

Modelo

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

| | |
|---|-----------|
| Horno de convección + humedad | Eléctrico |
| 4 bandejas 460x330 | Abatible |
| Panel de control con pantalla dividida en 7 segmentos | |
| Apertura manual | |
| Voltaje: 220-240V 1~ | |



Descripción

Horno de convección con humedad y 2 velocidades de ventilador programables. Horno sencillo de usar, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada. El panel digital permite almacenar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento, 12 de ellos con acceso inmediato. Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y garantizar la máxima higiene.

Características de cocción estándar

Programas

- 99 Programas

Cocción Manual

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Hasta 3 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 y sistema antivuelco
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

Características de cocciones avanzadas y automáticas

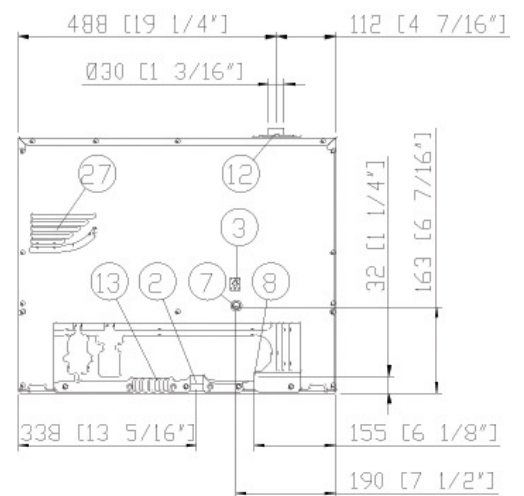
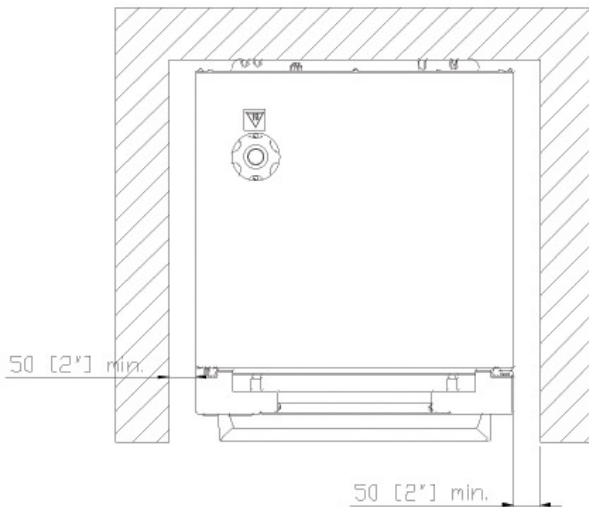
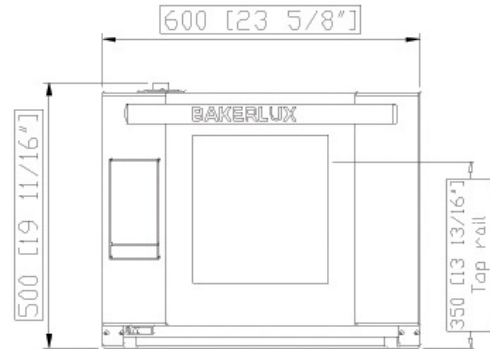
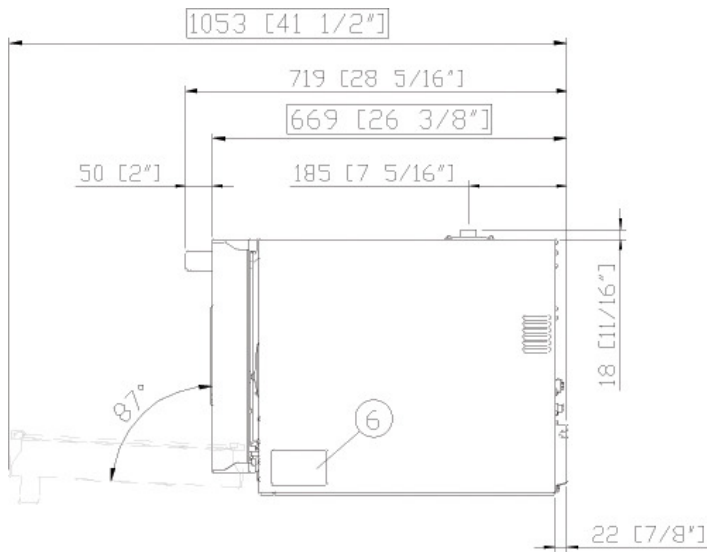
Unox Intensive Cooking

- **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

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 | 600 mm |
| Profundidad | 669 mm |
| Altura | 500 mm |
| Peso neto | 39 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-04HS-ELDV



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
- **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
- **XUC151**

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 μ S/cm

Dureza total $\leq 30^\circ$ dH

Circuito vapor: especificaciones agua en entrada

Cloruros ≤ 120 ppm

Dureza total $\leq 8^\circ$ dH

Para evitar la formación de cal, el agua en entrada tiene que cumplir con la dureza total $\leq 8^\circ$ 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