



XEFR-03HS-EGDN

Project _____

Item _____

Hoeveelheid _____

Datum _____

Model

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO



Energie-efficiëntie 3.5 kWh/dagen - 0 kg CO₂/dagen

*Zie de laatste pagina voor meer informatie.

Convectieoven

Elektrisch

3 trays 460x330 (BAKE)

Opening naar beneden

Bedieningspaneel met 7-segments display

Handmatig openen

Spanning: 220-240V 1~

Beschrijving

Programmeerbare, gebruiksvriendelijke convectieoven, ideaal voor het bakken van ontbijt- en snackproducten, in het bijzonder gebak en diepvriesbakkerijproducten. Op het digitale paneel kunnen 99 programma's met 3 bereidingsfasen plus voorverwarming worden opgeslagen, waarvan 12 met directe toegang. Afgeronde roestvrijstalen kamer om het reinigen te vergemakkelijken en een maximale hygiëne te garanderen.



Standard cooking features

Handmatig koken

- **Temperatuur:** 30 °C – 260 °C
- Tot 3 kookstappen

Programma's

- **99** Programma's

Geavanceerde en automatische kookfuncties

Unox Intensive Cooking

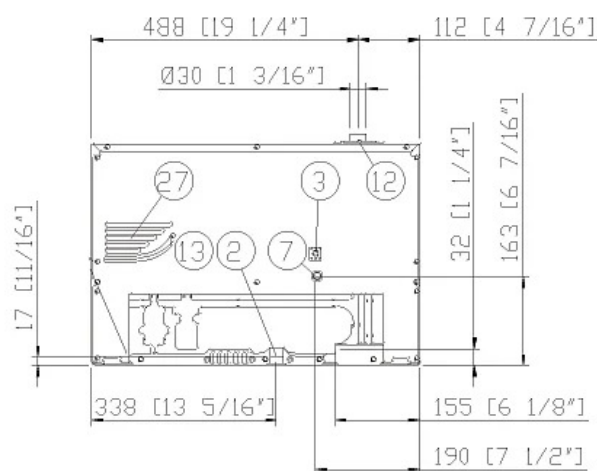
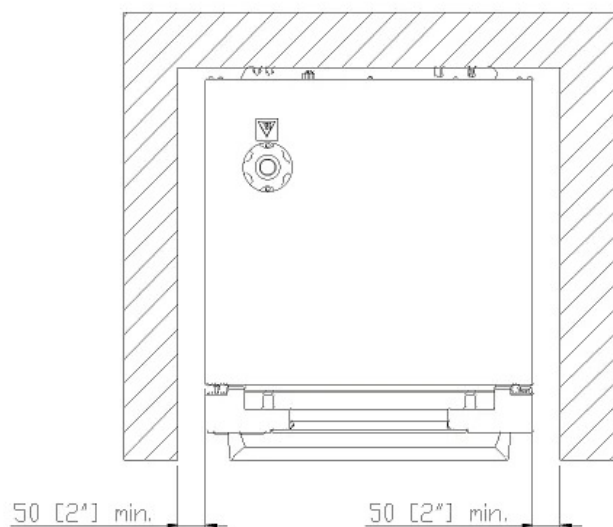
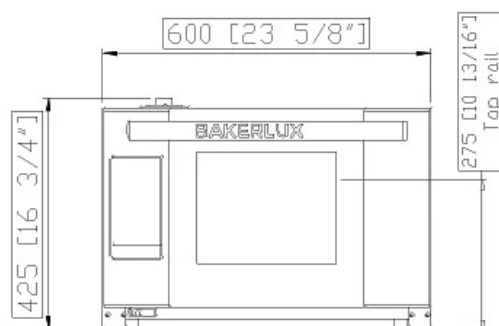
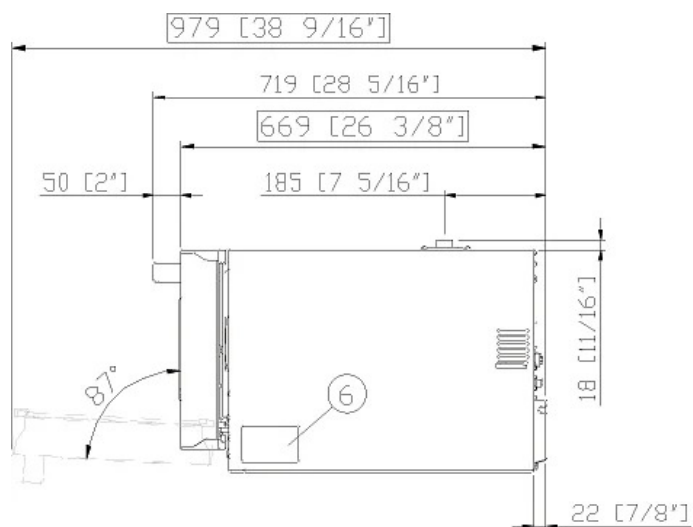
- **DRY.Plus:** onttrekt snel vocht aan de kookkamer

Technische kenmerken

- Bakruimte vervaardigd van hoogwaardig AISI 304 roestvrij staal met afgeronde hoeken
- Dubbel glas
- Verlichting van de bakkamer door LED-lampjes in de deur
- Bakruimte met verchroomd stalen rekrails met anti-tipsysteem



XEFR-03HS-EGDN



Afmetingen en gewicht

Breedte	600 mm
Diepte	669 mm
Hoogte	425 mm
Netto Gewicht	36 kg
Tray pitch	75 mm

Aansluitposities

2	Stroomvoorziening aansluitingenbord
3	Unipotential aansluitpunt
6	Plaatje met technische gegevens
7	Veiligheidsthermostaat
12	Hete dampen uitlaat schoorsteen
27	Koellucht-uitlaat



XEFR-03HS-EGDN

Elektrische stroomvoorziening

STANDAARD

Spanning	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequentie	50 / 60 Hz
Totaal vermogen	3 kW
Max stroomopname	13 A
Vereiste grootte van breaker	16 A
Vereisten voor de voedingskabel*	3G x 1,5 mm ²
Stekker	Schuko

*Aanbevolen grootte - neem plaatselijke voorschriften in acht.

Energie-efficiëntie

Verbruik

CO₂ emission

**De raming omvat alleen de directe emissies van de oven. Indirecte emissies kunnen tot nul worden gereduceerd door te kiezen voor energie uit hernieuwbare bronnen.

Schatting gebaseerd op dagelijks gebruik van de oven (300 dagen/jaar):

6 lichte ladingen gebraden kippen (geladen op 20%), 1 volledige lading gebraden aardappelen, 3 volledige ladingen koken met stoom en 2 uur in een lege oven op 180 °C

Geschat op basis van de volgende wekelijkse wasprogramma's (42 weken/jaar):

1 lange was, 1 medium was

Accessories

- **Waterloze kap:** filtert geuren en absorbeert latente warmte die uit de kookkamer komt zonder water te gebruiken
- **Onderstel:** de multifunctionele steun die ideaal is om bakplaten veilig op te bergen en uw oven op de perfecte werkhoogte te plaatsen
- **Bak Benodigheden:** speciale trays
- **SPRAY&Rinse:** Praktisch spray reinigingsmiddel voor het handmatig reinigen van alle soorten ovens. Het onttrekt en verwijdert alle soorten vuil.

Installatievereisten

De installaties moeten in overeenstemming zijn met alle plaatselijke elektrische systemen, met name wat betreft de minimumdraaddikte die vereist is voor aansluiting in het veld, hydraulische en ventilatievoorzieningen. In het geval van gasovens moet een afzuig- en rookanalyse worden uitgevoerd.

Registreer je bij DDC Service voor toegang tot gegevens en productspecificaties.

www.ddc.unox.com