



# XV4093

Projeto \_\_\_\_\_

Artigo \_\_\_\_\_

Quantidade \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

**Modelo**  
**CHEFLUX™**

Forno combinado	Elétrico
20 bandejas GN 2/1	Dobradiça a esquerda
Botão	
Voltagem: 380-415V 3N~	



## Descrição

Forno combinado a ar seco-vapor com controle analógico e câmara de cocção em aço INOX 304. Funções tempo, temperatura, percentual de vapor e 2 velocidades da turbina. Permite realizar os processos de cocções tradicionais tais como cocção ao vapor, grelhar, assar, fritar e a cocção de produtos de panificação fresca e congelada.

## Características de cocções standard

### Cocção manual

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Cocção mista a convecção e umidade a partir de 80 °C

### Caraterísticas técnicas

- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas
- Vidro duplo
- Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta
- Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

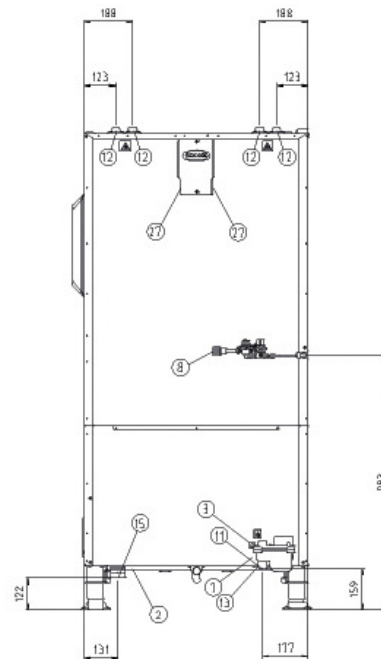
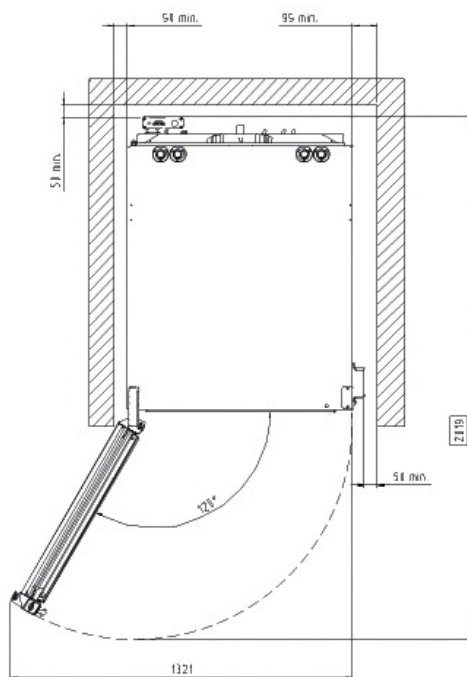
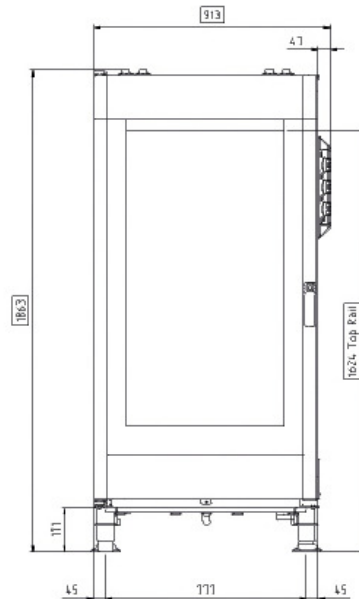
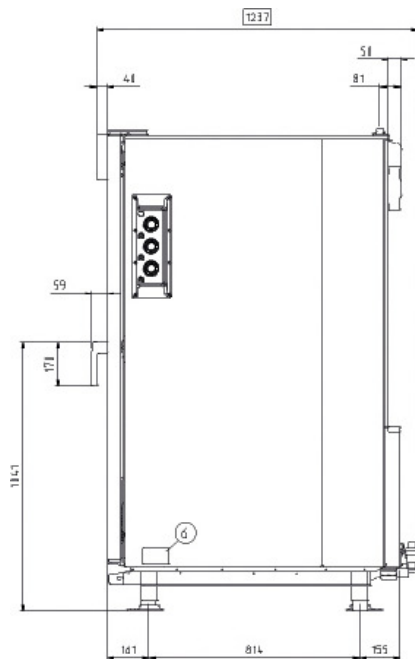
## Cocção avançada e automática

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção
- **STEAM.Plus:** cria umidade instantânea
- **AIR.Plus:** turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade



# XV4093



## Dimensão e peso

Largura	913 mm
Profundidade	1237 mm
Altura	1863 mm
Peso líquido	285 kg
Distância entre bandejas	66 mm

## Posição de conexão

2	Terminal de alimentação
3	Terminal de equipotencialização
6	Placa dados técnicos
7	Termostato de segurança
8	Entrada água 3/4"
11	Saída esgoto

12	Saída de fumaças quentes
13	Conexão acessórios
27	Saída do ar de refrigeração



## XV4093

### Alimentação eléctrica

#### STANDARD

Voltagem	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	46.7 kW
Corrente máx absorvida	72 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	80 A
Requisitos do cabo de potência*	5G x 16 mm <sup>2</sup>
Tomada	NÃO INCLUSA

\*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

### Acessórios

- **Cooking Essentials:** bandejas especiais
- QUICK.Load
- **SPRAY&Rinse:** Prático detergente em spray para limpeza manual de qualquer forno. Desengordura e elimina todo tipo de sujeira
- **PURE-RO:** Os sistemas de filtragem da água por osmose inversa garantem a completa desmineralização de todos os tipos de água
- **PURE:** sistema de filtragem com resina que elimina da água todas as substâncias que contribuem para a formação de calcário

### Conexão hídrica

AO USAR ÁGUA NÃO CONFORME COM OS PADRÕES MÍNIMOS UNOX DE QUALIDADE A GARANTIA SERÁ CANCELADA. É responsabilidade do adquirente assegurar que o fornecimento de água na entrada seja conforme as especificações elencadas pela UNOX ou de tornar-la conforme através de medidas adequadas de tratamento.

Entrada de água potável: 3/4" NPT\*, pressão da água da rede: de 22 a 87 psi; de 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

#### Especificações da água de entrada

Cloro livre  $\leq 0.5$  ppm

Cloramina  $\leq 0.1$  ppm

pH 7 - 8.5

Condutividade elétrica  $\leq 1000$   $\mu$ S/cm

Dureza total  $\leq 30^\circ$  dH

#### Circuito de vapor: especificações de entrada da água

Cloretos  $\leq 120$  ppm

Dureza total  $\leq 8^\circ$  dH

Para evitar a formação de calcário, a água em entrada deve ter uma dureza total  $\leq 8^\circ$  dH.

### Requisitos para a instalação

As instalações devem ser conforme a todos os sistemas elétricos locais, em particular a seção dos cabos de ligação elétricos e aos regulamentos para a ventilação e ligação hidráulica. É necessário proceder com a análise das fumaças de combustão no caso de fornos a gás.

Se registre para acessar as especificações dos produtos.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)