



# XEFT-04EU-ELDV

Projeto \_\_\_\_\_  
Artigo \_\_\_\_\_  
Quantidade \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_

**Modelo**  
**BAKERLUX SHOP.Pro™ LED**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Forno a convecção + umidade                        | Elétrico           |
| 4 bandejas 600x400                                 | De cima para baixo |
| Painel de controle com display em 7 segmentos      |                    |
| Abertura manual                                    |                    |
| Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~ |                    |

## Descrição

Forno a convecção com umidade e 2 velocidades da turbina programáveis. Fácil de usar e ideal para processos de cocção de produtos de café da manhã e snack, em particular produtos de confeitaria e panificação congelada. O painel digital permite memorizar 99 programas com 3 passos de cocção mais pré-aquecimento, no qual 12 com acesso imediato. Câmara em aço INOX, arredondada para facilitar a limpeza e assegurar a máxima higiene.



## Características de cocções standard

### Cocção manual

- **Temperatura:** 36 °C – 260 °C
- Até 3 programas de cocção
- Configuração com aumento de 20% de umidade

### Programas

- **99** Programas

## 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
- Câmara de cocção com suporte lateral em aço cromado
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

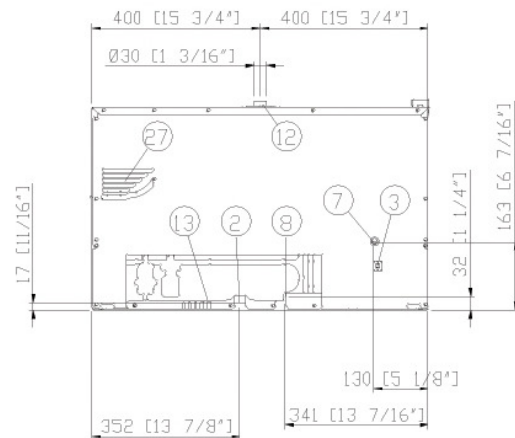
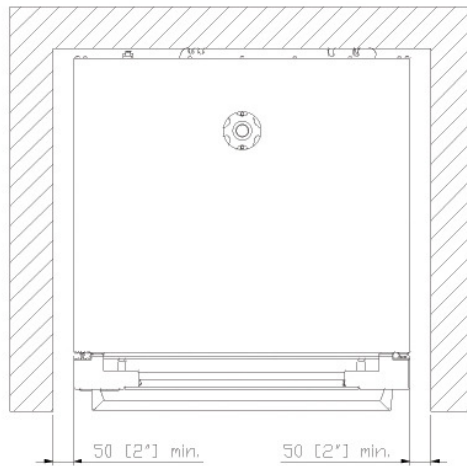
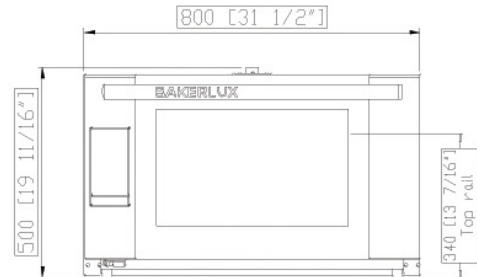
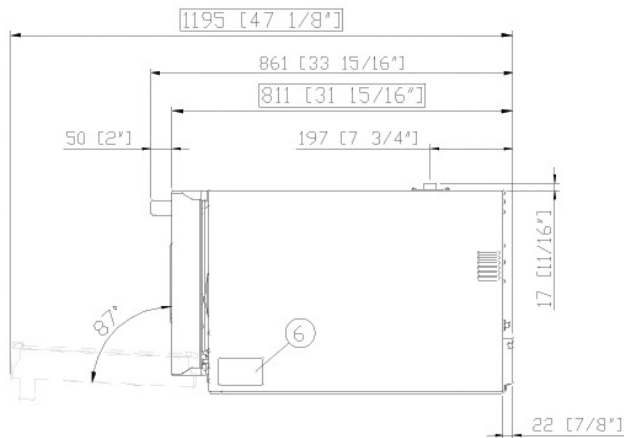
## Cocção avançada e automática

### 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



# XEFT-04EU-ELDV



## Dimensão e peso

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Largura                  | 800 mm |
| Profundidade             | 811 mm |
| Altura                   | 500 mm |
| Peso líquido             | 57 kg  |
| Distância entre bandejas | 75 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"               |
| 12 | Saída de fumaças quentes        |

|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 13 | Conexão acessórios          |
| 27 | Saída do ar de refrigeração |

# XEFT-04EU-ELDV

## Alimentação elétrica

### STANDARD

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Voltagem                                    | 380-415 V                |
| Fase  | ~3PH+N+PE                |
| Frequência                                  | 50 / 60 Hz               |
| Potência total                              | 6.9 kW                   |
| Corrente máx absorvida                      | 14 A                     |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 16 A                     |
| Requisitos do cabo de potência*             | 5G x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Tomada                                      | NÃO INCLUSA              |

### OPÇÃO A

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Voltagem                                    | 220-240 V                |
| Fase  | ~3PH+PE                  |
| Frequência                                  | 50 / 60 Hz               |
| Potência total                              | 6.9 kW                   |
| Corrente máx absorvida                      | 15.5 A                   |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 25 A                     |
| Requisitos do cabo de potência*             | 4G x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Tomada                                      | NÃO INCLUSA              |

### OPÇÃO B

|   |                        |
|---|------------------------|
| Voltagem                                    | 220-240 V              |
| Fase  | ~1PH+PE                |
| Frequência                                  | 50 / 60 Hz             |
| Potência total                              | 6.9 kW                 |
| Corrente máx absorvida                      | 30 A                   |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 32 A                   |
| Requisitos do cabo de potência*             | 3G x 4 mm <sup>2</sup> |
| Tomada                                      | NÃO INCLUSA            |

\*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

## Acessórios

- **Coifa Ventless:** Coifa com condensador de vapor
- **Coifa Waterless:** filtra os odores e absorve o calor na saída da câmara de cocção sem utilizar água
- **DECKTOP:** cocção tradicional em pedra e cocção para confeitaria e panificação
- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores capazes de controlar e intervir em modo automático no processo de fermentação
- **Stand:** o suporte multifuncional ideal para repor em segurança as bandejas e colocar o seu forno na altura perfeita para trabalhar
- **Baking Essentials:** bandejas especiais
- **SPRAY&Rinse:** Prático detergente em spray para limpeza manual de qualquer forno. Desengordura e elimina todo tipo de sujeira
- **PURE:** sistema de filtragem com resina que elimina da água todas as substâncias que contribuem para a formação de calcário
- **XUC152**

## 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 ≤ 0.5 ppm

Cloramina ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Condutividade elétrica ≤ 1000 µS/cm

Dureza total ≤ 30° dH

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

Cloretos ≤ 120 ppm

Dureza total ≤ 8 °dH

Para evitar a formação de calcário, a água em entrada deve ter uma dureza total ≤ 8°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)