Проект
Продукт
Количество
Дата

XEFR-06EU-EGLN

шаблон
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Энергоэффективность 17.5 kWh/дней - 0 kg CO_2/дней

*Более подробную информацию см. на последней странице.

пароконвектомат	Электрический
6 противня 600x400	Петля с правой стороны
Панель управления с 7-сегментным экраном	
Ручное открытие	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Описание

Программируемая, простая в использовании конвекционная печь, идеально подходящая для выпечки и закусок, кондитерских и замороженных хлебобулочных изделий. Объем памяти позволяет хранить 99 программ с предразогревом и 3 этапами приготовления, 12 из которых с быстрым доступом. Камера из нержавеющей стали со скругленными углами облегчения очистки и максимальной гигиены.

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

- **Температура:** 30 °C – 260 °C
- До 3 шагов приготовления

Программы

- **99** Программы

Расширенные и автоматические функции приготовления

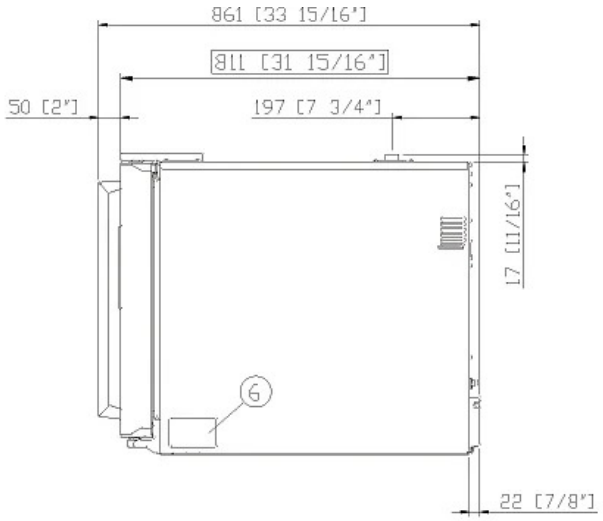
Unox Intensive Cooking

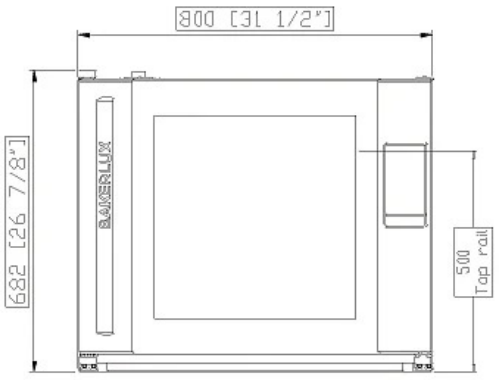
- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления

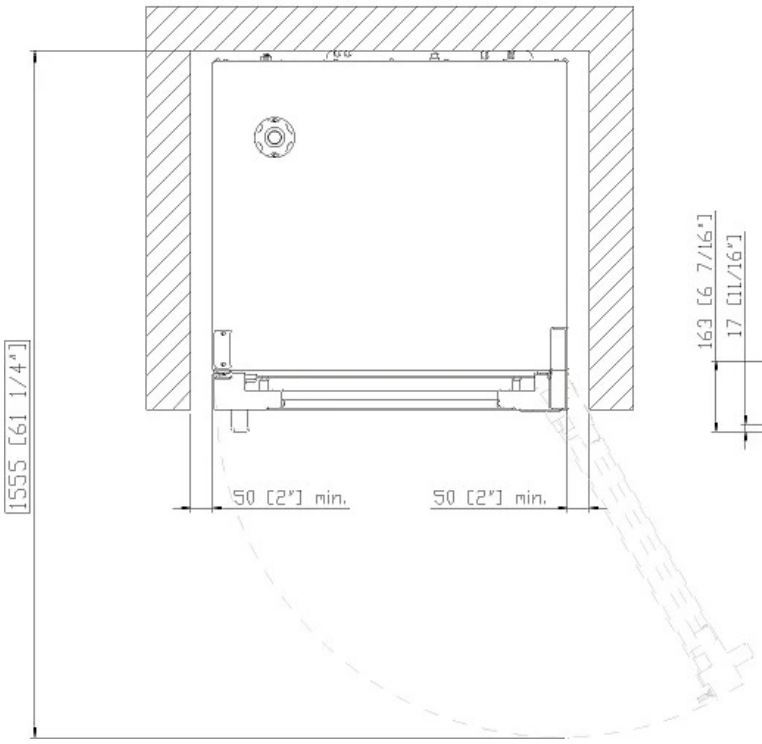
Стандартные технические

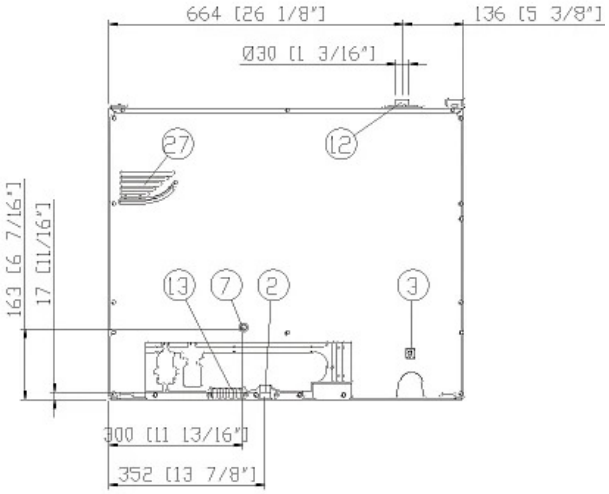
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Камера приготовления с L-образными направляющими

XEFR-06EU-EGLN









Габариты и вес

Ширина	800 mm
Глубина	811 mm
Высота	682 mm
Вес нетто	72 kg
Расстояние между противнями	75 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
12	Выход горячей дымов
27	Выход охлаждающего воздуха

XEFR-06EU-EGLN

Источник электропитания

Стандарт	
Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10.3 kW
Макс потребляемое ампер	17.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	20 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm^2
Штепсель	не включено
вариант A	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10.3 kW
Макс потребляемое ампер	28 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 4 mm^2
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Энергоэффективность

Потребление

Выбросы CO_2

**Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):

6 неполных загрузок жареных цыплят (загрузка 20 %), 1 полная загрузка жареного картофеля, 3 полных загрузки для приготовления на пару и 2 часа пустой камеры при температуре 180 °C

Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):

1 длинная мойка, 1 средняя мойка

Аксессуары

- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Baking Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **XUC153**

Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.
www.ddc.unox.com