



XEFR-03EU-EGDN

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO



Энергоэффективность 6.4 kWh/дней - 0 kg CO₂/дней

*Более подробную информацию см. на последней странице.

пароконвектомат

Электрический

3 противней GN 600x400

Открытие сверху
вниз

Панель управления с 7-сегментным
экраном

Ручное открытие

Напряжение: 220-240V 1~

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

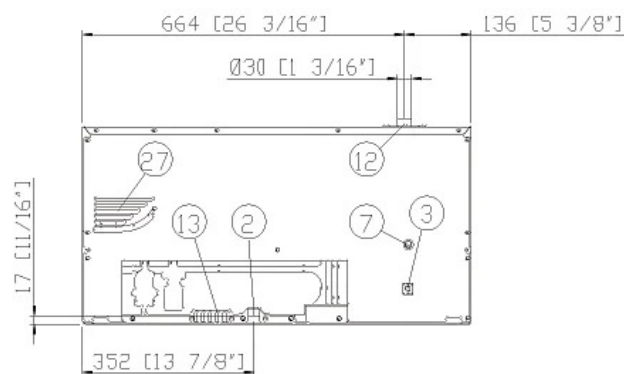
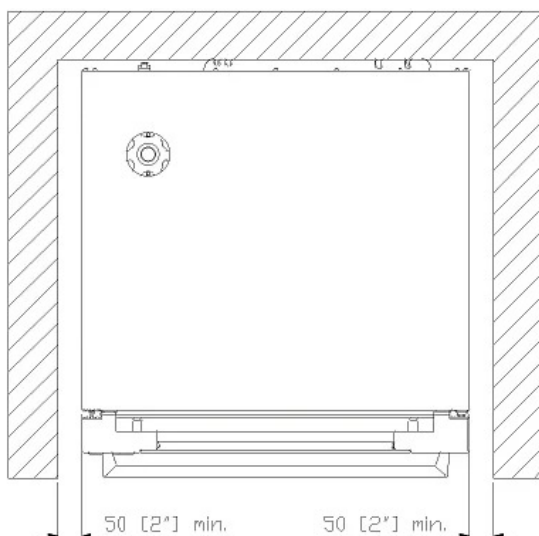
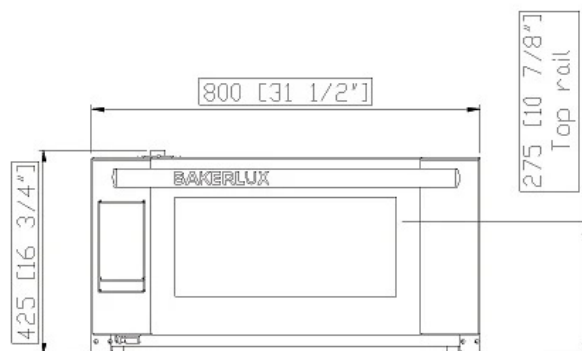
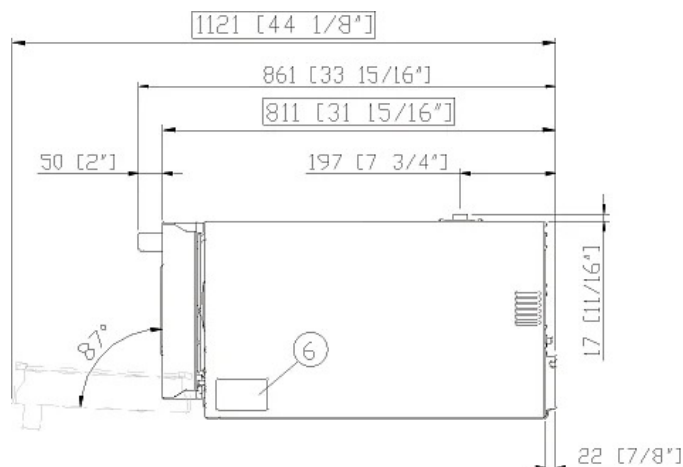
- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления

Стандартные технические

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Пекарная камера с направляющими для противней из хромированной стали



XEFR-03EU-EGDN



Габариты и вес

Ширина	800 mm
Глубина	811 mm
Высота	425 mm
Вес нетто	46 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



Подключение к электричеству

Подключение к водопроводу

Требования по установке

Аксессуары

XEFR-03EU-EGDN

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PN+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	3,5 kW
Макс потребляемое ампер	15 A
Требуемый размер автоматического выключателя	16 A
Требования к силовому кабелю*	3G x 1,5 mm ²
Штепсель	Schuko

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Энергоэффективность

Потребление

Выбросы CO₂

**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 моеющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений

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