# XF033

Projet
Article
Quantité
Date

**Modèle**
**LINEMICRO™**

| | |
|---|---|
| Four à convection | Électrique |
| 3 niveaux 600x400 | À abattant |
| 3 niveaux 600x400 | Poignée |
| Tension : 220-240V 1~ | |

## Description

Four à convection, avec contrôle analogique et chambre de cuisson en acier. Il permet le réglage du temps et de la température de cuisson. Idéal pour les produits de boulangerie et de pâtisserie surgelés en particulier pour les petits déjeuner et la restauration rapide. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.




## Fontions de cuisson standard

### Modes de cuisson manuels

- **Température :** 80 °C – 260 °C

## Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

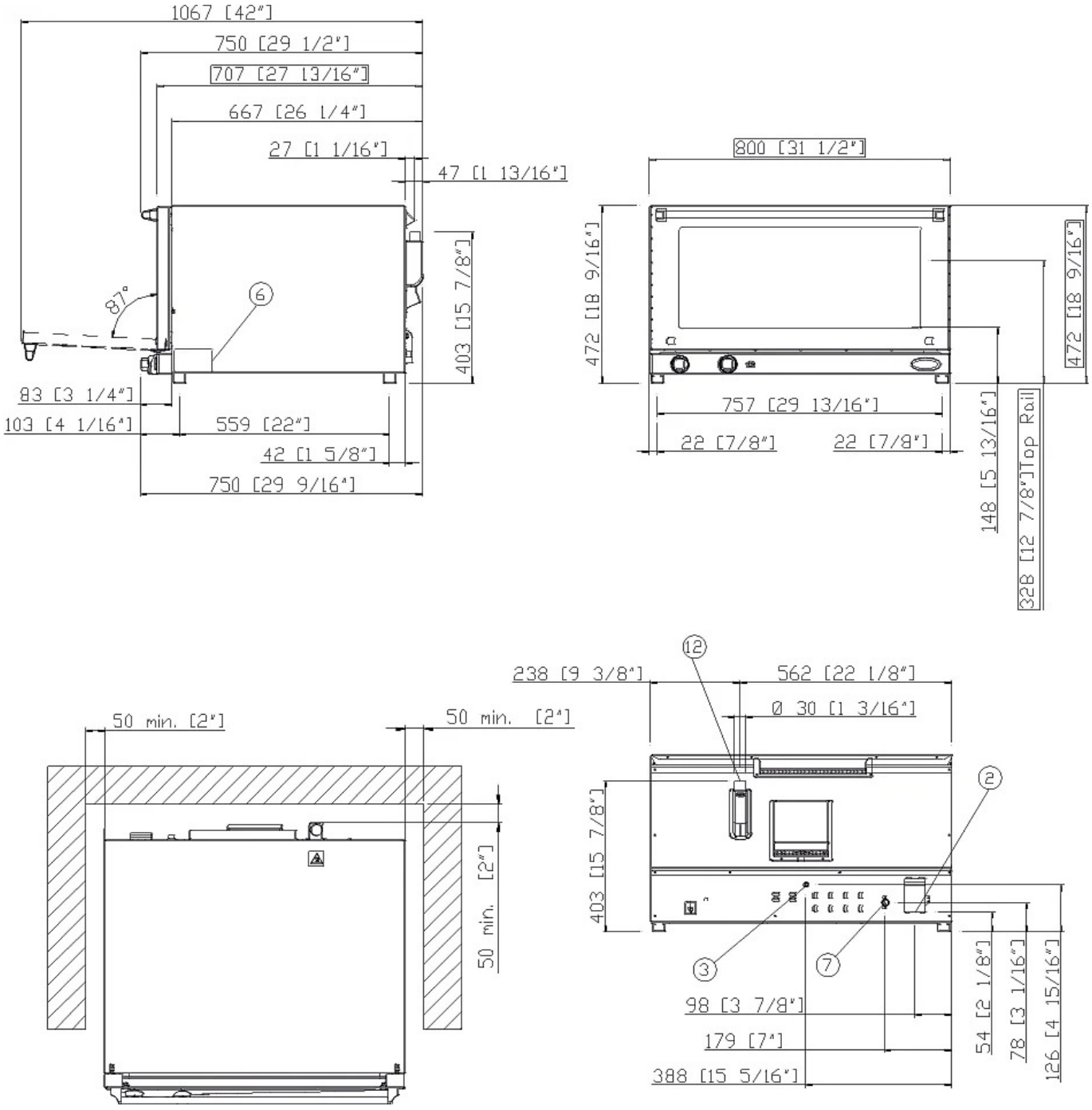
### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
- **AIR.Plus:** plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

## Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier à angles arrondis AISI 430 à haute résistance
- Double vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé

# XF033




## Dimensions et poids

| | |
|---|---|
| **Largeur** | 800 mm |
| **Profondeur** | 707 mm |
| **Hauteur** | 472 mm |
| **Poids net** | 44 kg |
| **Distance entre niveaux** | 90 mm |

## Positions de connexion

| | |
|---|---|
| **2** | Raccordement électrique |
| **3** | Borne unipotentielle |
| **6** | Plaque signalétique |
| **7** | Thermostat de sécurité |
| **12** | Cheminée d'évacuation des fumées |

# XF033

## Électrique supplémentaire

| STANDARD | |
|---|---|
| **Tension** | 220-240 V |
| **Phase** | ~1PH+PE |
| **Fréquence** | 50 / 60 Hz |
| **Puissance de raccordement** | 3,2 kW |
| **Tirage max en ampère** | 13 A |
| **Calibre de l'interrupteur différentiel** | 16 A |
| **Préconisations câble d'alimentation** | 3G x 1,5 mm^2 |
| **Prise** | Schuko |

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

## Accessoires

- **Baking Essentials:** plaques spéciales
- **SPRAY&Rinse:** Nettoyant pratique en spray pour le nettoyage manuel de tout four. Dégraisse et élimine tous les types de saleté

## Critères d'installation

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que les branchements hydrauliques et de ventilation. L'analyse des fumées est nécessaire en cas de fours à gaz.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux détails et aux données du produit.
**www.ddc.unox.com**