INVENTIVE SIMPLIFICATION

# XF043

Proyecto _____

Producto _____

Cantidad _____

Fecha _____

## LINEMICRO™

- **Horno de convección**
- **Eléctrico**
- **4 bandejas 600x400**
- **Apertura de arriba hacia abajo**
- **Perilla**

## DESCRIPCIÓN

Horno de convección con control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable. Permite establecer tiempo y temperatura de cocción. Perfecto para productos de panadería y pastelería típicos de desayunos y para servicios rápidos. La tecnología AIR.Plus garantiza una uniformidad de cocción perfecta en todas las bandejas horneadas.

## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

### Cocción manual

- **Temperatura:** 80 °C – 300 °C

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESTÁNDAR

- Cámara de cocción en acero inox 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 soporte porta bandejas en acero cromado

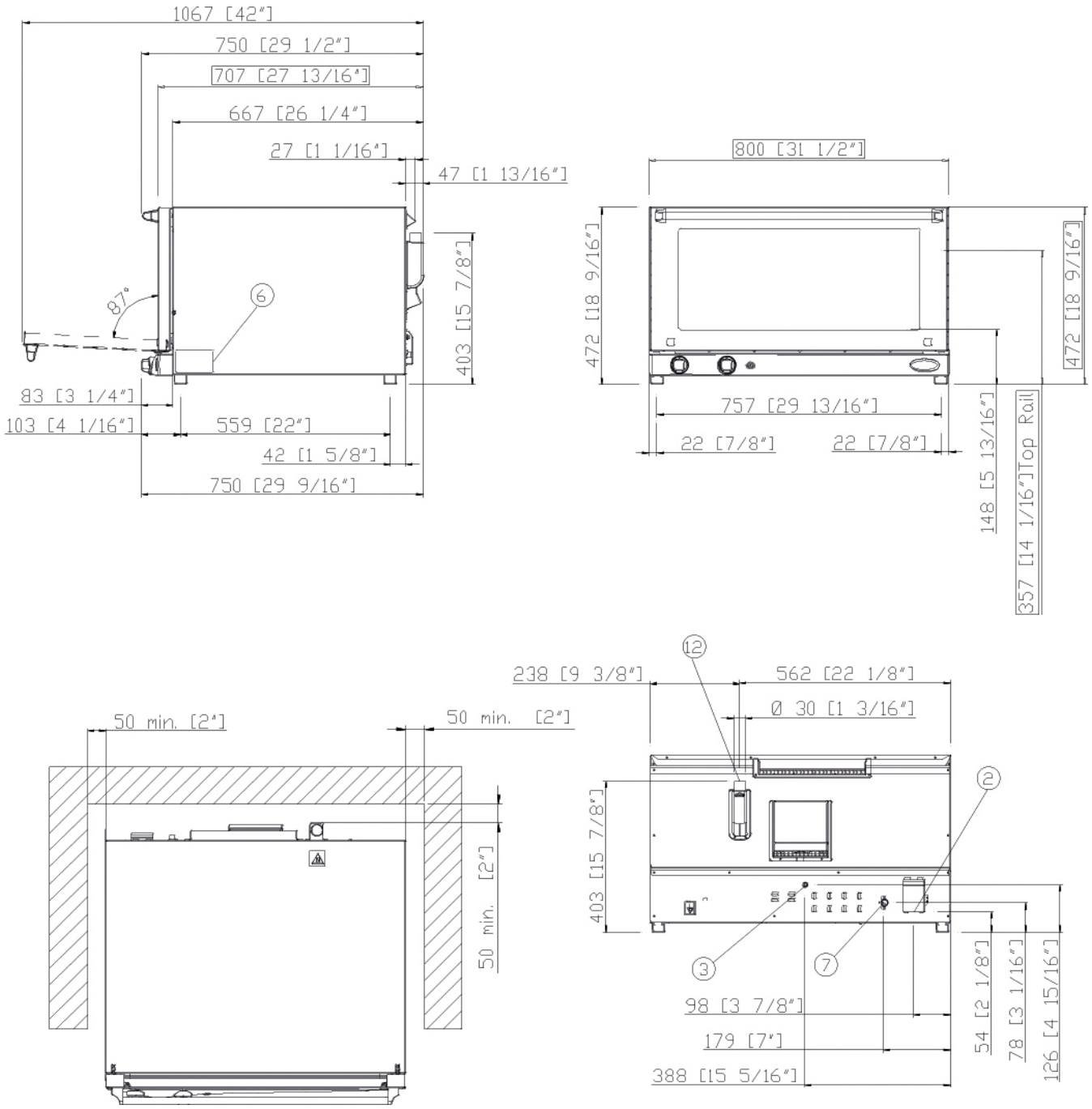
## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** extrae humedad de la cámara de cocción
- **AIR.Plus:** turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar

Nos reservamos el derecho de aportar mejoras técnicas - 15/12/2020

# XF043




## DIMENSIONES Y PESO

| | |
|---|---|
| **Anchura** | 800 mm |
| **Largura** | 706 mm |
| **Altura** | 472 mm |
| **Peso neto** | 44 kg |
| **Distancia bandejas** | 70 mm |

## POSICIÓN CONEXIONES

| | |
|---|---|
| **2** | Caja de conexión |
| **3** | Sede borne equipotencial |
| **6** | Tarjeta de características técnicas |
| **7** | Termostato de seguridad |
| **12** | Salida humos calientes |



**UNOX S.p.A.** | Via Majorana 22 - 35010 Cadoneghe PD - Italy - Tel. +39 049 8657511 - Fax. +39 049 8657555 - **info@unox.com** 

# XF043

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y A GAS

### ESTÁNDAR

| | 380-415 V |
|---|---|
| **Fase** | ~3PH+N+PE |
| | 50 Hz |
| **Potencia total** | 5,3 kW |
| **Máxima corriente absorvida (amperios)** | 13 A |
| **Dimensión requerida por el interruptor diferencial** | 16 A |
| **Requisitos cable potencia** | H07RN-F 5G 5G |
| **Sección del cable de alimentación** | 16 mm |
| **Enchufe** | NO INCLUIDA |

### OPCIÓN A

| | 220-240 V |
|---|---|
| **Fase** | ~3PH+PE |
| | 50 Hz |
| **Potencia total** | 5,3 kW |
| **Máxima corriente absorvida (amperios)** | 13 A |
| **Dimensión requerida por el interruptor diferencial** | 16 A |
| **Requisitos cable potencia** | H07RN-F 4G 4G |
| **Sección del cable de alimentación** | 16 mm |
| **Enchufe** | NO INCLUIDA |

### OPCIÓN B

| | 220-240 V |
|---|---|
| **Fase** | ~1PH+PE |
| | 50 Hz |
| **Potencia total** | 5,3 kW |
| **Máxima corriente absorvida (amperios)** | 23 A |
| **Dimensión requerida por el interruptor diferencial** | 25 A |
| **Requisitos cable potencia** | H07RN-F 3G 3G |
| **Sección del cable de alimentación** | 16 mm |
| **Enchufe** | NO INCLUIDA |

## ACCESORIOS

- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Práctico detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos

## 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 hidraúlica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno a gas.

Regístrate para acceder a las características y datos técnicos del producto
**infonet.unox.com**