



XEFR-03EU-EGDN

Projeto

Artigo

Quantidade

Data

Modelo

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO



Eficiência energética 6.4 0 kg CO₂/dia

*Ver última página para mais informações.

Forno a convecção

Elétrico

3 bandejas 600x400

De cima para baixo

Painel de controle com display em 7 segmentos

Abertura manual

Voltagem: 220-240V 1~

Descrição

Forno a convecção programável e fácil de usar para processos de cocção de produtos de café da manhã e snack, em particular produtos de confeitaria e panificação congelada. O painel digital permite memorizar 99 programas com 3 passos de cocção mais pré-aquecimento, no qual 12 com acesso imediato. Câmara em aço INOX, arredondada para facilitar a limpeza e assegurar a máxima higiene.



Características de cocções standard

Cocção manual

- **Temperatura:** 36 °C – 260 °C
- Até 3 programas de cocção

Programas

- **99** Programas

Cocção avançada e automática

Unox Intensive Cooking

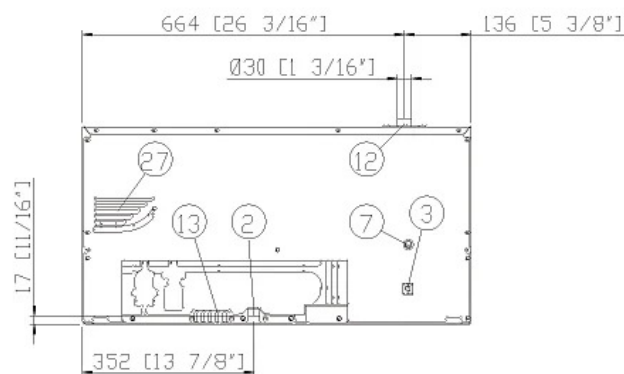
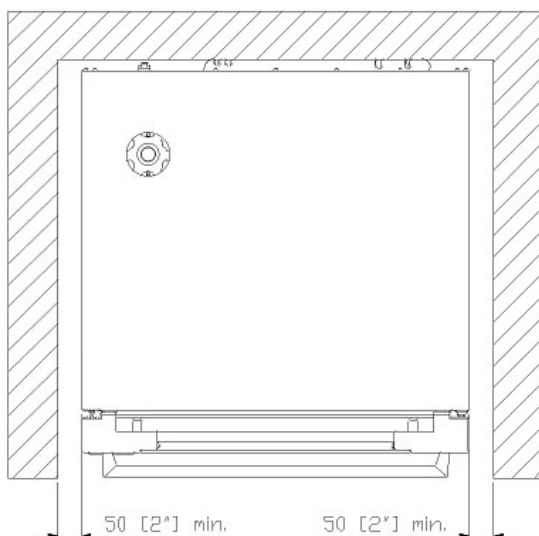
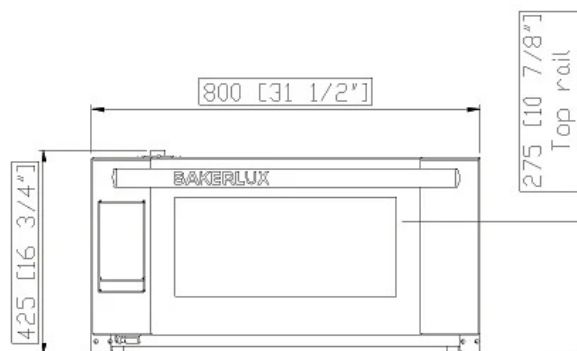
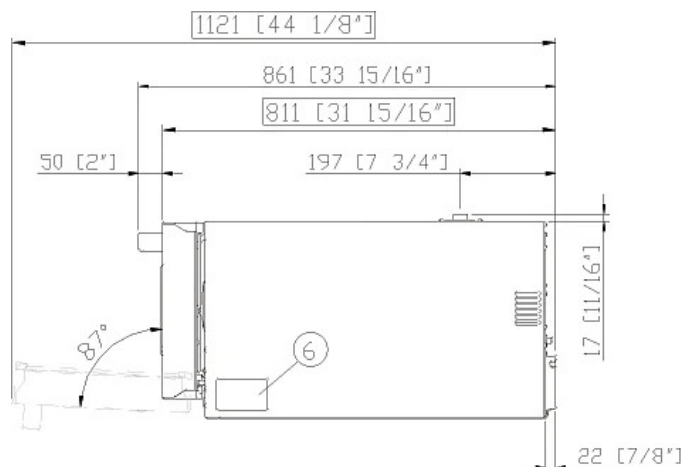
- **DRY.Plus:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção

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 suporte lateral em aço cromado



XEFR-03EU-EGDN



Dimensão e peso

Largura	800 mm
Profundidade	811 mm
Altura	425 mm
Peso líquido	46 kg
Distância entre bandejas	75 mm

Posição de conexão

2	Terminal de alimentação
3	Terminal de equipotencialização
6	Placa dados técnicos
7	Termostato de segurança
12	Saída de fumaças quentes
27	Saída do ar de refrigeração



XEFR-03EU-EGDN

Alimentação eléctrica

STANDARD

Voltagem	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	3,5 kW
Corrente máx absorvida	15 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	16 A
Requisitos do cabo de potência*	3G x 1,5 mm ²
Tomada	Schuko

*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

- **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

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