



XEFR-10EU-ETRV-MT

Projeto

Artigo

Quantidade

Data

Modelo

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH



Eficiência energética 27.1 0 kg CO₂/dia

*Ver última página para mais informações.

Forno a convecção

Elétrico

10 bandejas 600x400

Dobradiça a esquerda

Painel de controle touch screen 2.4"

Abertura manual

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



Descrição

Forno a convecção para processos de cocção de produtos de café da manhã e snack, em particular produtos de confeitaria e panificação congelada. Entrada de umidade, 2 velocidades da turbina programáveis e câmara de cocção em aço INOX 304. O painel digital touch de 2,4" permite memorizar 99 programas com imagens e nome para agilizar o trabalho no ponto de venda. Preparado para ser conectado a internet e para a utilização do portal datadrivencooking.com

Características de cocções standard

Programas

- 99 Programas

Cocção manual

- **Temperatura:** 36 °C – 260 °C
- Até 9 programas de cocção
- Configuração com aumento de 20% de umidade

App e serviços web

- **Data Driven Cooking App & webApp:** controla e monitora em tempo real as condições operativas dos seus fornos, cria e compartilha novas receitas A Inteligência Artificial transformará os dados de consumo em informações úteis, permitindo que você aumente os seus lucros diários
- **App Top Training:** download o aplicativo Unox Top.Training e aprenda os passos e segredos do painel de controle do seu novo forno.

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

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
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação
- Conexão internet Wi-Fi integrada
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload dados HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programas



Technical drawings of the 800 Series Top Rail, showing dimensions in inches and millimeters.

Side View (Top Left):

- Overall width: 861 [33 15/16"]
- Top rail width: 811 [31 15/16"]
- Side rail width: 50 [2"]
- Top rail offset: 197 [7 3/4"]
- Bottom rail offset: 17 [11/16"]
- Bottom rail width: 22 [7/8"]
- Callout 6 points to the bottom rail assembly.

Front View (Top Right):

- Overall width: 800 [31 1/2"]
- Overall height: 952 [37 1/2"]
- Top rail label: 800 Top rail

Detail View (Bottom Left):

- Overall height: 1555 [61 1/4"]
- Bottom rail offset: 50 [2"] min.
- Bottom rail width: 50 [2"] min.

Bottom View (Bottom Right):

- Overall width: 664 [26 1/8"]
- Overall height: 136 [5 3/8"]
- Top rail offset: 300 [11 13/16"]
- Top rail width: 352 [13 7/8"]
- Top rail offset: 341 [13 7/16"]
- Callouts 12, 13, 17, 27, 2, 7, 8, and 3 point to various components.

Largura	800 mm
Profundidade	811 mm
Altura	952 mm
Peso líquido	96 kg
Distância entre bandejas	75 mm

2	Terminal de alimentação
3	Terminal de equipotencialização
6	Placa dados técnicos
7	Termostato de segurança
8	Entrada água 3/4"
12	Saída de fumaças quentes

- 13 Conexão acessórios
- 27 Saída do ar de refrigeração



XEFR-10EU-ETRV-MT

Alimentação eléctrica

STANDARD

Voltagem	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	15.5 kW
Corrente máx absorvida	26 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	32 A
Requisitos do cabo de potência*	5G x 4 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

OPÇÃO A

Voltagem	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	15.5 kW
Corrente máx absorvida	39.5 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	40 A
Requisitos do cabo de potência*	4G x 6 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

Eficiência energética

Consumo

Emissão de CO₂

**A estimativa inclui apenas as emissões diretas produzidas pelo forno. As emissões indiretas podem ser reduzidas a zero ao optar pela compra de energia de fontes renováveis.

Estimativa com base na utilização diária do forno (300 dias/ano):

6 cargas leves de frango assado (carregadas a 20%), 1 carga completa de batatas assadas, 3 cargas completas de cozedura a vapor e 2 horas com forno vazio a 180 °C

Estimado assumindo os seguintes programas de lavagem semanais (42 semanas/ano):

1 lavagem longa, 1 lavagem média

Acessórios

- **Coifa Ventless:** Coifa com condensador de vapor
- **Coifa Waterless:** filtra os odores e absorve o calor na saída da câmara de cocção sem utilizar água
- **DECKTOP:** cocção tradicional em pedra e cocção para confeitaria e panificação
- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores capazes de controlar e intervir em modo automático no processo de fermentação
- **Stand:** o suporte multifuncional ideal para repor em segurança as bandejas e 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:** sistema de filtragem com resina que elimina da água todas as substâncias que contribuem para a formação de calcário
- **Ethernet:** Placa de conexão para manter o forno conectado a Unox e DDC.App
- **XUC154**

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	≤ 8° dH
Cloretos	≤ 25 ppm

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