



XEFR-10EU-ELLV

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

Modell
BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

 **Energie-Effizienz 27.1 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag**

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Heißluftofen	Elektro
10 Bleche 600x400	Rechtsanschlag (Türgriff Links)
Bedienplatine mit 7 Segment Anzeige	
Manuelles Öffnen	
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Beschreibung

Heißluftofen mit Beschwädung und 2 programmierbaren Lüftergeschwindigkeiten. Einfach zu bedienender Ofen, ideal zum Backen von Frühstück- und Snackprodukten, insbesondere Gebäck und gefrorenen Backwaren. Das digitale Panel ermöglicht die Speicherung von 99 Programmen mit 3 Kochschritten plus Vorheizen, davon 12 mit sofortigem Zugriff. Abgerundete Edelstahlkammer zur Erleichterung der Reinigung und zur Gewährleistung maximaler Hygiene.

Standard-Kochfunktionen

Programme

- 99 Programme

Manuelles Garen

- **Temperatur:** 33 °C – 260 °C
- Bis zu 3 Garschritte
- Luftfeuchtigkeit von 20 % eingestellt

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

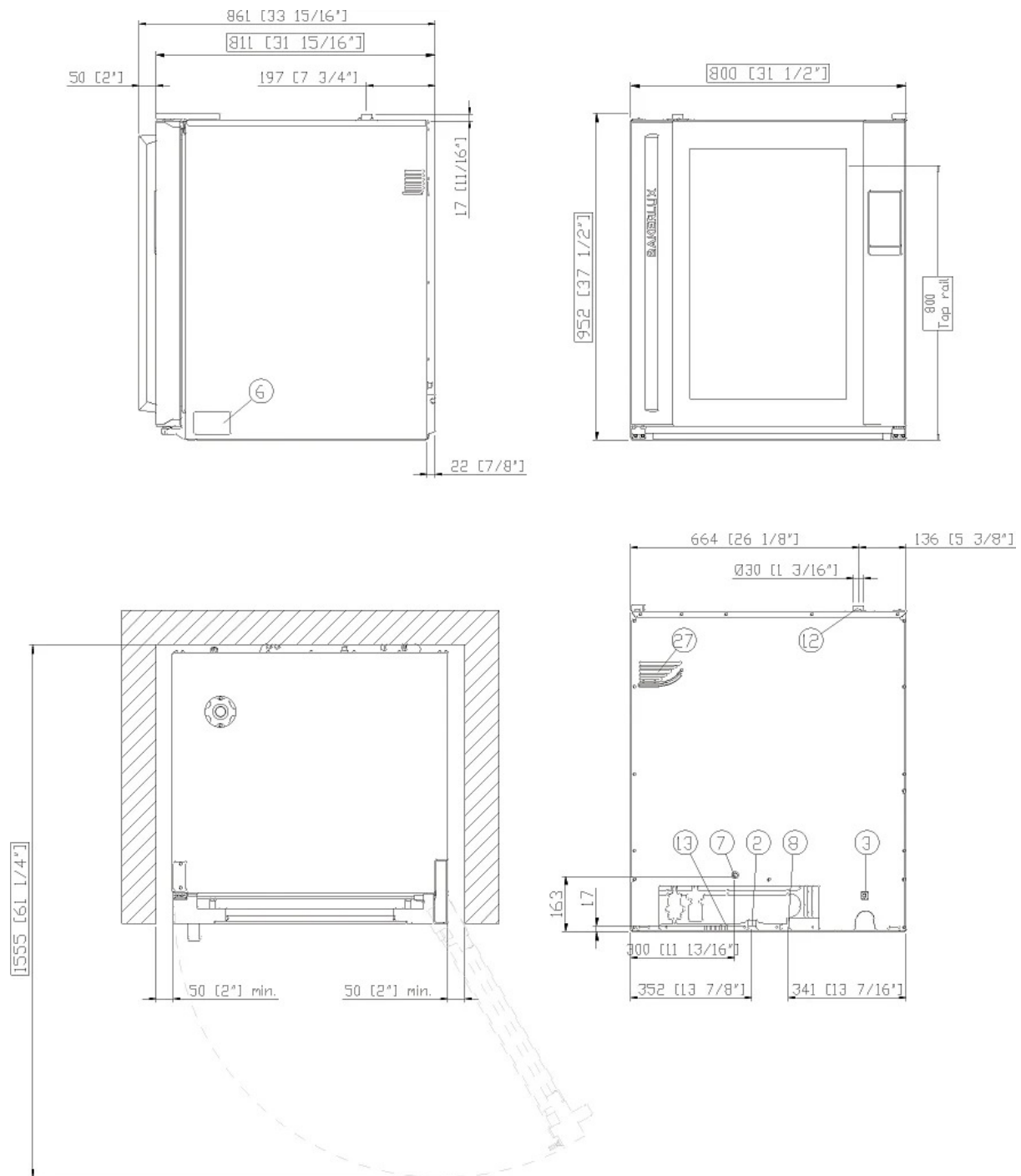
- **DRY.Plus:** Zieht schnell Feuchtigkeit aus dem Garraum ab
- **STEAM.Plus:** Erzeugt sofort Feuchtigkeit
- **AIR.Plus:** Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten

Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Garraum mit L-förmigen Backblech-Einhangschienen
- Multilüfter-System mit 2 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen



XEFR-10EU-ELLV



Größenangaben und Gewichte

Breite	800 mm
Tiefe	811 mm
Höhe	952 mm
Nettogewicht	96 kg
Blech Abstand	75 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
12	Schornstein für heiße Abgase

13 Anschluss Zusatzgeräte

27 Kühleuftaustritt



XEFR-10EU-ELLV

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	15.5 kW
Max Ampere-Zahl	26 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 4 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

OPTION A

Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	15.5 kW
Max Ampere-Zahl	39.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	40 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 6 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch

CO₂-Emissionen

**Die Schätzung umfasst nur vom Ofen erzeugte direkte Emissionen. Indirekte Emissionen können auf null reduziert werden, indem Energie aus erneuerbaren Quellen bezogen wird.

Schätzung basierend auf dem täglichen Einsatz des Ofens (300 Tage/Jahr):

6 leichte Ladungen mit Brathähnchen (zu 20 % beladen), 1 volle Ladung Röstkartoffeln, 3 volle Ladungen mit Dampfgarung und 2 Stunden in einem leeren Ofen bei 180 °C

Schätzung ausgehend von den folgenden wöchentlichen Waschprogrammen (42 Wochen/Jahr):

1 langer Waschvorgang, 1 mittlerer Waschvorgang

Zubehör

- **Lüftungslose Haube:** Dampfkondensationshaube
- **Wasserlose Haube:** Filtert Gerüche und absorbiert die aus dem Garraum austretende latente Wärme, ohne Wasser zu verwenden.
- **DECKTOP:** Traditionelles Backen auf Stein, Konvektionsbacken und Kombibacken
- **LIEVOX:** Gärschrank ausgestattet mit Sensoren, die in der Lage sind, den Gärprozess automatisch zu kontrollieren und einzugreifen
- **Untergestell:** Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.
- **Baking Essentials:** Spezialbleche
- **SPRAY&Rinse:** Praktischer Sprühreiniger zur manuellen Reinigung jedes Ofens. Er entfettet und beseitigt alle Arten von Schmutz
- **PURE:** Der PURE-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum
- **XUC154**

Wasserzulauf

BEI VERWENDUNG EINER WASSERVERSORGUNG, DIE NICHT DEN MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT VON UNOX ENTSPRICHT, ERLISCHT JEGLICHE GARANTIE.

Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, dass die eingehende Wasserversorgung den aufgeführten Spezifikationen durch geeignete Aufbereitungsmaßnahmen entspricht.

Wasser Zulaufdruck: Trinkwassereingang: 3/4" NPT*, Leitungsdruck: 22 bis 87 psi; 1,5 bis 6 Bar (29 psi; 2 Bar empfohlen)

Wasserzulauf spezifikationen

Freies Chlor ≤ 0.5 ppm

Chloramin ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Elektrische Leitfähigkeit ≤ 1000 µS/cm

Gesamthärte ≤ 8° dH

Chloride ≤ 25 ppm

Um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden, muss das einströmende Wasser eine Gesamthärte ≤ 8°dH haben.

Installationsvoraussetzungen

Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung. Bei Gasöfen muss eine Abgas- und Rauchgasanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com