



# XEFR-06EU-ETRV

Projeto

Artigo

Quantidade

Data

## Modelo

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH



**Eficiência energética** 17.5 0 kg CO<sub>2</sub>/dia

\*Ver última página para mais informações.

Forno a convecção

Elétrico

6 bandejas 600x400

Dobradiça a esquerda

Painel de controle touch screen 2.4"

Abertura automática

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](http://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

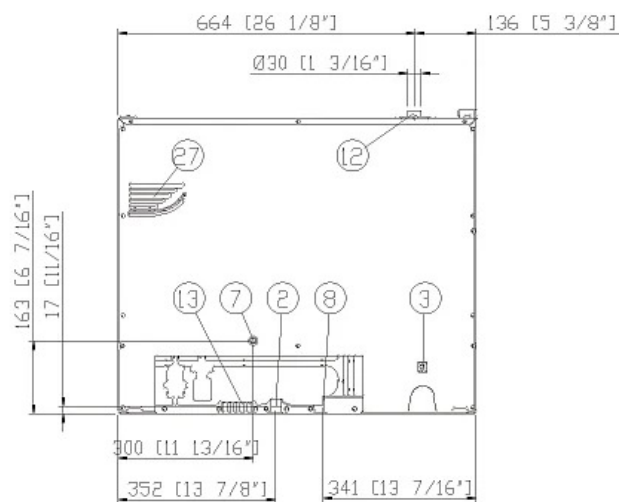
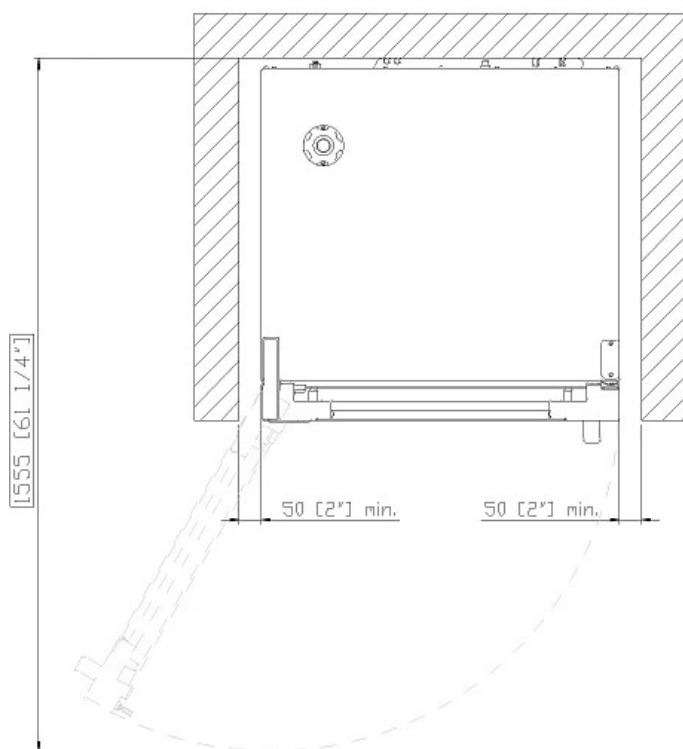
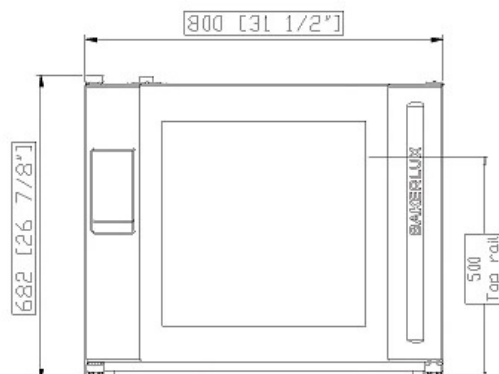
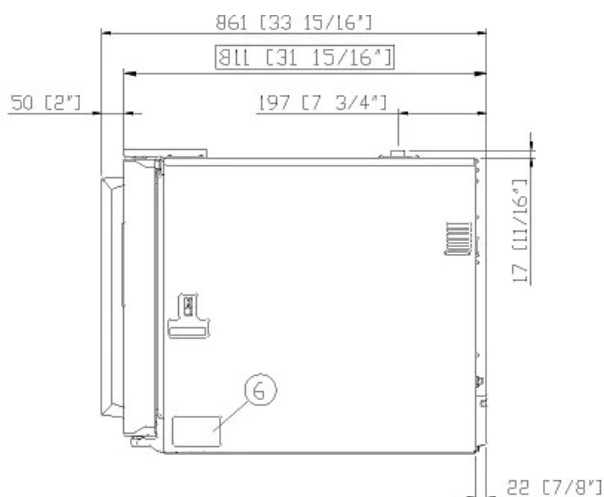
- **DRY.Plus:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção
- **STEAM.Plus:** cria umidade instantânea
- **AIR.Plus:** turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade

### 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



# XEFR-06EU-ETRV



## Dimensão e peso

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Largura                  | 800 mm |
| Profundidade             | 811 mm |
| Altura                   | 682 mm |
| Peso líquido             | 72 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         |
| 8  | Entrada água 3/4"               |
| 12 | Saída de fumaças quentes        |

|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 13 | Conexão acessórios          |
| 27 | Saída do ar de refrigeração |



# XEFR-06EU-ETRV

## Alimentação eléctrica

### STANDARD

|                                             |                          |
|---------------------------------------------|--------------------------|
| Voltagem                                    | 380-415 V                |
| Fase                                        | ~3PH+N+PE                |
| Frequência                                  | 50 / 60 Hz               |
| Potência total                              | 10.3 kW                  |
| Corrente máx absorvida                      | 17.5 A                   |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 20 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                              | 10.3 kW                |
| Corrente máx absorvida                      | 28 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.

## Eficiência energética

### Consumo

### Emissão de CO<sub>2</sub>

\*\*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
- **XUC153**

## 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](http://www.ddc.unox.com)