



XV513G

Projeto	_____
Artigo	_____
Quantidade	_____
Data	_____

Modelo
CHEFLUX™

Forno combinado	Gás
7 bandejas GN 1/1	Dobradiça a esquerda
Botão	
Voltagem: 220-240V 1~	



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





XV513G

Alimentação elétrica

Conexão hídrica

Requisitos para a instalação

Acessórios

Alimentação elétrica

STANDARD

Voltagem	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	0.7 kW
Corrente máx absorvida	3 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	10 A
Requisitos do cabo de potência*	3G x 1,5 mm ²
Tomada	Schuko

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

Alimentação gás

Tipo de gás	Potência nominal gás	Pressão de entrada	Bico injetor de gás	Ligaçã
G110	-	-	-	-
G20	17,5 kW	17-25 mbar	335 [1/100 mm]	3/4" macho
G25	14,6 kW	20-30 mbar	335 [1/100 mm]	3/4" macho
G25.1	-	-	-	-
G25.3	-	-	-	-
G30	17,5 kW	17,5 kW	210 [1/100 mm]	3/4" macho
G31	15 kW	25-45 mbar	210 [1/100 mm]	3/4" macho

Acessórios

- **Cooking Essentials:** bandejas especiais
- **Armário neutro:** solução aconselhada para otimizar o espaço no interior da sua cozinha e ter sempre tudo em ordem
- **Stand:** o suporte multifuncional ideal para colocar o seu forno na altura perfeita para trabalhar
- **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 total ≤ 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