



# XB693

Projeto

Artigo

Quantidade

Data

**Modelo**  
**BAKERLUX™**

Forno combinado

Elétrico

6 bandejas 600x400

Dobradiça a esquerda

Botão

Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



## Descrição

Forno a convecção com umidade, com controle analógico e câmara de cocção em aço INOX 304. Funções tempo, temperatura, percentual de vapor e 2 velocidades da turbina. Ideal para processos de cocção de produtos de panificação fresca ou congelada. A tecnologia AIR.Plus multiturbina garante perfeita uniformidade de cocção em todas as bandejas carregadas.

## 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
- Câmara de cocção com suportes de bandejas em chapa dobrados em forma de L
- Sistema coletor de gotas integrado a porta e funcionante também com a porta aberta
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

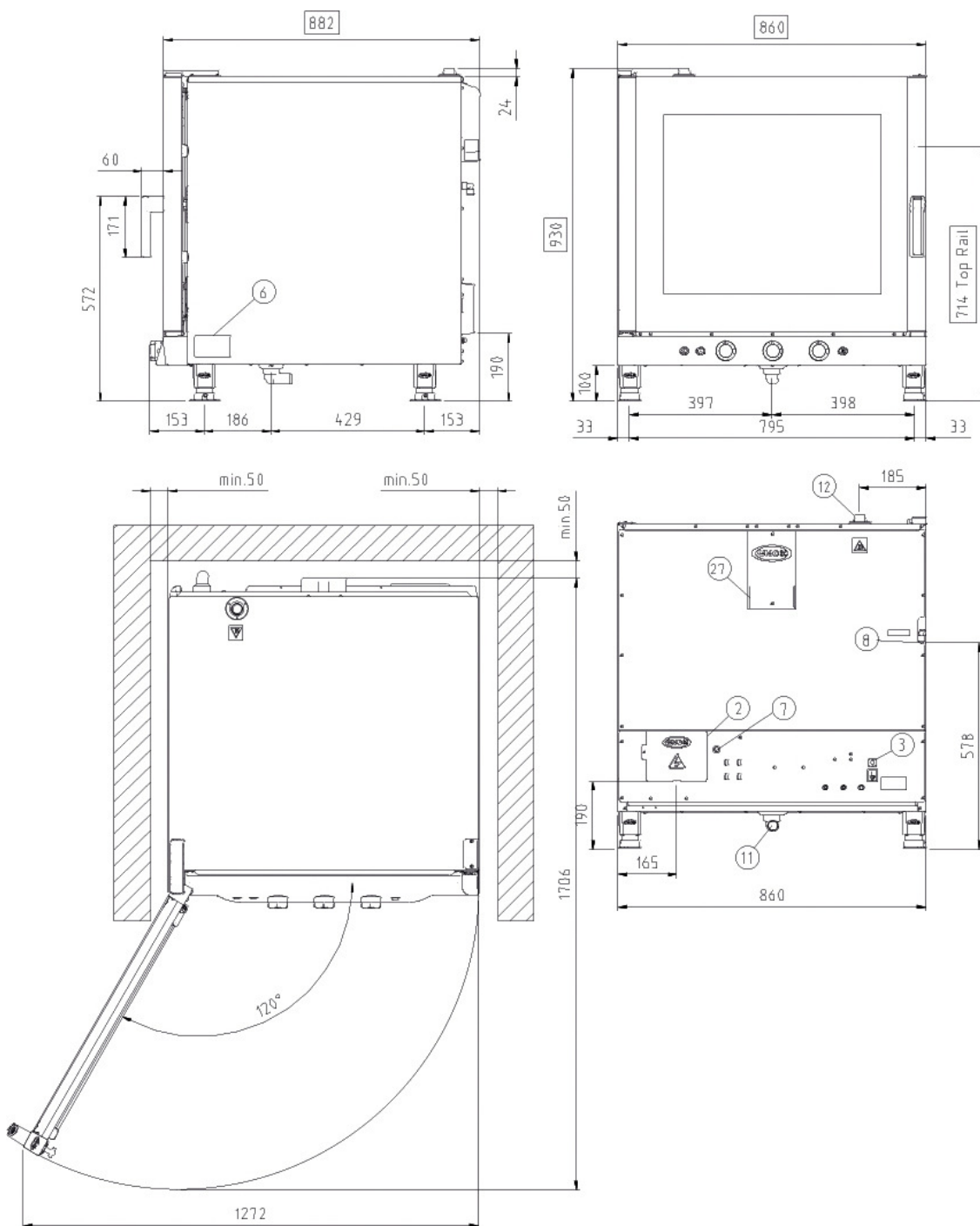
## Cocção avançada e automática

### 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



# XB693



## Dimensão e peso

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Largura                  | 860 mm |
| Profundidade             | 882 mm |
| Altura                   | 932 mm |
| Peso líquido             | 86 kg  |
| Distância entre bandejas | 80 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    |
| 27 | Saída do ar de refrigeração |



# XB693

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                              | 10,5 kW                  |
| Corrente máx absorvida                      | 20 A                     |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 25 A                     |
| Requisitos do cabo de potência*             | 5G x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Tomada                                      | NÃO INCLUSA              |

### OPÇÃO A

|                                             |                        |
|---------------------------------------------|------------------------|
| Voltagem                                    | 220-240 V              |
| Fase                                        | ~3PH+PE                |
| Frequência                                  | 50 / 60 Hz             |
| Potência total                              | 10,5 kW                |
| Corrente máx absorvida                      | 29 A                   |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 32 A                   |
| Requisitos do cabo de potência*             | 4G x 4 mm <sup>2</sup> |
| Tomada                                      | NÃO INCLUSA            |

\*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

## Acessórios

- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores capazes de controlar e intervir em modo automático no processo de fermentação
- **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
- **Baking Essentials:** bandejas especiais
- **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](http://www.ddc.unox.com)