



XB693-AL



CENTRAL CHEF®
Distribuidor Autorizado

Proyecto _____

Producto _____

Cantidad _____

Fecha _____

Modelo

**BAKERLUX™ MANUAL ELÉCTRICO
5 NIVELES**

Horno combinado	Eléctrico
5 bandejas 660x460	Bisagras a la izquierda
Maneta	
Voltaje:	3AC 230V 50/60Hz

Descripción

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados. La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.



Características de cocción estándar

Cocción Manual

- **Temperatura:** 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

Características técnicas

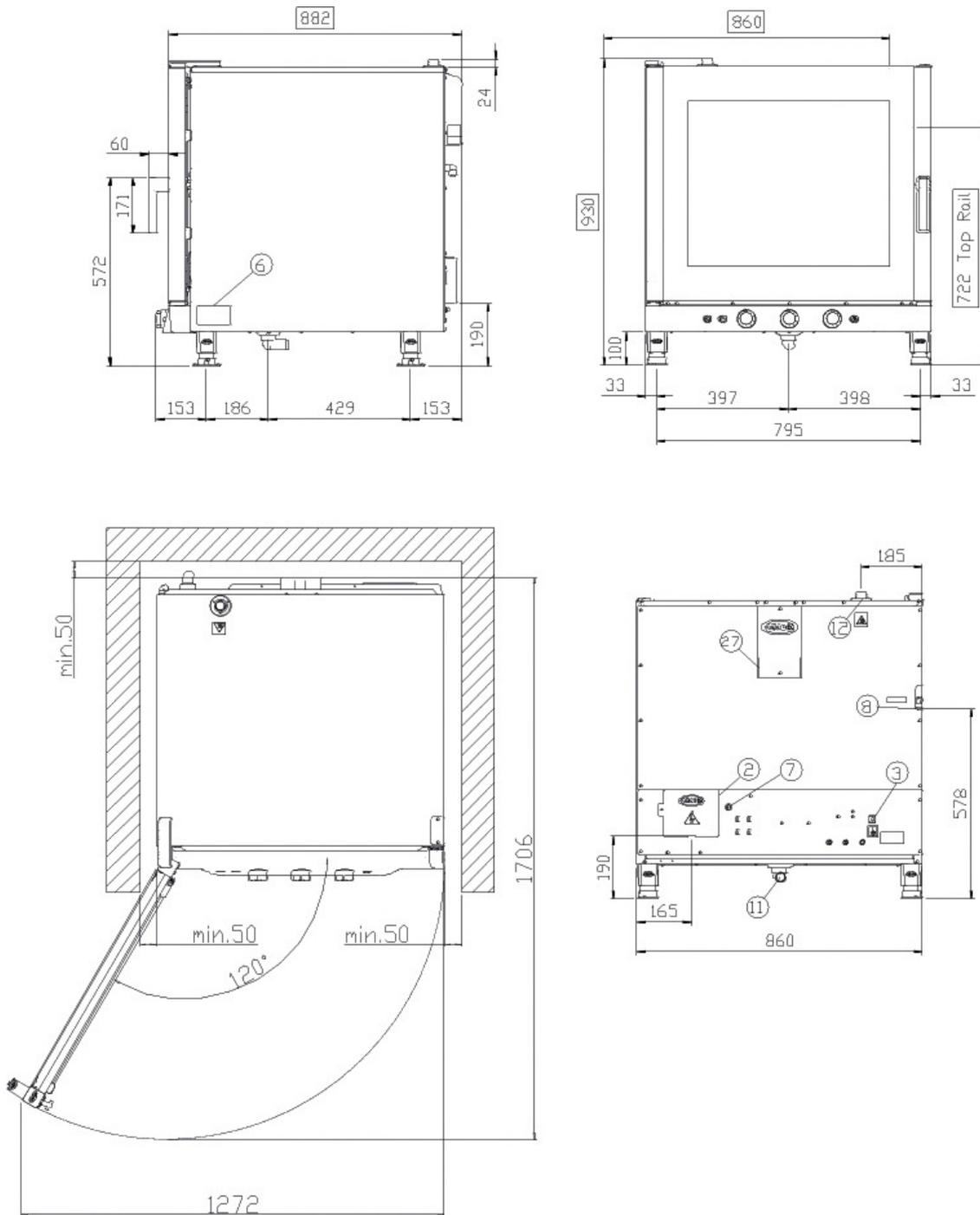
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades





Dimensiones y peso

Longitud	860 mm
Profundidad	882 mm
Altura	932 mm
Peso neto	86 kg
Distancia entre bandejas	95 mm

Posición conexiones

2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
7	Termostato de seguridad
8	Entrada de Agua 3/4"
11	Descarga cámara de cocción

12	Chimenea salida de humos calientes
27	Salida aire de enfriamiento



XB693-AL



CENTRAL CHEF®

Distribuidor Autorizado

Fuente de alimentación
Conexión hídrica
Requisitos para la instalación
Accesorios

Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR

Voltaje	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	10,5 kW
Máx corriente absorbida	20 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	25 A
Requisitos cable potencia*	5G x 2,5 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

OPCIÓN A

Voltaje	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	10,5 kW
Máx corriente absorbida	29 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	32 A
Requisitos cable potencia*	4G x 4 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Accesorios

- **Armarios neutros:** solución recomendada para optimizar la distribución de la cocina y tener siempre todo en el lugar correcto
- **Stand:** soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Detergente práctico en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad
- **PURE-RO:** Sistema de filtración de agua con ósmosis que elimina los cloruros y la cal del agua
- **PURE:** Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal dentro de la cámara de cocción

Conexión hídrica

UTILIZAR AGUA NO CONFORME A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS UNOX PARA LA CALIDAD DEL AGUA ANULA CUALQUIER TIPO DE GARANTÍA.

Es responsabilidad del comprador asegurar que el suministro del agua en entrada esté conforme a las especificaciones detalladas a través de medidas de tratamiento apropiadas.

Entrada agua potable: 3/4 "NPT *, presión de

Presión de línea: la línea: 22 a 87 psi; 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificaciones agua en entrada

Cloro libre ≤ 0.5 ppm

Cloramina ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Conductividad eléctrica ≤ 1000 µS/cm

Dureza total ≤ 30° dH

Circuito vapor: especificaciones agua en entrada

Cloruros ≤ 120 ppm

Dureza total ≤ 8 °dH

Para evitar la formación de cal, el agua en entrada tiene que cumplir con la dureza total ≤ 8°dH.

Requisitos para la instalación

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

www.centralchef.com.mx/unox/bakerlux-manual/



Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

www.ddc.unox.com

CENTRAL CHEF | REFORMA AGRARIA 77 - CASA BLANCA - 76030 - Querétaro - Tel. 442-848-0090 - contacto@centralchef.com.mx