



XEFR-06EU-EGLN

Projet _____
Article _____
Quantité _____
Date _____

Modèle
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

 **Efficacité énergétique 17.5 kWh/j - 0 kg CO₂/j**

*Pour plus de détails se référer à la dernière page.

Four à convection	Électrique
6 niveaux 600x400	Charnière à droite
Panneau de contrôle avec 7 segments d'affichage	
Ouverture manuelle	
Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Description

Four à convection, réglable et facile à utiliser, idéal pour les processus de cuisson de produits de petit déjeuner et de snacks, en particulier de produits de pâtisserie et de boulangerie surgelés. L'écran tactile permet de mémoriser jusqu'à 99 programmes avec 3 étapes de cuisson plus le préchauffage, et la possibilité d'avoir un accès immédiat de 12 programmes. Chambre de cuisson en acier INOX arrondies pour faciliter le nettoyage et assurer de maximum d'hygiène.

Fonctions de cuisson standard

Modes de cuisson manuels

- **Température** : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 3 étapes de cuisson

Programmes

- **99 Programmes**

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

Unox Intensive Cooking

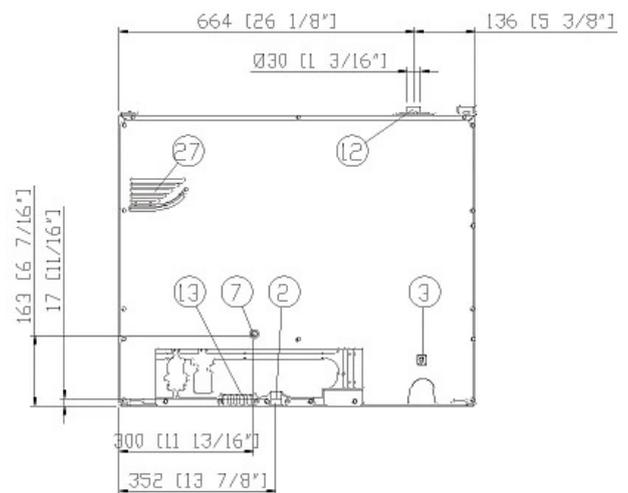
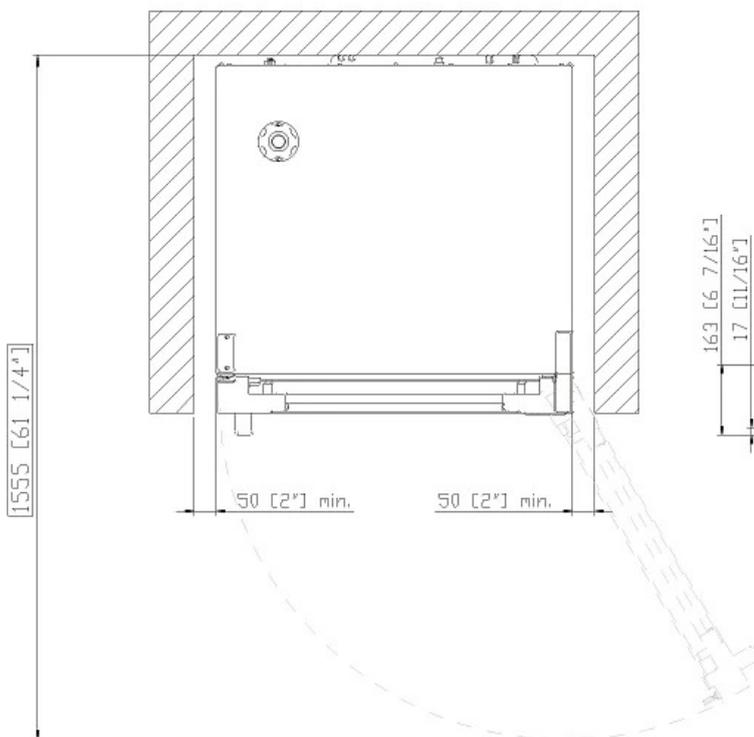
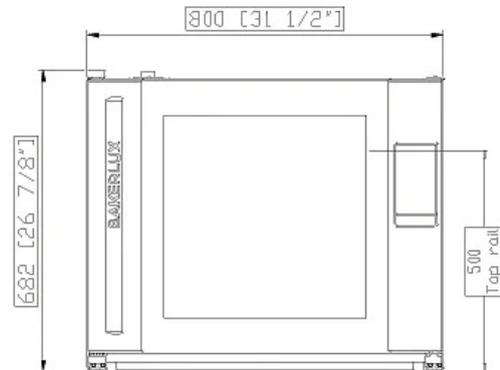
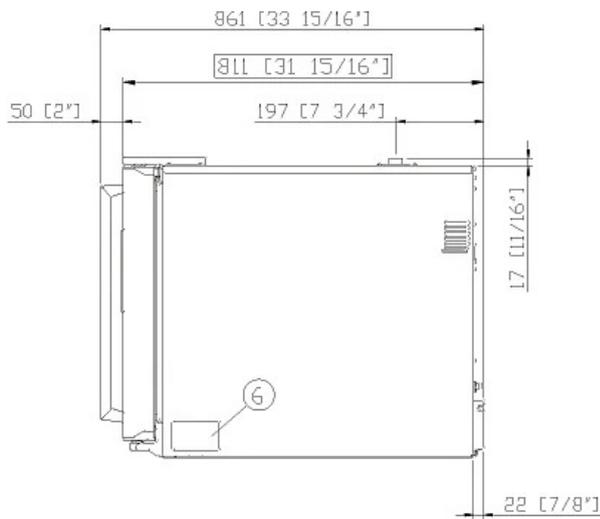
- **DRY.Plus**: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L



XEFR-06EU-EGLN



Dimensions et poids

Largeur	800 mm
Profondeur	811 mm
Hauteur	682 mm
Poids net	72 kg
Distance entre niveaux	75 mm

Positions de connexion

2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
7	Thermostat de sécurité
12	Cheminée d'évacuation des fumées
27	Sortie air de refroidissement



XEFR-06EU-EGLN

Électrique supplémentaire

STANDARD

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	10.3 kW
Tirage max en ampère	17.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	20 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 2,5 mm ²
Prise	NON INCLUDE

OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	10.3 kW
Tirage max en ampère	28 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 4 mm ²
Prise	NON INCLUDE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Efficacité énergétique

Consommations

Émissions de CO₂

**L'estimation ne tient compte que des émissions directes du four. Vous pouvez réduire les émissions indirectes à zéro en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.

Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne (300 jours/an) du four :

6 demi-charges de poulets rôtis (20% de charge), 1 pleine charge de pommes de terre rôties, 3 pleines charges de cuissons vapeur et 2 heures à 180 °C à four vide

Estimation calculée sur la base des lavages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 lavage long, 1 lavage moyen

Accessoires

- **Piètement** le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur idéale pour travailler
- **Baking Essentials:** plaques spéciales
- **SPRAY&Rinse:** Nettoyant pratique en spray pour le nettoyage manuel de tout four. Dégraisse et élimine tous les types de saleté
- **XUC153**

Critères d'installation

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que les branchements hydrauliques et de ventilation. L'analyse des fumées est nécessaire en cas de fours à gaz.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux détails et aux données du produit.

www.ddc.unox.com