XEFR-03HS-ELDP

Projet
Article
Quantité
Date

Modèle
BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

Efficacité énergétique 3.5 kWh/j - 0 kg CO_2/j*
*Pour plus de détails se référer à la dernière page.

Four à convection	Électrique
3 niveaux 460x330	À abattant
Panneau de contrôle avec affichage à 7 segments	
Avec pompe	Ouverture manuelle
Tension : 220-240V 1~	



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

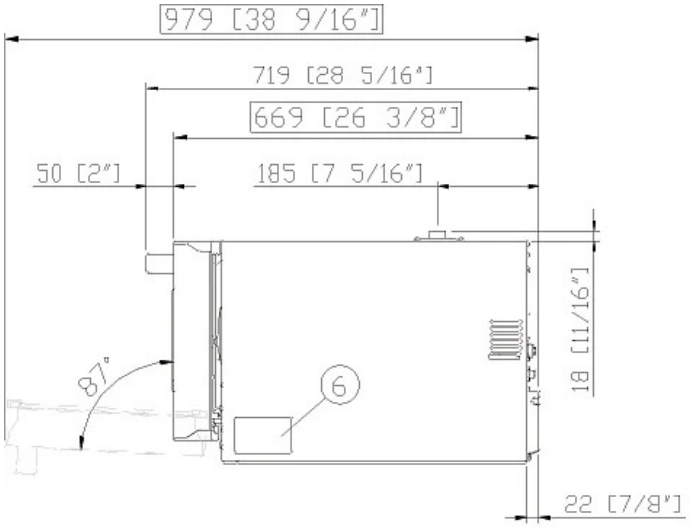
Unox Intensive Cooking

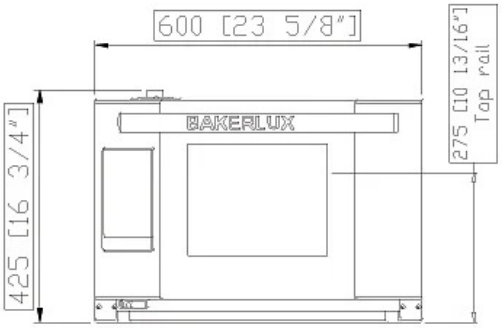
- **DRY.Plus:** extrait l'humidité de la chambre de cuisson
- **STEAM.Plus:** crée une humidité instantanée
- **AIR.Plus:** plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

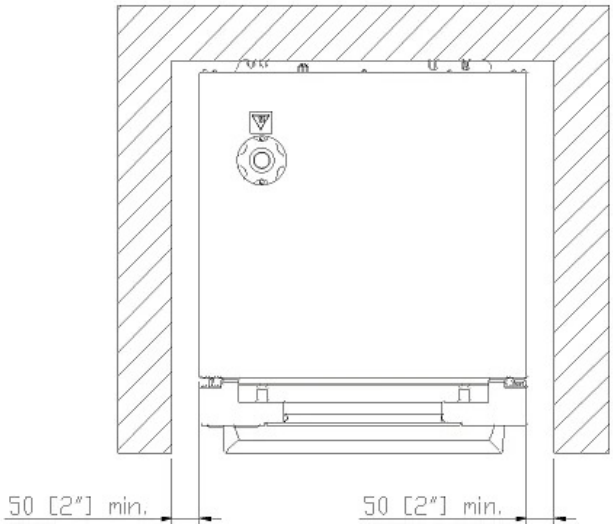
Fonctions techniques

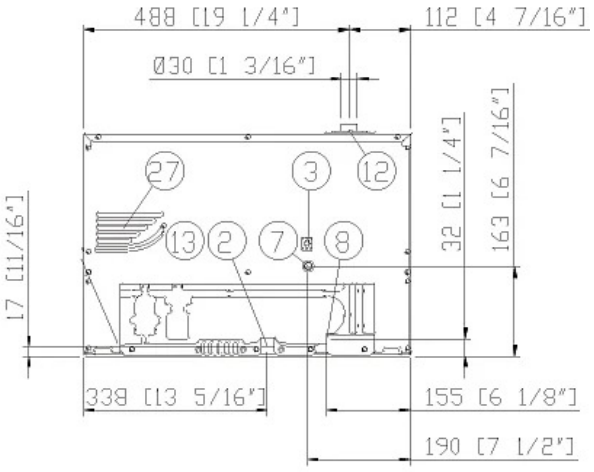
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Éclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé avec système anti-basculement
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

XEFR-03HS-ELDP









Dimensions et poids

Largeur	600 mm
Profondeur	669 mm
Hauteur	425 mm
Poids net	36 kg
Distance entre niveaux	75 mm

Positions de connexion

2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
7	Thermostat de sécurité
12	Cheminée d'évacuation des fumées
13	Connexion des accessoires
22	Entrée de la pompe d'eau
27	Sortie air de refroidissement

XEFR-03HS-ELDP

Électrique supplémentaire

OPTION A	
Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	3 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.

Efficacité énergétique

Consommations	3.5	kWh/j
Émissions de CO_2	0	CO_2/j**

**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 :

8 demi-charges de croissants (chargées à 50%).

Critères d'installation

Les produits Unox doivent être installés dans des structures où tous les systèmes (gaz, électricité, hydraulique, ventilation, aération, etc.) sont conformes aux normes nationales en vigueur. Une analyse de combustion doit être réalisée en cas de fours à gaz.

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