Proyecto _____

Producto _____

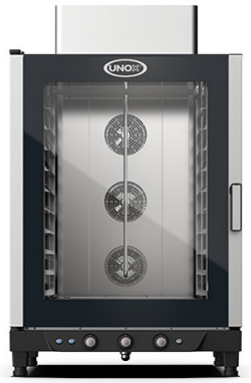
Cantidad _____

Fecha _____

XB813G

BAKERLUX™

- Horno de convección
- Gas
- 10 bandejas 600x400
- Bisagra a izquierda (puerta derecha)
- Perilla



DESCRIPCIÓN

Horno de convección con humedad, con control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable 304. Funciones tiempo, temperatura, porcentaje de vapor y 2 velocidades de ventilador. Perfecto para procesos de cocción de panadería fresca y congelada. La tecnología AIR.Plus multi ventilador garantiza una uniformidad de cocción perfecta en todas las bandejas horneadas.

CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

Cocción manual

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Cocción por convección y humedad a partir de 80 °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 guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Multiturbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento

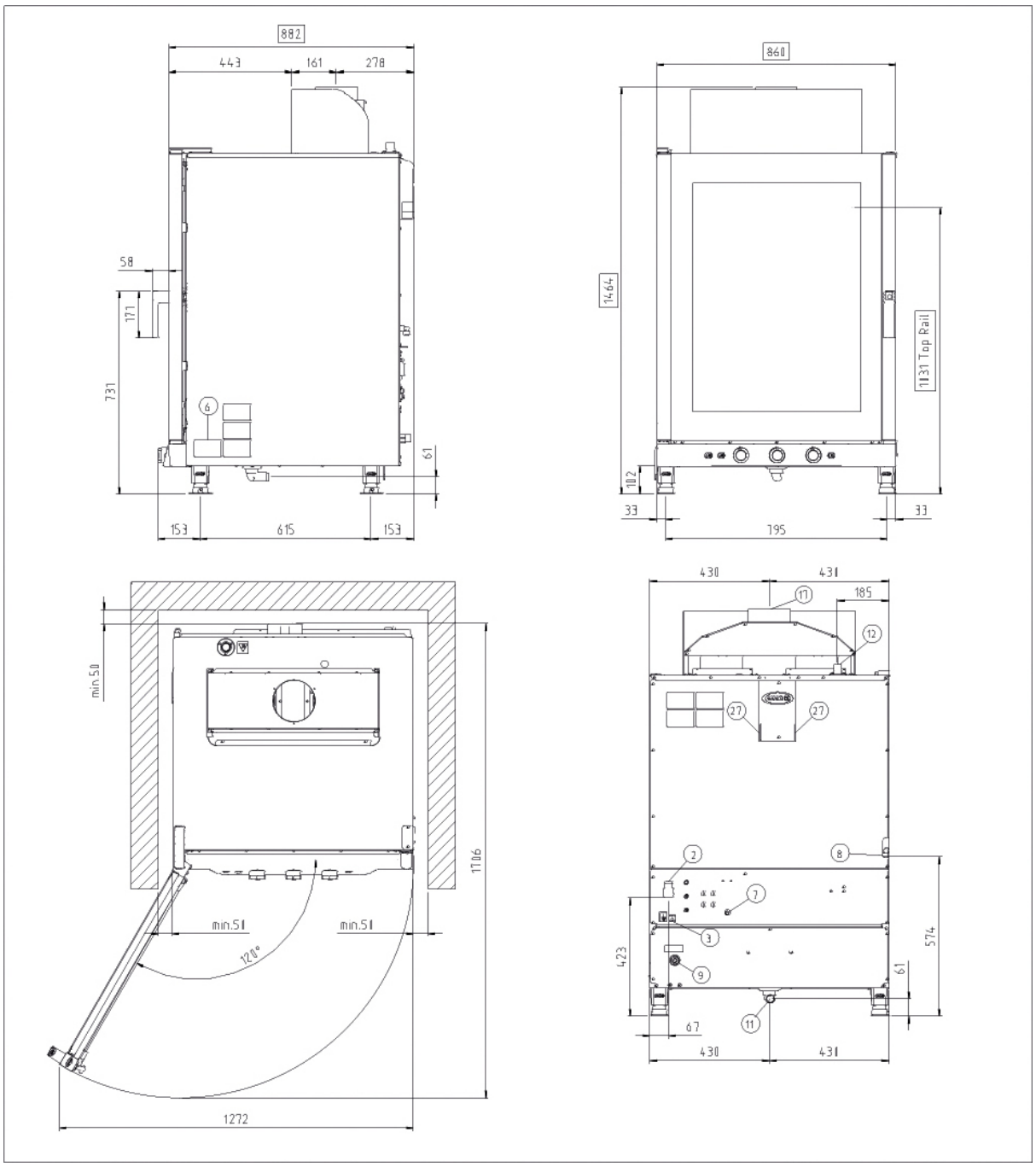
CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** extrae humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea a partir de 48 °C
- **AIR.Plus:** turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar

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

XB813G



DIMENSIONES Y PESO

Anchura	860 mm
Largura	882 mm
Altura	1465 mm
Peso neto	130 kg
Distancia bandejas	80 mm

POSICIÓN CONEXIONES

2	Caja de conexión
3	Sede borne equipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
7	Termostato de seguridad
8	Entrada de agua 3/4"
9	Entrada de gas 3/4"
11	Descarga cámara de cocción
12	Salida humos calientes
27	Salida del aire de enfriamiento

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

XB813G

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y A GAS

ESTÁNDAR

	220-240 V
Fase	~1PH+PE
	50 / 60 Hz
Potencia total	1 kW
Máxima corriente absorvida (amperios)	4.4 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial	10 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 3G 3G
Sección del cable de alimentación	10 mm
Enchufe	Schuko

ACCESORIOS

- **LIEVOX:** dotadas de sensores capaces de controlar y intervenir de modo automático en el proceso de fermentación
- **Armario neutro:** solución aconsejable para optimizar el espacio en el interior de tu cocina y tener todo siempre ordenado
- el soporte multifuncional perfecto para colocar tu horno a la altura adecuada para trabajar
- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Práctico detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos
- **PURE-RO:** sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua
- **PURE:** sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal

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

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