



XESW-03HS-MDDN

Projet _____
 Référence _____
 Quantité _____
 Date _____

BAKERLUX SPEED.Pro™

- Four à convection
- Électrique
- 3 niveaux 460x330 (BAKE)
- Ouverture de haut en bas
- Panneau de contrôle tactile 6"
- 1 niveau 450x330 (SPEED)



CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON STANDARD

Modes de cuisson manuels

- **Température:** 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 3 étapes de cuisson
- 12 programmes rapides (12 Speed et 12 Bake)

Programmes

- 384 programmes Bake
- 384 programmes Speed
- **CHEFUNOX:** choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler automatiquement tous les paramètres (Bake)
- **SPEEDUNOX:** choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler automatiquement tous les paramètres (Speed)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES STANDARD

- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance
- Chambre de cuisson avec le support des plaques intégré
- Signalisation lumineuse du mode de cuisson grâce aux LED multicolores
- Système de récolte des miettes intégré dans le filtre sous la porte
- Interrupteur de contact de porte
- **Données Wi-Fi / USB :** téléchargement des données HACCP
- **Données Wi-Fi / USB :** téléchargement des programmes

DESCRIPTION

BAKERLUX SPEED.Pro™ est le premier et le seul four à vitesse de cuisson au monde: le four à convection et le four à cuisson accéléré en un seul équipement. Grâce à la grande chambre de cuisson du BAKERLUX SPEED.Pro™, vous pouvez utiliser le mode Bake pour cuire jusqu'à 3 460 x 330 plaques de produits de boulangerie ou de pâtisserie, même congelés, pour obtenir des résultats parfaitement uniformes. Le mode Speed vous permet de cuire et de régénérer des aliments, en portions simples ou multiples, en un temps record grâce à la combinaison de courant d'air chaud contrôlés, de la technologie micro-ondes et de la plaque de cuisson spéciale SPEED.Plate qui transmet la chaleur par contact, grillant parfaitement tous les produits à base de pain.

CARACTÉRISTIQUES PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
- **SMART.Preheating:** règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- **AUTO.Soft:** gère la montée en température pour la rendre plus délicate

Unox Intensive Cooking

- **SPEED.Plus:** génère des micro-ondes et les distribue uniformément au sein de la chambre de cuisson
- **DRY.Plus:** extrait l'humidité de la chambre de cuisson
- **AIR.Plus:** plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Data Driven Cooking

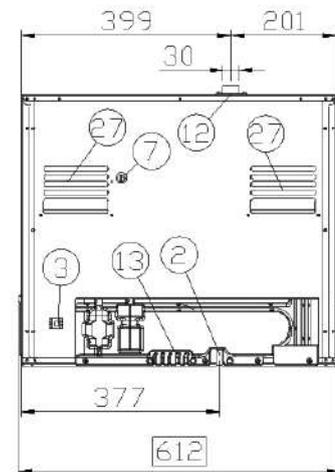
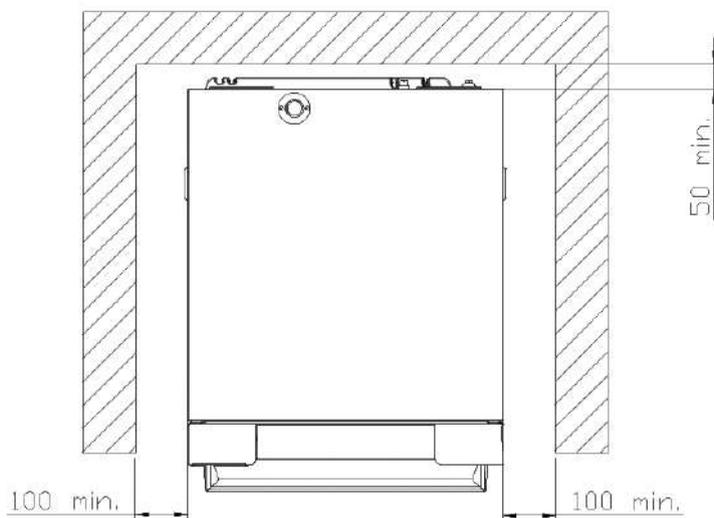
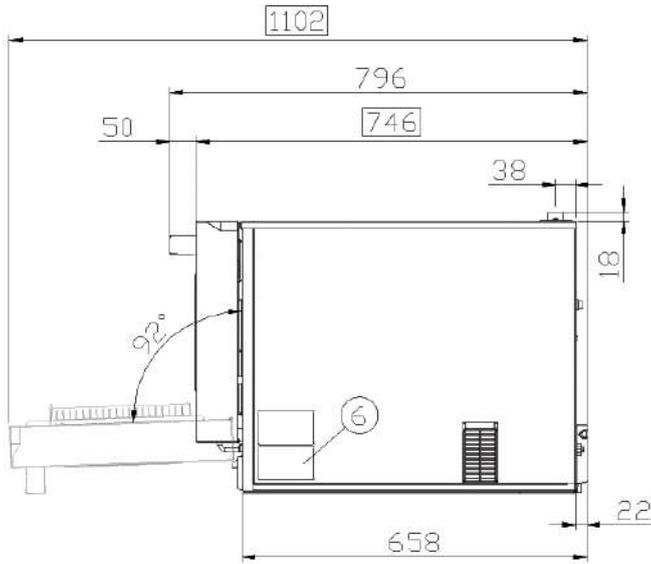
- Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles afin d'augmenter votre profit quotidien. Créez, comprenez, améliorez

APP & SERVICES WEB

- Data Driven Cooking app & webapp
- Top Training app
- Combi guru app



Nous nous réservons le droit d'apporter des améliorations techniques - 17/3/2021



DIMENSIONS ET POIDS

Largeur	600 mm
Profondeur	797 mm
Hauteur	523 mm
Poids net	89 kg
Pas entre les niveaux	75 mm

POSTIONS DES CONNEXIONS

2	Alimentation du bomier	12	Sortie des fumées chaudes
3	Bornier équipotentiel	13	Connexion des accessoires
6	Plaquette des données techniques	27	Sortie air de refroidissement
7	Thermostat de sécurité		

ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUE

	220-240 V
Phase	~1PH+PE
	50 Hz
Puissance totale	3.6 kW
Maximum de courant absorbé (ampère)	15 A
Dimension demandée pour interrupteur différentiel	16 A
Préconisations cable d'alimentation	H07RN-F 3G 3G
Section du cable	10 mm
Prise	

ACCESSOIRES

- **SPRAY&Rinse:** Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté
- **Baking Essentials:** plaques spéciales
- **Speed Essentials:** plaques spéciales
- **Ethernet:** Kit de connexion pour que le four soit connecté à Unox et DDC.App
- **Wi-Fi:** Kit de connexion pour que le four soit connecté à UNOX Cloud (nécessaire pour l'extension de garantie)

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

