XB693

Проект
Продукт
Количество
Дата

шаблон
BAKERLUX™

Пароконвектомат	Электрический
6 противня 600x400	Петля с левой стороны
Поворотный переключатель	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Описание

Пароконвектомат с регулировкой влажности, электромеханическим управлением и камерой приготовления из нержавеющей стали 304. Настройка времени приготовления, температуры, подача пара регулируется в процентах. 2 скорости вентилятора. Идеальна для любой выпечки, в том числе замороженной. Технология AIR.Plus гарантирует полную равномерность приготовления на всех уровнях.

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

- **Температура:** 80 °C – 260 °C
- Комбинированный режим 80 °C

Стандартные технические

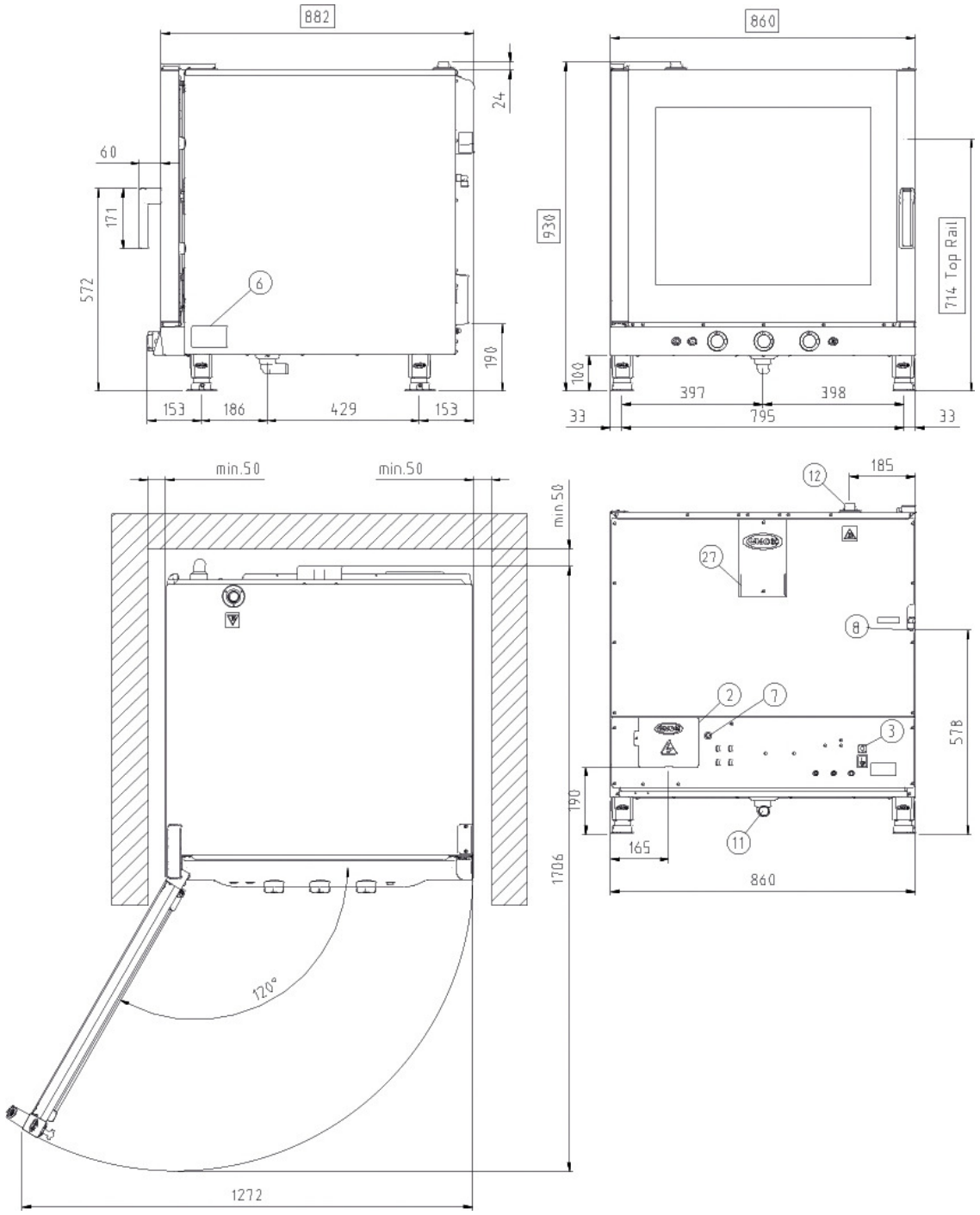
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Камера приготовления с L-образными направляющими
- Система каплесборников, встроенная в дверь и работающая даже при открытой двери
- Система 2-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы

Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Plus:** создает мгновенную влажность
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемыми скоростями

XB693



Габариты и вес

Ширина	860 mm
Глубина	882 mm
Высота	932 mm
Вес нетто	86 kg
Расстояние между противнями	80 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
27	Выход охлаждающего воздуха

XB693

Источник электропитания

СТАНДАРТ	
Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10,5 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	20 A
Требуемый размер автоматического выключателя	25 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm^2
Штепсель	не включено
ВАРИАНТ A	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10,5 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	29 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 4 mm^2
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Аксессуары

- **LIEVOX:** Расстоечный шкаф оснащен датчиками для автоматического контроля расстойки.
- **Нейтральный шкаф:** рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой
- **стенд:** Многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте.
- **Baking Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **PURE-RO:** Система фильтрации воды обратного осмоса, которая гарантирует полную деминерализацию воды любого типа
- **PURE:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи

Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.
Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующ

Давление:	Вход питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

Характеристики воды на входе	
Свободный хлор	≤ 0.5 ppm
Хлорамин	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Электрическая проводимость	≤ 1000 µS/cm
Общая жесткость	≤ 30° dH

Паровой контур: характеристики поступающей воды	
Общая жесткость	≤ 120 ppm
Общая жесткость	≤ 8 °dH

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость ≤ 8°dH.

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