XEFR-04EU-ETDP

Projet
Article
Quantité
Date

Modèle
BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Efficacité énergétique 7.9 kWh/j - 0 kg CO_2/j*
*Pour plus de détails se référer à la dernière page.

Four à convection	Électrique
4 niveaux 600x400	À abattant
Panneau de contrôle tactile 2.4"	
Avec pompe	Ouverture manuelle
Tension :	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~



Description

Four à convection, pour la cuisson de produits de petit-déjeuner et de snack, en particulier les produits de pâtisseries et de boulangerie surgelés.Réglage de l'humidité, 2 vitesses de ventilation programmables et chambre de cuisson en acier inoxydable 304. L'écran numérique tactile de 2,4" permet de mémoriser 99 programmes avec leur image et leur nom afin de faciliter le travail dans chaque point de vente. Le four est prédisposé à la connexion internet et à l'utilisation du portail datadrivencooking.com

Fontions de cuisson standard

Programmes

- **99** Programmes

Modes de cuisson manuels

- **Température :** 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Réglage humidité avec augmentation de 20%

App et services web

- **Data Driven Cooking app & webapp:** vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens
- **Application Top Training :** téléchargez l'application Unox Top.Training et apprenez étape par étape les secrets du panneau de contrôle de votre nouveau four

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

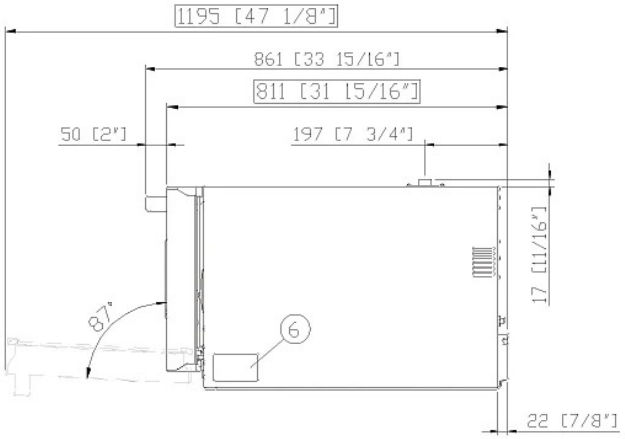
Unox Intensive Cooking

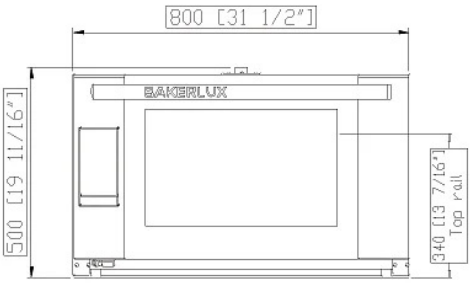
- **DRY.Plus:** extrait l'humidité de la chambre de cuisson
- **STEAM.Plus:** crée une humidité instantanée
- **AIR.Plus:** plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

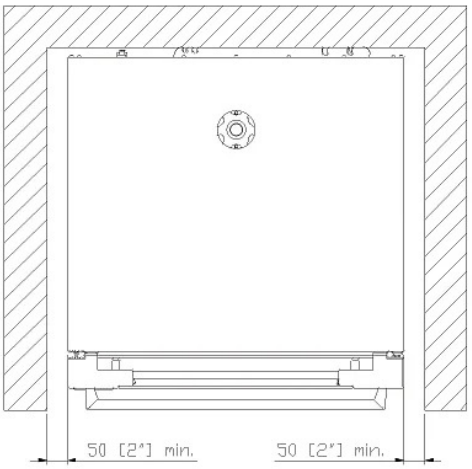
Fonctions techniques

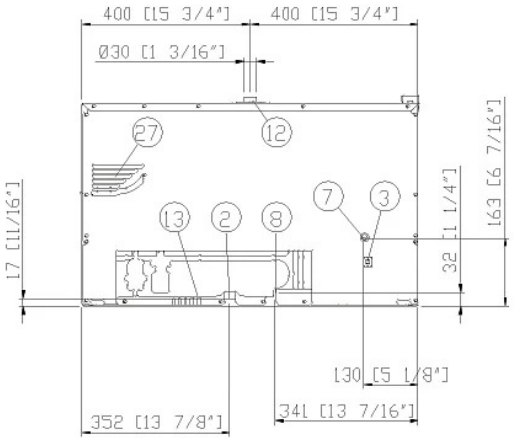
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Éclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Connexion Internet Wi-Fi intégrée
- **Données Wi-Fi / USB :** téléchargement des données HACCP
- **Données Wi-Fi / USB :** téléchargement des programmes

XEFR-04EU-ETDP









Dimensions et poids

Largeur	800 mm
Profondeur	811 mm
Hauteur	500 mm
Poids net	57 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-04EU-ETDP

Électrique supplémentaire

OPTION A	
Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	6.9 kW
Tirage max en ampère	14 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	16 A
Préconisations câble d'alimentation *	5G x 1,5 mm^2
Prise	NON INCLUS

OPTION B	
Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	6.9 kW
Tirage max en ampère	15.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	25 A
Préconisations câble d'alimentation *	4G x 2,5 mm^2
Prise	NON INCLUS

OPTION C	
Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	6.9 kW
Tirage max en ampère	30 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation *	3G x 4 mm^2
Prise	NON INCLUS

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Efficacité énergétique

Consommations	7.9	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