



XEFR-10EU-EGRN

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

 Энергоэффективность 27.1 kWh/дней - 0 kg CO₂/дней

*Более подробную информацию см. на последней странице.

пароконвектомат	Электрический
10 противней 600x400	Петля с левой стороны
Панель управления с 7-сегментным экраном	
Ручное открытие	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Описание

Программируемая, простая в использовании конвекционная печь, идеально подходящая для выпечки и закусок, кондитерских и замороженных хлебобулочных изделий. Объем памяти позволяет хранить 99 программ с предразогревом и 3 этапами приготовления, 12 из которых с быстрым доступом. Камера из нержавеющей стали со скругленными углами облегчения очистки и максимальной гигиены.

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

- Температура: 30 °C – 260 °C
- До 3 шагов приготовления

Программы

- 99 Программы

Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intensive Cooking

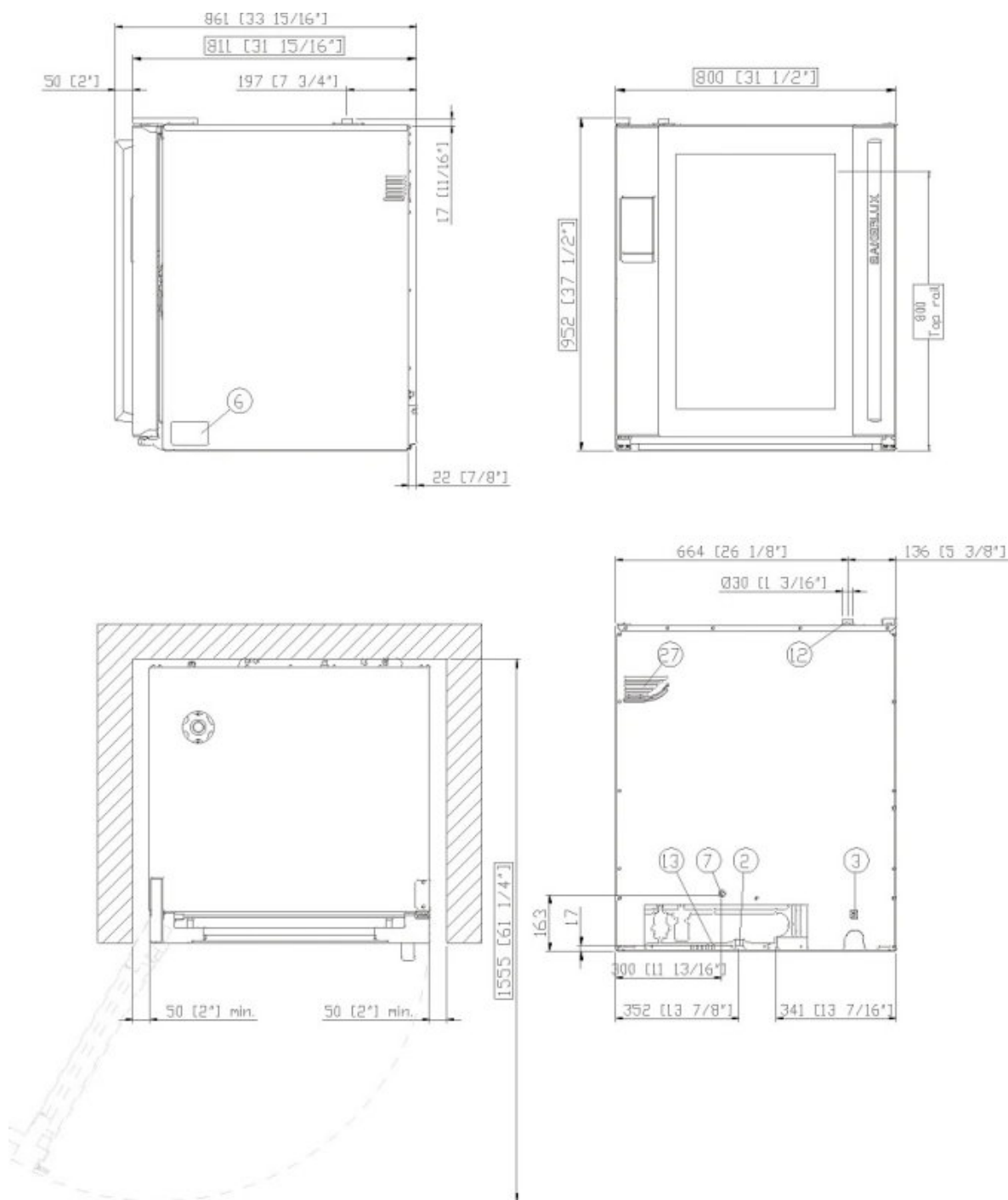
- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления

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



XEFR-10EU-EGRN



Габариты и вес

Ширина	800 mm
Глубина	811 mm
Высота	952 mm
Вес нетто	96 kg
Расстояние между противнями	75 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
12	Выход горячей дымов
27	Выход охлаждающего воздуха



XEFR-10EU-EGRN

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PN+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	15.5 kW
Макс потребляемое ампер	26 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 4 mm ²
Штепсель	не включено

вариант A

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PN+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	15.5 kW
Макс потребляемое ампер	39.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	40 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 6 mm ²
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Аксессуары

- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Baking Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное моеющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **XUC154**

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.

Энергоэффективность

Потребление

Выбросы CO₂

**Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):

6 неполных загрузок жареных цыплят (загрузка 20 %), 1 полная загрузка жареного картофеля, 3 полных загрузки для приготовления на пару и 2 часа пустой камеры при температуре 180 °C

Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):

1 длинная мойка, 1 средняя мойка

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

www.ddc.unox.com