# XEFR-04EU-ELDV

Projet
Article
Quantité
Date

**Modèle**
**BAKERLUX SHOP.Pro™ LED**

**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 avec 7 segments d'affichage | |
| Ouverture manuelle | |
| Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 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

### Modes de cuisson manuels

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

### Programmes

- **99** Programmes

## Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

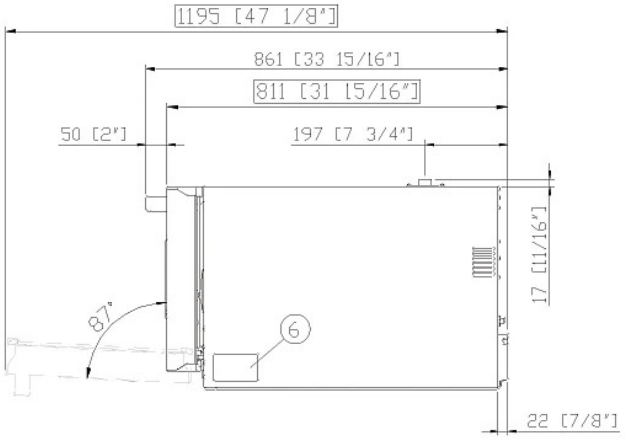
### Unox Intensive Cooking

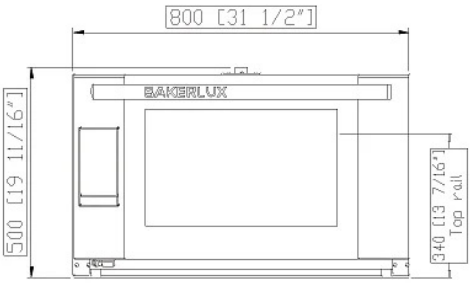
- **DRY.Plus:** Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
- **STEAM.Plus:** crée une humidité instantanée
- **AIR.Plus:** plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

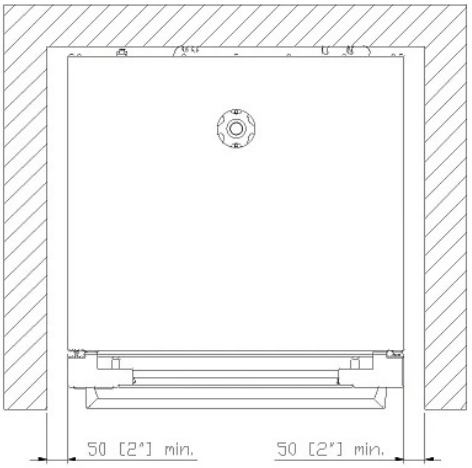
## Fonctions techniques

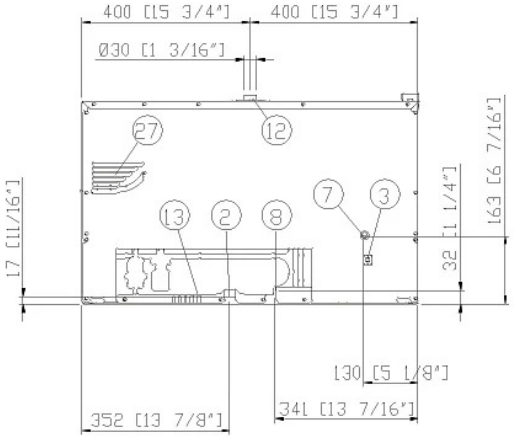
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation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

# XEFR-04EU-ELDV




## 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 |
| **8** | Entrée d'eau avec filetage 3/4" |
| **12** | Cheminée d'évacuation des fumées |
| **13** | Connexion des accessoires |
| **27** | Sortie air de refroidissement |

# XEFR-04EU-ELDV

## Électrique supplémentaire

| | |
|---|---|
| **STANDARD** | |
| **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 INCLUSE |
| **OPTION A** | |
| **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 INCLUSE |
| **OPTION B** | |
| **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 INCLUSE |

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

## Efficacité énergétique

| Consommations |
|---|
| Émissions de $CO_2$ |

# XEFR-04EU-ELDV

**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).
- **XUC152**

## 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**