




XEFR-06EU-EMRV

Projekt _____
Del _____
Antal _____
Dato _____

Model

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

 **Energieffektivitet 17.5 kWh/dage - 0 kg CO₂/dage**

*Se sidste side for flere oplysninger.

Venstrehængslet

Automatisk åbning

Volt: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



Beskrivelse

Konvektionsovn, ideel til bagning af morgenmads- og snackprodukter. Særligt bagerbrød og wienerbrød. Dampfunktion, 2 programmerbare blæserhastigheder og ovnkammer i 304 rustfrit stål. Det 7" digitale touchpanel tillader dig at gemme programmer med navn og billede. Automatisk styring af tilberedningsprocessen (CHEFUNOX) for at opnå det perfekte resultat uden kvalificeret personale. Klar til opkobling til nettet og til at bruge DDC portalen.

Standard tilberedningsfeatures

Programmer

- **384** Programmer
- **CHEFUNOX:** Vælg noget at tilberede i biblioteket og ovnen vil automatisk stille parametrene.
- **MULTI.TIME:** klarer op til 10 madlavningsprocesser på samme tid
- **READY.BAKE:** klar til at bruge indstilling med konstant tid for hurtig start

Manuel tilberedning

- **Temperatur:** 30 °C - 260 °C
- Op til 9 tilberedningstrin
- Damp indstilles med 20% intervaller

App og web services

- **Data Driven Cooking app & webapp:** check and monitor in real-time the operating conditions of your ovens, create and share new recipes. Artificial intelligence transforms consumption data into useful information and allows you to increase daily profits
- **Top Training app:** hent Unox Top.Training appen og lær trin for trin alle hemmelighederne ved din nye ovns kontrolpanel

Avancerede og automatiske cooking features

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** Justerer automatisk tilberedningsparametrene for at sikre ensartede resultater
- **SMART.Preheating:** Indstiller automatisk forvarmningstemperatur og varighed
- **AUTO.Soft:** styrer varmestigningen for at gøre den mere delikat

Unox Intensive Cooking

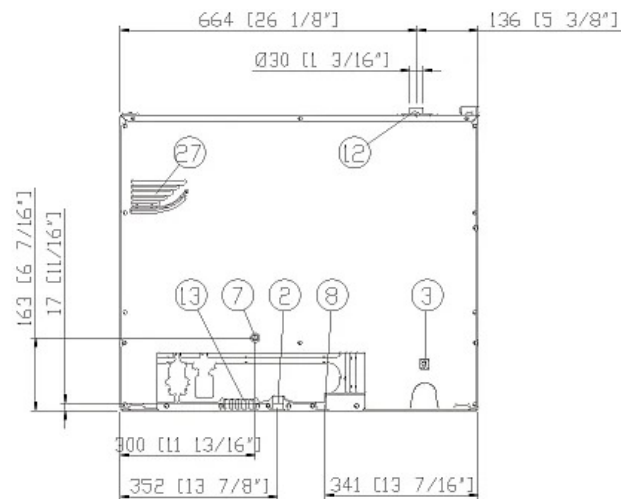
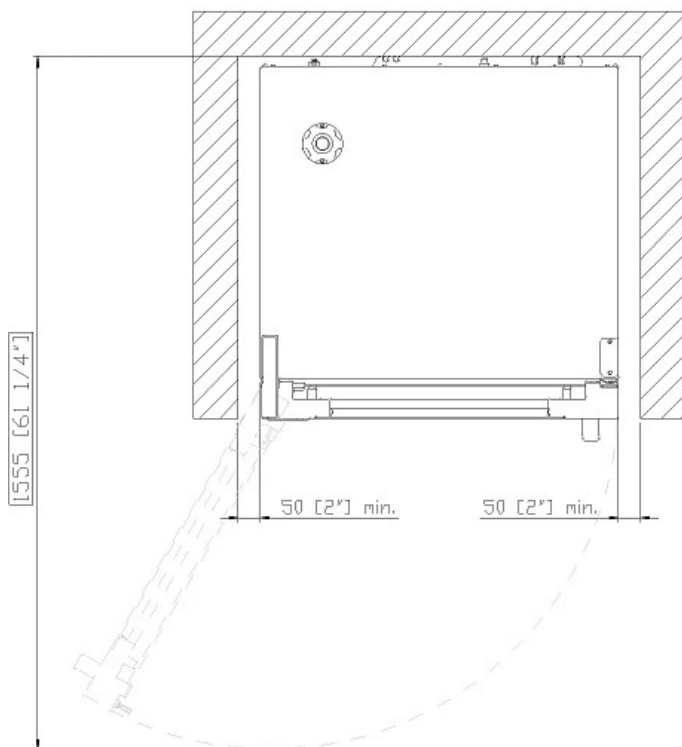
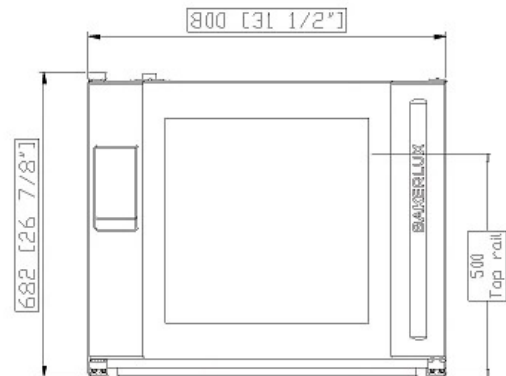
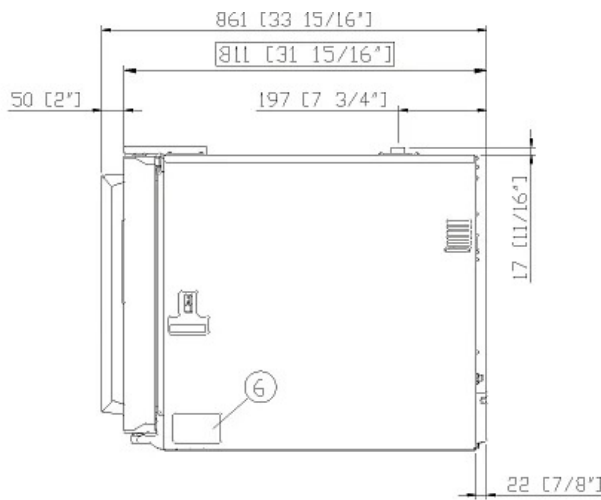
- **DRY.Plus:** trækker hurtigt damp ud af ovnkammeret
- **STEAM.Plus:** Skaber øjeblikkelig damp
- **AIR.Plus:** Flere reversible blæsere med 2 blæsehastigheder

Nøglefunktioner

- Ovnkammeret er lavet af højkvalitets AISI 304 rustfrit stål med afrundede kanter
- Dobbeltglas
- Ovnkammeret er belyst af LED lyd indbygget i døren
- Ovnkammer med integrerede L-formede indstik
- 2-trins ventilatorsystem og højtydende cirkulære varmelementer
- Indbygget WIFI
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload HACCP data
- **Wi-Fi / USB data:** Download/upload programmer



XEFR-06EU-EMRV



Dimensioner og vægt

Bredde	800 mm
Dybde	811 mm
Højde	682 mm
Nettovægt	72 kg
Mellemrum mellem indstik	75 mm

Tilslutningspositioner

2	Terminal board strømforstyring
3	Unipotential terminal
6	Teknisk dataark
7	Sikkerhedstermostat
8	3/4" hun NPT vandindgang
12	Skorstik

13	Tilbehør connection
27	Køleudtag

XEFR-06EU-EMRV

Elektrisk strømtilførsel

Volt	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	10.3 kW
Maks Amp	17.5 A
Påkrævet afbryderstørrelse	20 A
Strømkabel krav*	5G x 2,5 mm ²

Stik

Valgmulighed A

Volt	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	10.3 kW
Maks Amp	28 A
Påkrævet afbryderstørrelse	32 A
Strømkabel krav*	4G x 4 mm ²

Stik

*Anbefalet størrelse - Overhold lokale bekendtgørelser.

Energieffektivitet

Forbrug

CO₂ udledning

**Estimat omfatter kun direkte udledninger fra ovnen. Indirekte udledninger kan reduceres til nul ved at vælge at købe energi fra vedvarende kilder.

Estimat baseret på daglig brug af ovnen (300 dage/år):

6 lette portioner af stegte kyllinger (20% fyldt), 1 fuld portion stegte kartofler, 3 hele portioner tilberedt med damp og 2 timer i en tom ovn på 180 °C

Estimeret under forudsætning af følgende ugentlige vaskeprogrammer (42 uger/år):

1 lang vask, 1 medium vask

Tilbehør

- **Udsugningsfri emhætte:** kondenseringsemhætte
- **Emhætte uden vand:** Filtrerer dufte og absorberer latent varmer der kommer ud af kogekammeret uden brug af vand
- **DECKTOP:** traditionel bagning på sten, varmluftsbagning og kombikogning
- **LIEVOX:** Raskeskab udstyret med sensorer, der er i stand til at styre og gribe automatisk ind i hæveprocessen
- **Understel:** den multifunktionelle støtte, der er ideel til at opbevare plader sikkert og placere din ovn i den perfekte arbejds højde
- **Baking Essentials:** specialplader
- **SPRAY&Rinse:** Praktisk sprayvaskemiddel til manuel rengøring af alle slags ovne. Den affedter og fjerner al slags snavs
- **PURE:** resinbaseret filtreringssystem, der fjerner alle stoffer fra vandet, der bidrager til dannelsen af kalk inde i ovnens kogekammer
- **Ethernet:** Tilslutningsmodul for at holde ovnen opkoblet med UNOX og DDC.App
- **XUC153**

Vandforsyning

"AT BRUG AF EN VANDFORSYNING, DER IKKE MØDER UNOX'S MINIMUMSSTANDARDE FOR VANDKVALITET Ugyldiggør ENHVER GARANTI."

Det er købers ansvar at sikre, at den indgående vandforsyning er i overensstemmelse med de anførte specifikationer gennem passende behandlingsforanstaltninger.

Ledningsvand Drikkevandsindtag: 3/4" NPT*, linjetryk: 22 til 87 psi; 1,5 til 6 Bar (29 psi; 2 Bar anbefales)

Specifikationer for tilløbsvand

klorfri ≤ 0.5 ppm

Kloramin ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Elektrisk ledsevne ≤ 1000 µS/cm

Total hårdhed ≤ 8° dH

Chlorider ≤ 25 ppm

For at undgå dannelse af kalk skal det indkommende vand have en total hårdhed ≤ 8°dH.

installationskrav

Installationerne skal være i overensstemmelse med alle lokale elektriske systemer, især med hensyn til minimum ledningsmåler, der kræves til felttilslutning, hydraulik og ventilationsforsyning. Udstødnings- og røganalyse skal udføres i tilfælde af gasovne.

Registrer på DDC Service for adgang til data og produkt specifikationer.

www.ddc.unox.com