

# XB613G-AL



Proyecto	
Producto	
Cantidad	
Fecha	

#### Modelo

# BAKERLUX™ MANUAL GAS 5 NIVELES



Horno combinado	Gas	
5 bandejas 660x460	Bisagras a la izquierda	
Maneta		
Voltaje: 2AC 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







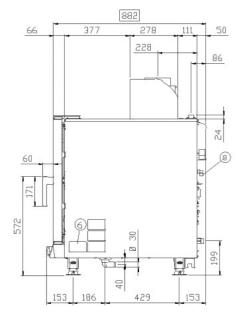
CENTRAL CHEF | REFORMA AGRARIA 77 - CASA BLANCA - 76030 - Querétaro - Tel. 442-848-0090 - contacto@centralchef.com.mx

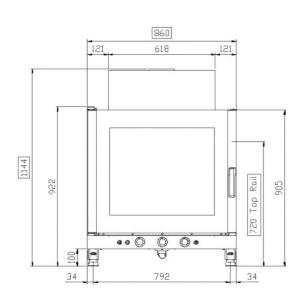


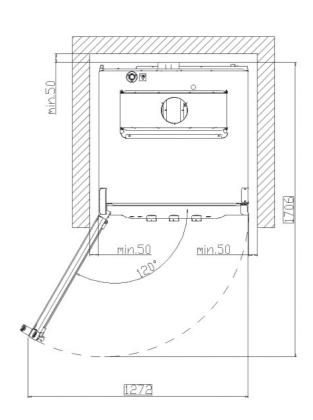
XB613G-AL

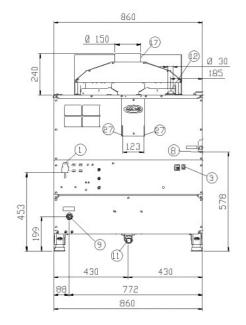


Dimensiones y peso









## Dimensiones y peso

Longitud	860 mm
Profundidad	882 mm
Altura	1144 mm
Peso neto	100 kg
Distancia entre bandejas	95 mm

#### Posición conexiones

Posicion conexiones	
2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
8	Entrada de Agua 3/4"
9	Entrada de Gas 3/4"
11	Descarga cámara de cocción

- 12 Chimenea salida de humos calientes
- **17** Interruptor de tiro
- 27 Salida aire de enfriamiento

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



# XB613G-AL



Fuente de alimentación Conexión hídrica Requisitos para la instalación Accesorios

#### Alimentación eléctrica

#### **ESTÁNDAR**

2317 (1427 (14	
Voltaje	220/240 V
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	0.7 kW
Máx corriente absorbida	3 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	10 A
Requisitos cable potencia*	3G x 1,5 mm^2
Enchufe	Schuko

<sup>\*</sup>Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

#### Alimentación gas

Tipo de gas	Potencia nominal gas	Presión en entrada	Inyector válvula gas	Conexión
G110	-	-	-	-
G20	17,5 kW	17-25 mbar	335 [1/100 mm]	3/4" macho
G25	14,6 kW	20-30 mbar	335 [1/100 mm]	3/4" macho
G25.1	-	-	-	-
G25.3	-	-	-	-
G30	17,5 kW	17,5 kW	210 [1/100 mm]	3/4" macho
G31	15 kW	25-45 mbar	210 [1/100 mm]	3/4" macho

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



#### 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
<b>pH</b> 7 - 8.5
Conductividad eléctrica $\leq 1000 \mu \text{S/cm}$
<b>Dureza total</b> ≤ 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  $\leq$  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.

Regístrate para acceder a las características específicas tecnicas del producto. www.ddc.unox.com

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