

Modelo

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

| | |
|--|-------------------------|
| Horno de convección + humedad | Eléctrico |
| 3 bandejas 600x400 | Bisagras a la izquierda |
| Panel de control táctil pantalla de 7" | |
| Apertura automática | |
| Voltaje: 220-240V 1~ | |

Descripción

Horno de convección, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada. Ajuste de humedad, 2 velocidades de ventilador programables y cámara de cocción de acero inoxidable 304. El panel digital táctil de 7" permite almacenar los programas de cocción junto con su imagen y nombre. Gestión automática de los procesos de cocción (CHEFUNOX) para conseguir resultados perfectos incluso sin personal cualificado. Listo para conectarse a Internet y utilizar el portal datadrivencooking.com



Características de cocción estándar

Programas

- **384** Programas
- **CHEFUNOX:** elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros
- **MULTI.TIME:** gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente
- **READY.BAKE:** programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

Cocción Manual

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- Humedad ajustada al 20%

Características técnicas

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Cámara de cocción con soportes laterales para bandejas en acero cromado
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento
- **WI-FI-/USB data:** descarga/carga de datos HACCP
- **WI-FI-/USB data:** descarga/carga de programas

Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir
- **SMART.Preheating:** ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento
- **AUTO.Soft:** gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

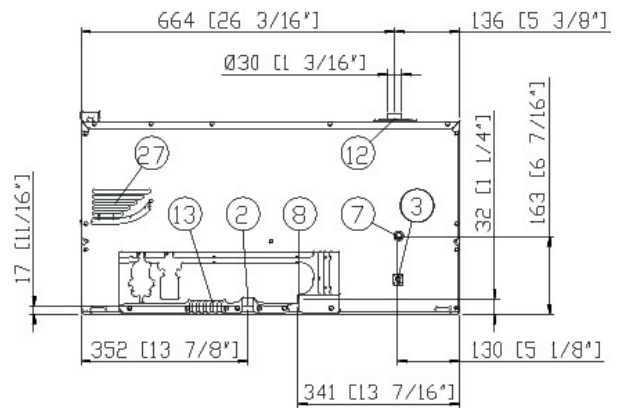
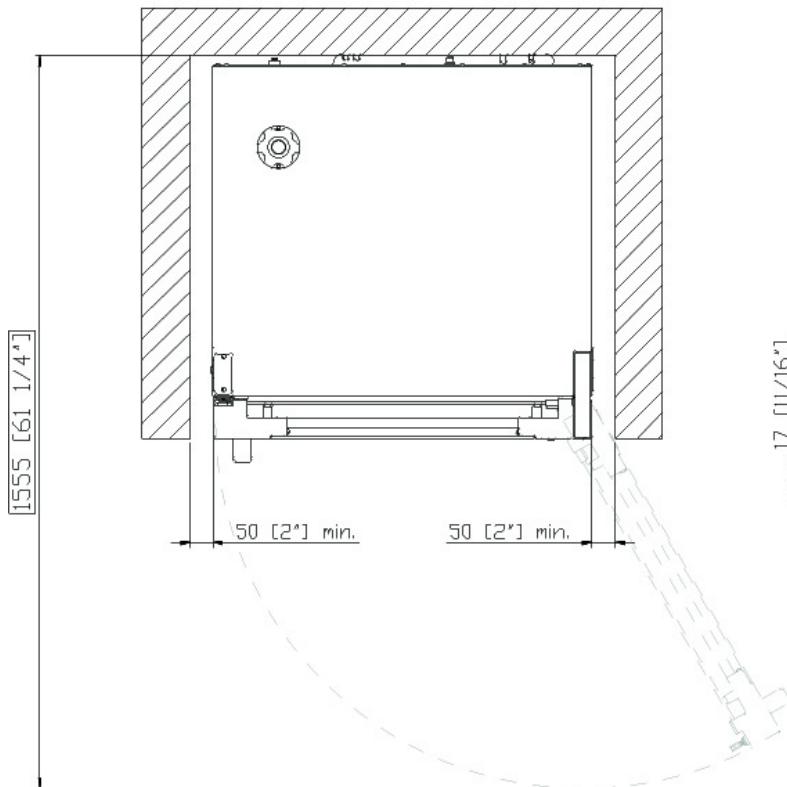
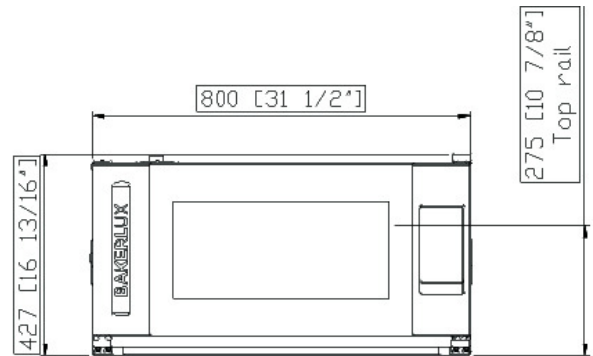
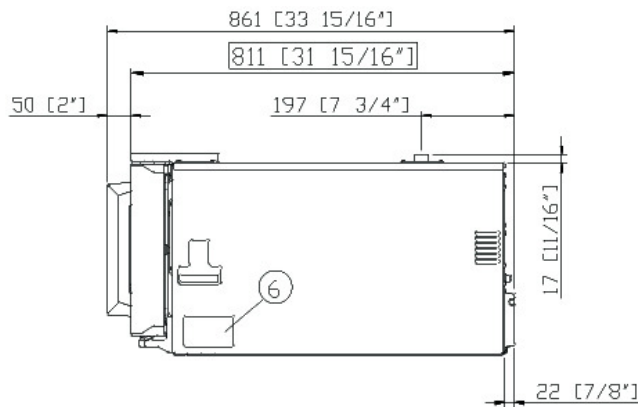
Servicios Web y App

- **Data Driven Cooking app & webapp:** controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios
- **Top Training app:** descarga la app Unox Top.Training y aprende paso a paso los secretos del panel de control de tu nuevo horno

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fustería a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195



Dimensiones y peso

| | |
|--------------------------|--------|
| Longitud | 800 mm |
| Profundidad | 811 mm |
| Altura | 427 mm |
| Peso neto | 46 kg |
| Distancia entre bandejas | 75 mm |

Posición conexiones

| | |
|----|-------------------------------------|
| 2 | Caja de conexión |
| 3 | Terminal unipotencial |
| 6 | Tarjeta de características técnicas |
| 7 | Termostato de seguridad |
| 8 | Entrada de Agua 3/4" |
| 12 | Chimenea salida de humos calientes |

| | |
|----|-----------------------------|
| 13 | Conexión accesorios |
| 27 | Salida aire de enfriamiento |

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fusteria a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195



XEFT-03EU-EMRV



Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR

| | |
|---|--------------------------|
| Voltaje | 220-240 V |
| Fase | ~1PH+PE |
| Frecuencia | 50 / 60 Hz |
| Potencia total | 3,5 kW |
| Máx corriente absorbida | 15 A |
| Dimensión requerida por el interruptor diferencial* | 16 A |
| Requisitos cable potencia* | 3G x 1,5 mm ² |
| Enchufe | Schuko |

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Accesorios

- **Campana Ventless:** campana con condensación de vapor
- **Campana Waterless:** filtra los olores y absorbe el calor latente que sale de la cámara de cocción sin utilizar agua
- **DECKTOP:** cocción tradicional sobre piedra, cocción por convección y cocción combinada
- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores que controlan e intervienen en modo automático en los procesos de fermentación
- **Stand:** soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Detergente práctico en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad
- **PURE:** Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal dentro de la cámara de cocción
- **Wi-Fi / Ethernet:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado a la nube UNOX - obligatorio para extender la garantía
- **Ethernet:** Tarjeta de conexión para tener conectado el horno a Unox y DDC.App

Conexión hídrica

UTILIZAR AGUA NO CONFORME A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS UNOX PARA LA CALIDAD DEL AGUA ANULA CUALQUIER TIPO DE GARANTÍA.

Es responsabilidad del comprador asegurar que el suministro del agua en entrada esté conforme a las especificaciones detalladas a través de medidas de tratamiento apropiadas.

Entrada agua potable: 3/4 "NPT *, presión de
Presión de línea: la línea: 22 a 87 psi; 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificaciones agua en entrada

| | |
|-------------------------|--------------|
| Cloro libre | ≤ 0.5 ppm |
| Cloramina | ≤ 0.1 ppm |
| pH | 7 - 8.5 |
| Conductividad eléctrica | ≤ 1000 µS/cm |
| Dureza total | ≤ 30° dH |

Circuito vapor: especificaciones agua en entrada

| | |
|--------------|-----------|
| Cloruros | ≤ 120 ppm |
| Dureza total | ≤ 8 °dH |

Para evitar la formación de cal, el agua en entrada tiene que cumplir con la dureza total ≤ 8°dH.

Requisitos para la instalación

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fusteria a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195