XEFR-04HS-EGDN

Projet
Article
Quantité
Date

Modèle
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Efficacité énergétique 6.6 kWh/j - 0 kg CO_2/j
*Pour plus de détails se référer à la dernière page.

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



Description

Four à convection, réglable et facile à utiliser, idéal pour les processus de cuisson de produits de petit déjeuner et de snacks, en particulier de produits de pâtisserie et de boulangerie surgelés. L'écran tactile permet de mémoriser jusqu'à 99 programmes avec 3 étapes de cuisson plus le préchauffage, et la possibilité d'avoir un accès immédiat de 12 programmes. Chambre de cuisson en acier INOX arrondies pour faciliter le nettoyage et assurer ôe maximum d'hygiène.

Fontions de cuisson standard

Modes de cuisson manuels

- **Température :** 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 3 étapes de cuisson

Programmes

- **99** Programmes

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

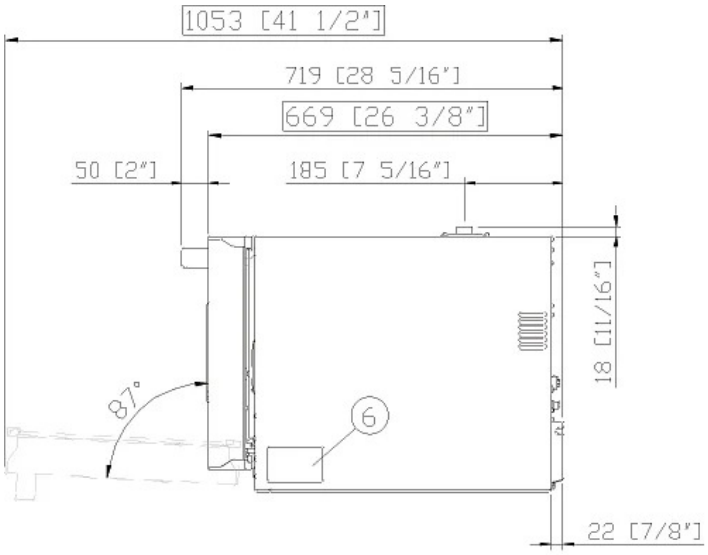
Unox Intensive Cooking

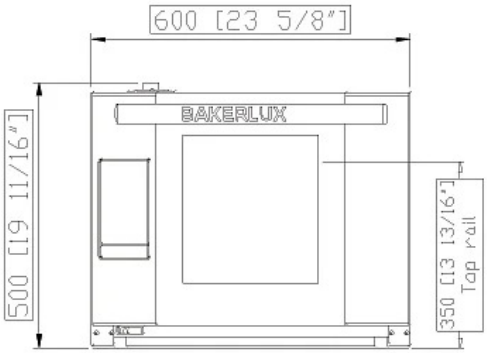
- **DRY.Plus:** Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson

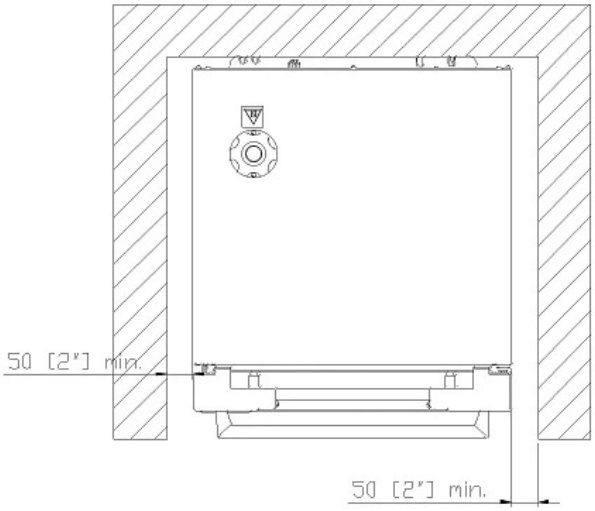
Fonctions techniques

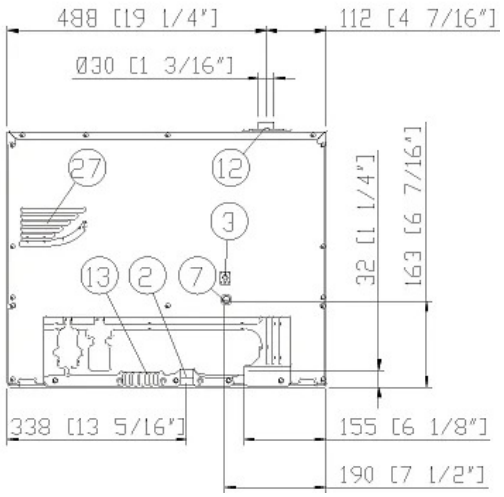
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé avec système anti-basculement

XEFR-04HS-EGDN









Dimensions et poids

Largeur	600 mm
Profondeur	669 mm
Hauteur	500 mm
Poids net	39 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
27	Sortie air de refroidissement

XEFR-04HS-EGDN

Électrique supplémentaire

STANDARD	
Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	3,5 kW
Tirage max en ampère	15 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	
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 Waterless:** filtre les odeurs et absorbe la chaleur qui sort de l'enceinte de cuisson sans l' utilisation d'eau
- **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
- **XUC151**

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