Projet
Article
Quantité
Date

XEFR-10EU-ELRV

Modèle
BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

Efficacité énergétique 27.1 kWh/j - 0 kg CO_2/j

*Pour plus de détails se référer à la dernière page.

Four à convection	Électrique
10 niveaux 600x400	Charnière à gauche
Panneau de contrôle avec 7 segments d'affichage	
Ouverture manuelle	
Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Description

Four à convection avec humidité et 2 vitesses de ventilation réglables. Facile à utiliser, il est idéal pour la cuisson de produits de petit-déjeuner et de snack, en particulier les produits de pâtisseries et de boulangerie surgelés. L'écran tactile permet de mémoriser jusqu'à 99 programmes avec 3 étapes de cuisson plus le préchauffage. Possibilité d'avoir un accès immédiat de 12 programmes. Chambre de cuisson en acier INOX arrondies pour faciliter le nettoyage et assurer une hygiène maximale.

Fontions de cuisson standard

Programmes

- **99** Programmes

Modes de cuisson manuels

- **Température :** 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 3 étapes de cuisson
- Réglage humidité avec augmentation de 20%

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

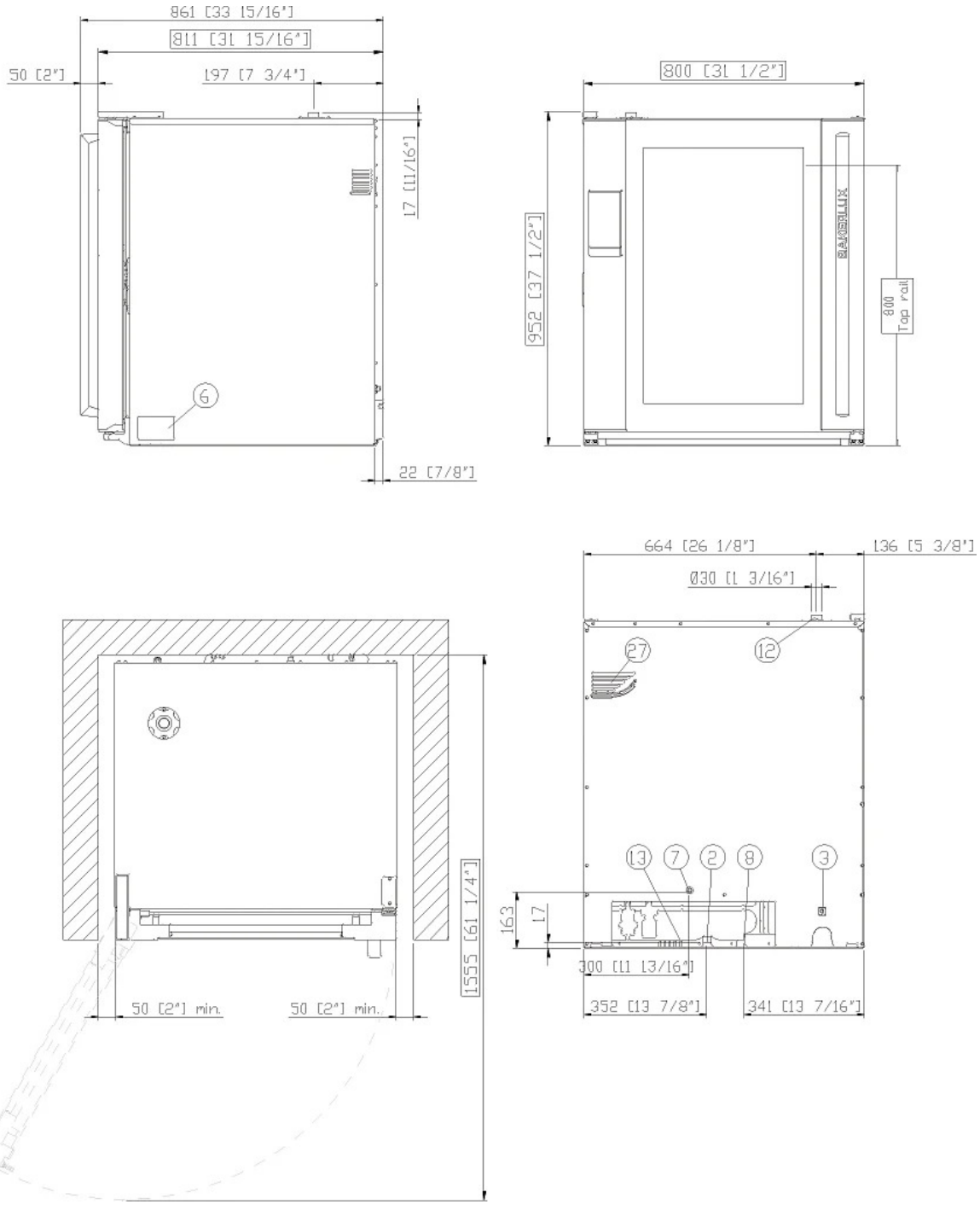
Unox Intensive Cooking

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

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 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 support des plaques pliée en forme de L
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

XEFR-10EU-ELRV



Dimensions et poids

Largeur	800 mm
Profondeur	811 mm
Hauteur	952 mm
Poids net	96 kg
Distance entre niveaux	75 mm

Positions de connexion

2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
7	Thermostat de sécurité
8	Entrée d'eau avec filetage 3/4"
12	Cheminée d'évacuation des fumées
13	Connexion des accessoires
27	Sortie air de refroidissement

XEFR-10EU-ELRV

Électrique supplémentaire

STANDARD	
Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	15.5 kW
Tirage max en ampère	26 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 4 mm^2
Prise	NON INCLUSE
OPTION A	
Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	15.5 kW
Tirage max en ampère	39.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	40 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 6 mm^2
Prise	NON INCLUSE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Efficacité énergétique

Consommations
Émissions de CO_2

**L'estimation ne tient compte que des émissions directes du four. Vous pouvez réduire les émissions indirectes à zéro en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.

Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne (300 jours/an) du four :

6 demi-charges de poulets rôtis (20% de charge), 1 pleine charge de pommes de terre rôties, 3 pleines charges de cuissons vapeur et 2 heures à 180 °C à four vide

Estimation calculée sur la base des lavages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 lavage long, 1 lavage moyen

Accessoires

- **Hotte Ventless:** hotte à condensation de vapeur
- **Hotte Waterless:** filtre les odeurs et absorbe la chaleur qui sort de l'enceinte de cuisson sans l' utilisation d'eau
- **DECKTOP:** cuisson traditionnelle sur pierre, cuisson par convection et cuisson combinée
- **LIEVOX:** Etuve équipé de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de levage
- **Piétement** le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur idéale pour travailler
- **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
- **PURE:** Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7 000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).
- **XUC154**

Raccordement d'eau

L'UTILISATION D'EAU NON CONFORME AUX NORMES MINIMALES UNOX POUR LA QUALITÉ DE L'EAU ANNULERA LA GARANTIE. Responsabilité de l'acheteur que la fourniture d'eau entrante soit conforme aux spécifications de UNOX ou de le rendre conforme par des mesures de traitement ap

Pression de la ligne:	Entrée d'eau potable : 3/4" NPT*, pression de réseau : 22 à 87 psi ; 1,5 à 6 Bar (29 psi ; 2 Bar recommandé)

Détails arrivée d'eau	
Pas de chlorures	≤ 0.5 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conductivité électrique	≤ 1000 µS/cm
Dureté totale	≤ 8° dH
Chlorures	≤ 25 ppm

Pour éviter la formation de calcaire, l'eau d'entrée doit présenter les dureté totale ≤ 8°dH.

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