

BAKERLUX™

- Four à convection
- Gaz
- 6 niveaux 600x400
- Ferrage à gauche (porte droite)
- Bouton



DESCRIPTION

Four à convection avec humidité, contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction, température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Idéal pour les processus de cuisson des produits de boulangerie frais et surgelés. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON STANDARD

Modes de cuisson manuels

- **Température:** 80 °C – 360 °C
- Cuisson mixte avec humidité et à convection à partir de 80 °C

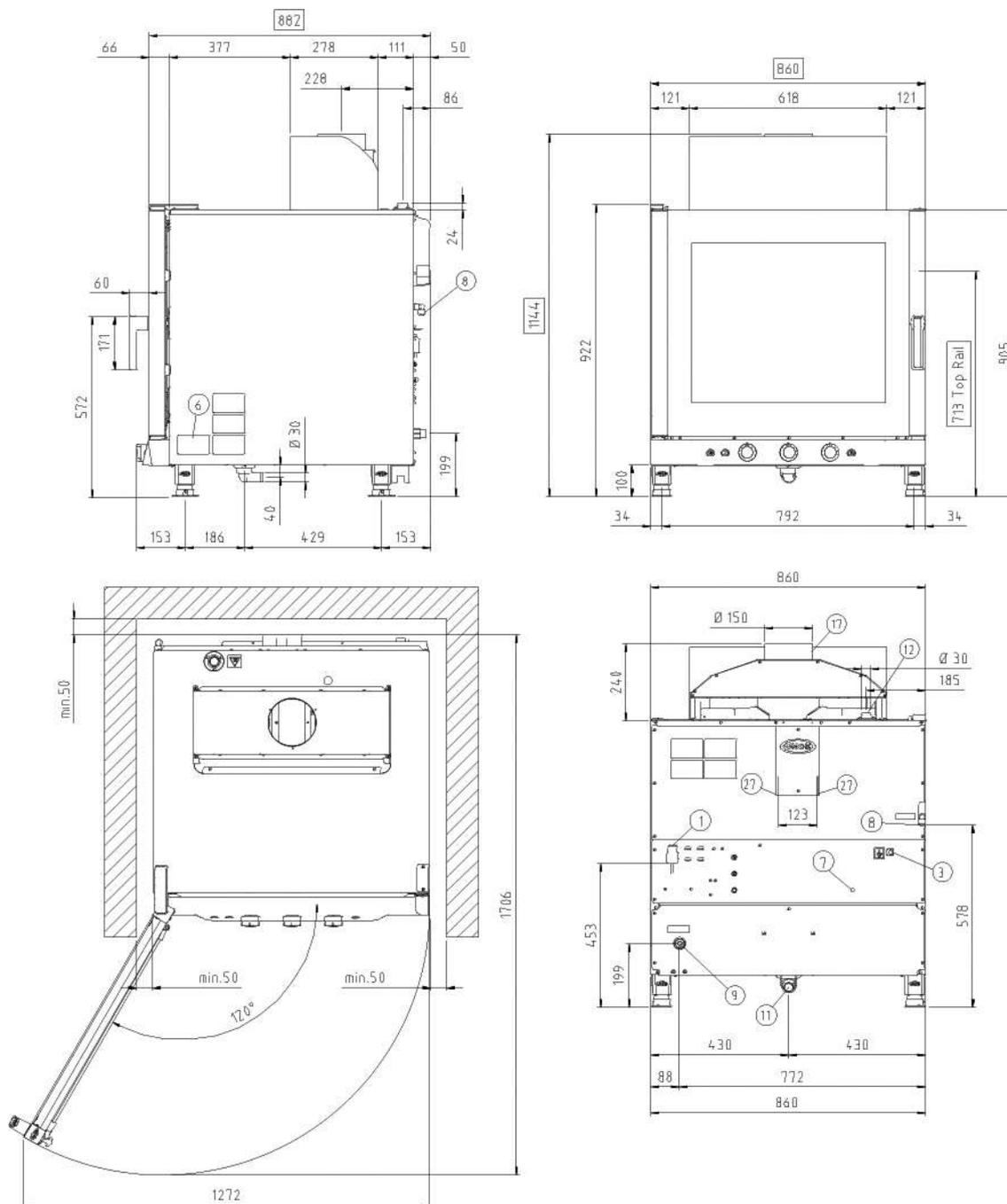
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES STANDARD

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec le support des plaques pliée en forme de L
- Système d'égouttement intégré à la porte pouvant fonctionner même lorsque la porte est ouverte
- Turbines ayant 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

CARACTÉRISTIQUES PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** extrait l'humidité de la chambre de cuisson
- **STEAM.Plus:** crée une humidité instantanée à partir de 48 °C
- **AIR.Plus:** plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée



DIMENSIONS ET POIDS

Largeur	860 mm
Profondeur	882 mm
Hauteur	1144 mm
Poids net	100 kg
Pas entre les niveaux	80 mm

POSTIONS DES CONNEXIONS

2	Alimentation du bornier	9	Arrivée gas 3/4"
3	Bornier équipotentiel	11	Évacuation chambre de cuisson
6	Plaquette des données techniques	12	Sortie des fumées chaudes
7	Thermostat de sécurité	17	Interrupteur de tirage
8	Arrivée eau 3/4"	27	Sortie air de refroidissement

XB613G

ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUE ET GAZ

STANDARD

	220-240 V
Phase	~1PH+PE
	50 / 60 Hz
Puissance totale	0.7 kW
Maximum de courant absorbé (ampère)	3 A
Dimension demandée pour interrupteur différentiel	10 A
Préconisations cable d'alimentation	H07RN-F 3G 3G
Section du cable	10 mm
Prise	Schuko

ACCESSOIRES

- **LIEVOX:** équipées de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de lavage
- **Placard neutre:** solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre cuisine et avoir toujours tout en ordre
- le support multifonctionnel idéal pour placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler
- **Baking Essentials:** plaques spéciales
- **SPRAY&Rinse:** Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté
- **PURE-RO:** système de filtration de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau
- **PURE:** systèmes de filtration à résine qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation du calcaire

PRÉCONISATIONS POUR L'INSTALLATION

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que pour 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
infonet.unox.com

