



XV4093

Проект _____
Продукт _____
Количество _____
Дата _____

шаблон
CHEFLUX™

пароконвектомат	Электрический
20 противней GN 2/1	Петля с левой стороны
Поворотный переключатель	
Напряжение: 380-415V 3N~	



Описание

Пароконвектомат с механическим управлением и камерой приготовления из нержавеющей стали 304. Регулировка времени приготовления, температуры, процентного количества пара и 2 скорости вращения вентилятора. Позволяет выполнять традиционные процессы приготовления, такие как приготовление на пару, поджаривание, гриль, жарка и приготовление свежих и замороженных хлебобулочных изделий.

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

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

Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intensive Cooking

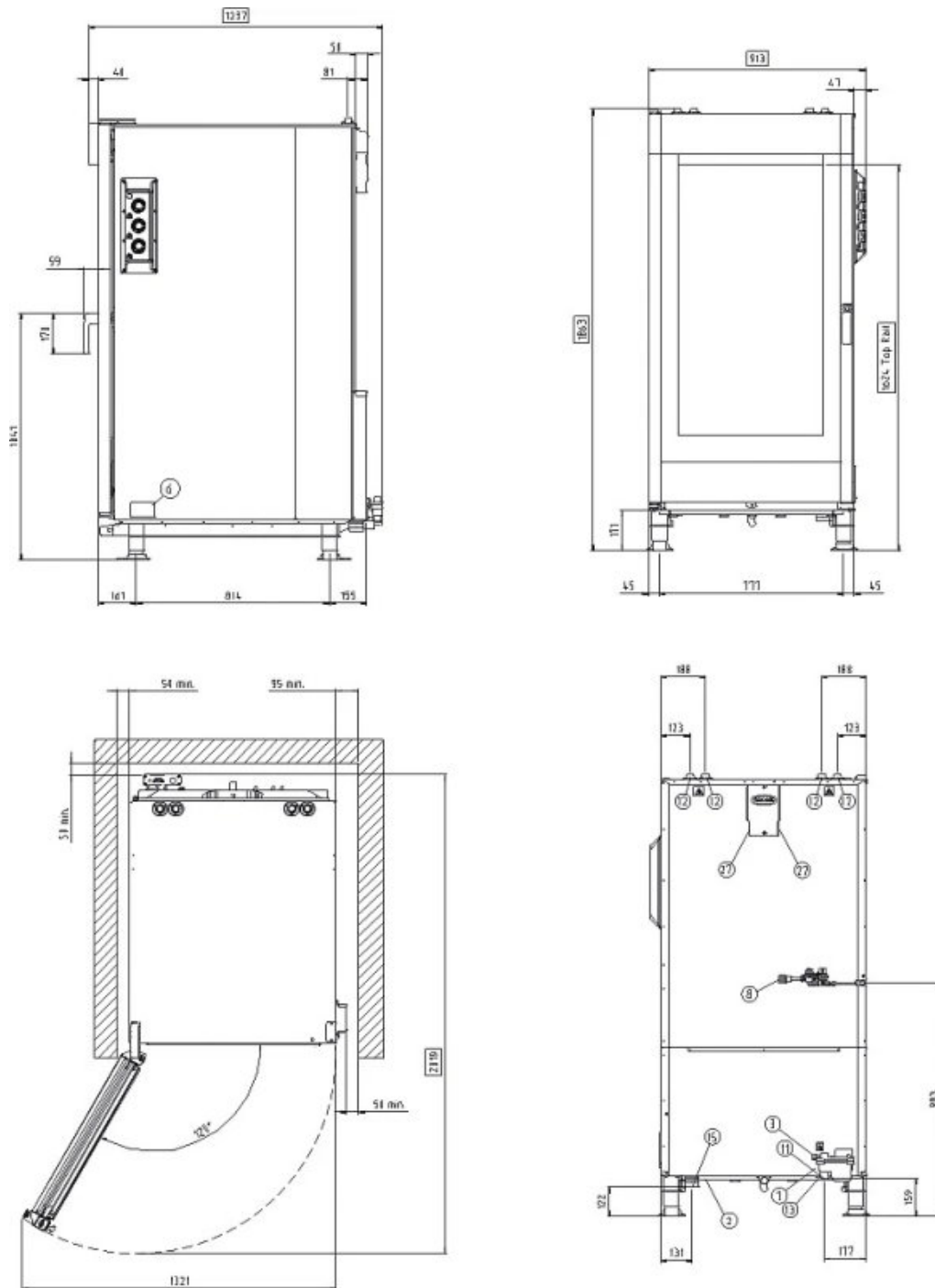
- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Plus:** создает мгновенную влажность
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемых скоростями

Стандартные технические

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система 2-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы



XV4093



Габариты и вес

Ширина	913 mm
Глубина	1237 mm
Высота	1863 mm
Вес нетто	285 kg
Расстояние между противнями	66 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
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха



XV4093

Источник электропитания

Стандарт	
Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	46.7 kW
Макс потребляемое ампер	72 A
Требуемый размер автоматического выключателя	80 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 16 mm ²
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Аксессуары

- **Cooking Essentials:** специальные противни
- **QUICK.Load**
- **SPRAY&Rinse:** Практичное моеющее 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 / PURE.XL:** 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

Вход питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление

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 μ S/cm

Общая жесткость $\leq 8^{\circ}$ dH

Общая жесткость ≤ 25 ppm

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость $\leq 8^{\circ}$ 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