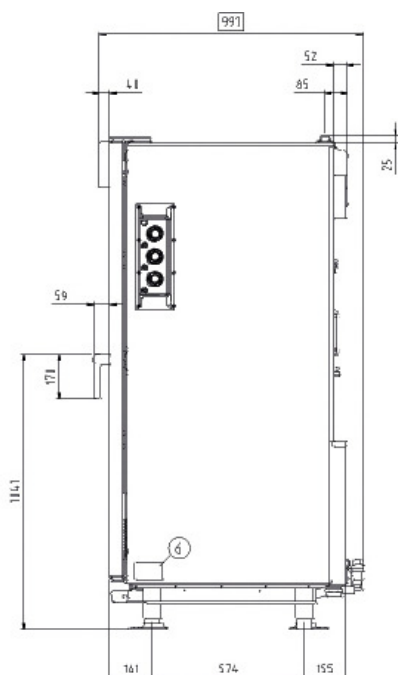
Cocção avançada e automática

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção
- **STEAM.Plus:** cria umidade instantânea
- **AIR.Plus:** turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade



XV1093



Dimensão e peso

Largura 913 mm

Profundidade 997 mm

Altura 1863 mm

Peso líquido 240 kg

Distância entre bandejas 66 mm

Posição de conexão

2 Terminal de alimentação

3 Terminal de equipotencialização

6 Placa dados técnicos

7 Termostato de segurança

8 Entrada água 3/4"

11 Saída esgoto

12 Saída de fumaças quentes

13 Conexão acessórios

15 Prensa cabo

22 Entrada água bomba



XV1093

Alimentação elétrica

Conexão hídrica

Requisitos para a instalação

Acessórios

Alimentação eléctrica

STANDARD

Voltagem	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	29.7 kW
Corrente máx absorvida	44 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	50 A

Requisitos do cabo de potência*	5G x 10 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

OPÇÃO A

Voltagem	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	29.7 kW
Corrente máx absorvida	74 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	80 A

Requisitos do cabo de potência*	4G x 16 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

Acessórios

- **Cooking Essentials:** bandejas especiais
- QUICK.Load
- **SPRAY&Rinse:** Prático detergente em spray para limpeza manual de qualquer forno. Desengordura e elimina todo tipo de sujeira
- **PURE-RO:** Os sistemas de filtragem da água por osmose inversa garantem a completa desmineralização de todos os tipo de água
- **PURE:** sistema de filtragem com resina que elimina da água todas as substâncias que contribuem para a formação de calcário

Conexão hídrica

AO USAR ÁGUA NÃO CONFORME COM OS PADRÕES MÍNIMOS UNOX DE QUALIDADE A GARANTIA SERÁ CANCELADA. É responsabilidade do adquirente assegurar que o fornecimento de água na entrada seja conforme as especificações elencadas pela UNOX ou de tornar-la conforme através de medidas adequadas de tratamento.

Entrada de água potável: 3/4" NPT*, pressão da água da rede: de 22 a 87 psi; de 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificações da água de entrada

Cloro livre	≤ 0.5 ppm
Cloramina	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Condutividade elétrica	≤ 1000 µS/cm
Dureza total	≤ 30° dH
Circuito de vapor: especificações de entrada da água	
Cloretos	≤ 120 ppm
Dureza total	≤ 8 °dH

Para evitar a formação de cálcio, a água em entrada deve ter uma dureza totale ≤ 8°dH.

Requisitos para a instalação

As instalações devem ser conforme a todos os sistemas elétricos locais, em particular a seção dos cabos de ligação elétricos e aos regulamentos para a ventilação e ligação hidráulica. É necessário proceder com a análise das fumaças de combustão no caso de fornos a gás.

Se registre para acessar as especificações dos produtos.

www.ddc.unox.com