



XENA-03HS-MADV

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

Modell

BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

Heißluftofen

Elektro

Knopf

3 460x330

Öffnung nach unten

Spannung: 230V 1N~



Beschreibung

Heißluftofen mit Beschwädung, analoger Steuerung und Garraum aus Edelstahl 304. Funktion für Zeit, Temperatur, Schwadenanteil und 2 Lüftergeschwindigkeiten. Ideal für alle Backprozesse von frischen und gefrorenen Backwaren. Die AIR.Plus-Technologie garantiert perfekte Gleichmäßigkeit beim Garen auf allen Blechen.

Standard-Kochfunktionen

Manuelles Garen

- **Temperatur:** 80 °C – 260 °C
- Umluftgaren und Dampfgaren ab 80 °C

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

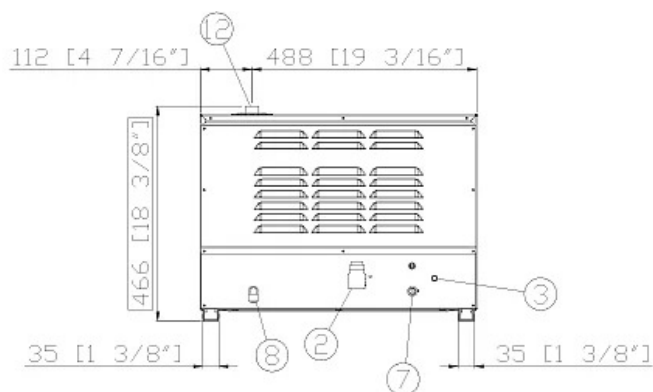
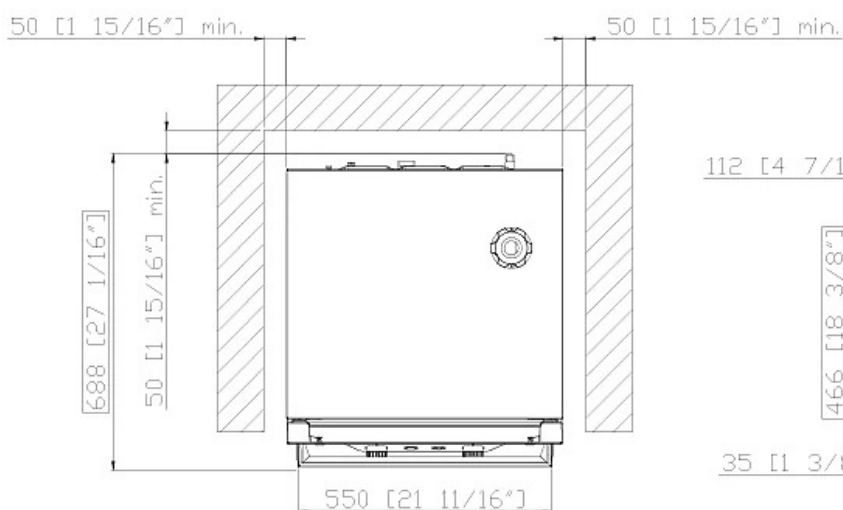
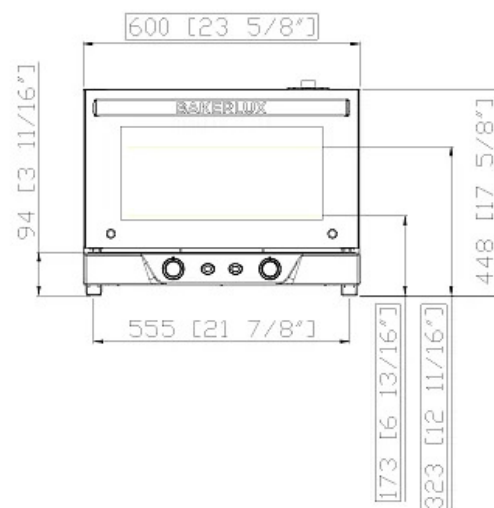
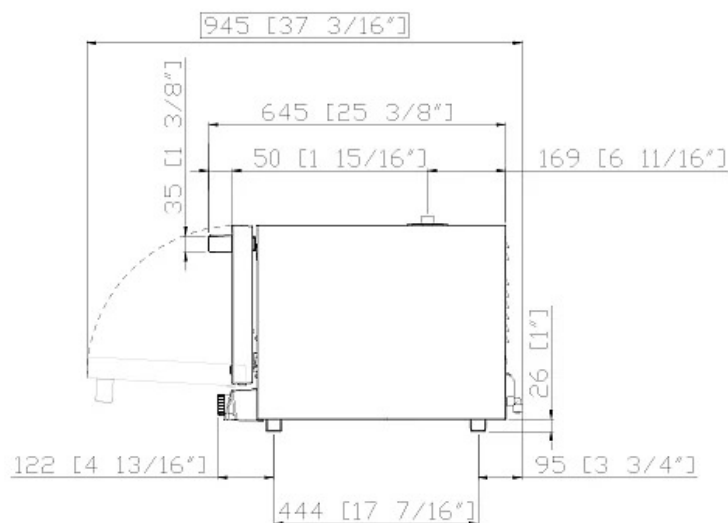
- **DRY.Plus:** Entfernt die Feuchtigkeit aus dem Garraum
- **STEAM.Plus:** Erzeugt sofort Feuchtigkeit
- **AIR.Plus:** Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung

Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten in der Tür
- Backkammer mit verchromten Einhangschienen
- Lüfter-System und Hochleistungs-Rundheizkörper



XENA-03HS-MADV



Größenangaben und Gewichte

Breite	600 mm
Tiefe	645 mm
Höhe	466 mm
Nettogewicht	34 kg
Blech Abstand	75 mm

Anschlusspositionen

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



XENA-03HS-MADV

Spannungsversorgung

Wasseranschlüsse

Installationsvoraussetzungen

Zubehör

Elektrisch Stromanschluss

OPTION A

Spannung	230 V
Phase	~1PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	3 kW
Max Ampere-Zahl	14 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 1,5 mm ²
Stecker	Schuko H07RN-F

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

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. Es wird ein Wasseranschluss pro Ofen benötigt.

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

Wasserzulauf spezifikationen

Freies Chlor ≤ 0.5 ppm

Chloramin ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Elektrische Leitfähigkeit ≤ 1000 µS/cm

Gesamthärte ≤ 30° dH

Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

Chloride ≤ 120 ppm

Gesamthärte ≤ 8 °dH*

Zubehör

- **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 / PURE.XL:** Der PURE-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum
- **LIEVOX** Gärschrank ausgestattet mit Sensoren, die in der Lage sind, den Gärprozess automatisch zu kontrollieren und einzugreifen.
- **Cooking Essential** Spezielle Bleche
- **Baking Essential** Spezielle Bleche
- **SPRAY&Rinse** Praktisches Sprühreinigungsmittel zur manuellen Reinigung aller Ofentypen. Entfernt Fett und jede Art von Schmutz.

Installationsvoraussetzungen

Die Unox-Produkte müssen in Einrichtungen installiert werden, in denen alle Systeme (Gas, Elektrik, Hydraulik, Belüftung usw.) den geltenden nationalen Normen entsprechen. Im Falle von Gasöfen muss eine Verbrennungsanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com