



XENA-04HS-MADP

Проект	_____
Продукт	_____
Количество	_____
Дата	_____

шаблон
BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

пароконвектомат	Электрический
Поворотный переключатель	4 460x330
Открытие вверх вниз	
Напряжение: 230V 1N~	



Описание

Конвекционная печь с регулировкой влажности, электромеханическим управлением и камерой приготовления из нержавеющей стали 304. Настройка времени приготовления, температуры, подача пара регулируется в процентах. Идеальна для любой выпечки, в том числе замороженной. Технология AIR.Plus гарантирует полную равномерность приготовления на всех уровнях.

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

- **Температура:** 80 °C – 260 °C
- Комбинированный режим 80 °C

Расширенные и автоматические функции приготовления

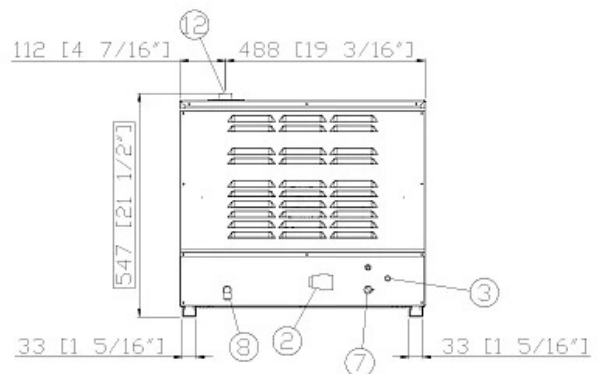
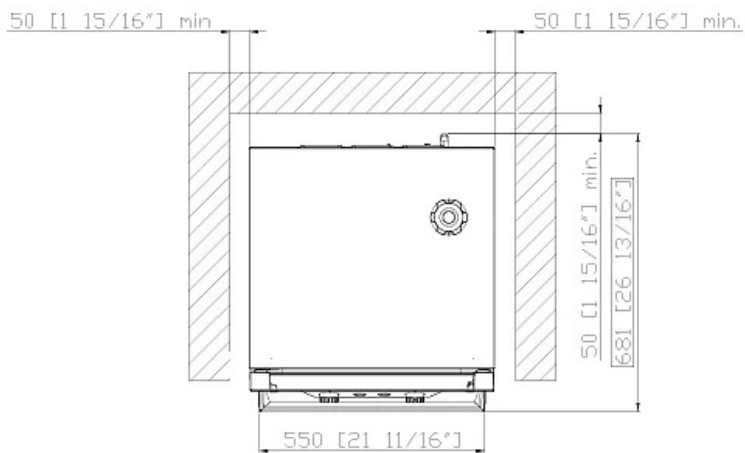
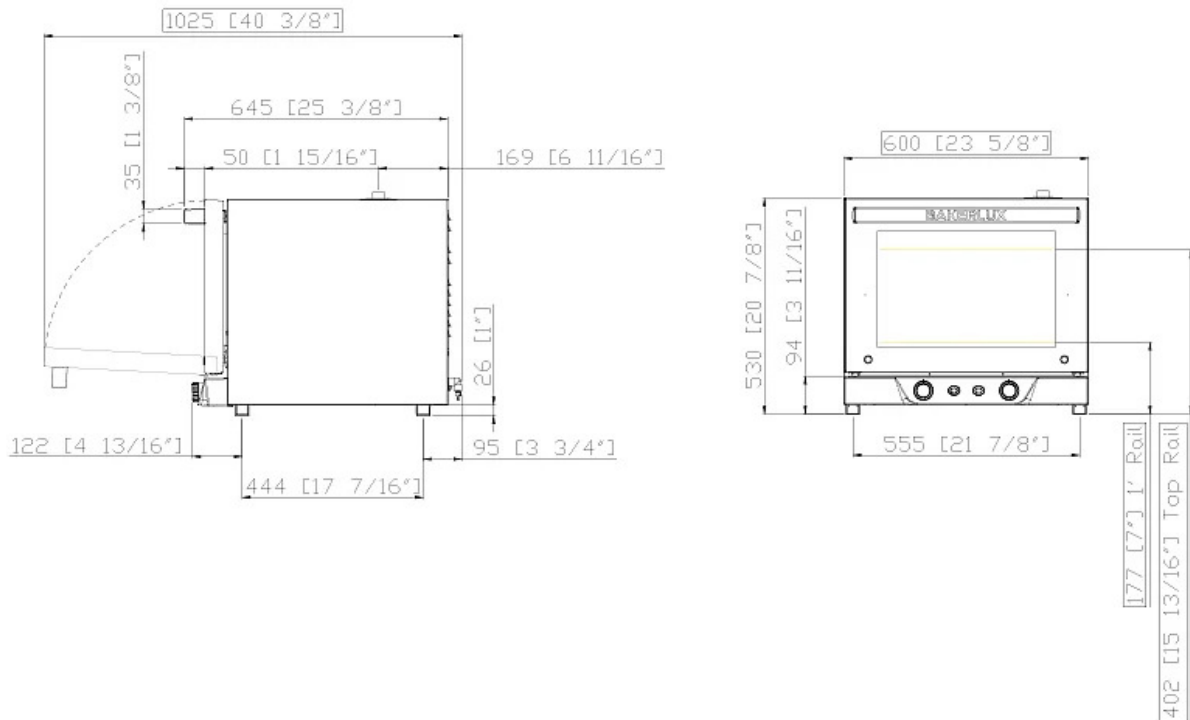
Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Plus:** создает мгновенную влажность
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов

Стандартные технические

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Пекарная камера с направляющими для противней из хромированной стали
- Скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы

XENA-04HS-MADP



Габариты и вес

Ширина	600 mm
Глубина	645 mm
Высота	547 mm
Вес нетто	35 kg
Расстояние между противнями	75 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
12	Выход горячей дымов

XENA-04HS-MADP

Источник электропитания

ОПЦИЯ А

Напряжение	230 V
Фаза	~1PH+N+PE
Частота	50 / 60 Hz
Мощность	3 kW
Максимальный Ток	13 A
Номинал автомат. выключателя	16 A
Требования к кабелю*	3G x 1,5 mm ²
Штепсель	Schuko H07RN-F

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.

Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующей. Для каждой печи требуется водопроводный кран.

Вход питьевой воды: 3/4 "NPT, давление
Давление: водопроводной сети: от 1,5 до 6 бар; от 21 до 87 psi (рекомендуется 2 бара; 29 psi)

Характеристики воды на входе

Свободный хлор ≤ 0.5 ppm

Хлорамин ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Электрическая проводимость ≤ 1000 μ S/cm

Общая жесткость $\leq 30^{\circ}$ dH

Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость ≤ 120 ppm

Общая жесткость $\leq 8^{\circ}$ dH*

Аксессуары

- **LIEVOX:** Расстоечный шкаф оснащен датчиками для автоматического контроля расстойки.
- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Baking Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное моеющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **PURE / PURE.XL:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **LIEVOX**
-
-
- **SPRAY&Rinse**

Требования по установке

Продукты Unox должны устанавливаться на объектах, где все системы (газовые, электрические, гидравлические, вентиляционные, аэрационные и т. д.) соответствуют национальным стандартам. Анализ сгорания должен проводиться в случае газовых печей.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

www.ddc.unox.com