



# XEFT-04HS-ETDV



CENTRAL CHEF®  
Distribuidor Autorizado

|          |       |
|----------|-------|
| Proyecto | _____ |
| Producto | _____ |
| Cantidad | _____ |
| Fecha    | _____ |

**Modelo**  
BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

## HORNO ARIANNA TOUCH

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Horno de convección + humedad | Eléctrico        |
| 4 bandejas 460x330            | Abatible         |
| Panel de control táctil 2,4"  |                  |
| Apertura manual               |                  |
| Voltaje:                      | 2AC 220V 50/60HZ |

### Descripción

Horno de convección, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada. Ajuste de humedad, 2 velocidades de ventilador programables y cámara de cocción de acero inoxidable 304. El panel digital táctil de 2,4" permite almacenar 99 programas junto con su imagen y nombre para facilitar el trabajo en cada punto de venta. Listo para conectarse a Internet y utilizar el portal [datadrivencooking.com](http://datadrivencooking.com).



### Características de cocción estándar

#### Programas

- 99 Programas

#### Cocción Manual

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- Humedad ajustada al 20% hasta 100%

#### 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 soportes laterales para bandejas en acero cromado y sistema antivuelco
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento
- **WI-FI-/USB data:** descarga/carga de datos HACCP
- **WI-FI-/USB data:** descarga/carga de programas

### 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

#### Servicios Web y App

- **Data Driven Cooking app & webapp:** controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios
- **Top Training app:** descarga la app Unox Top.Training y aprende paso a paso los secretos del panel de control de tu nuevo horno

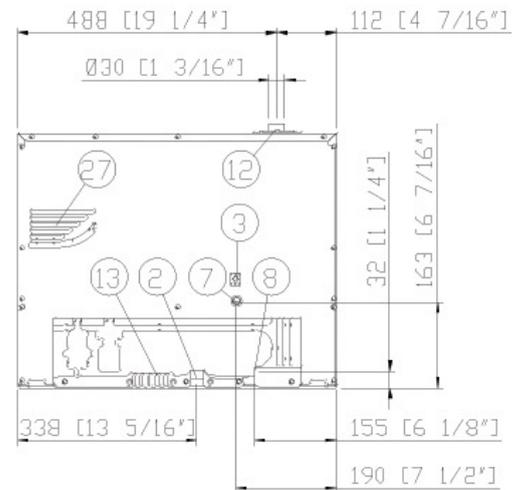
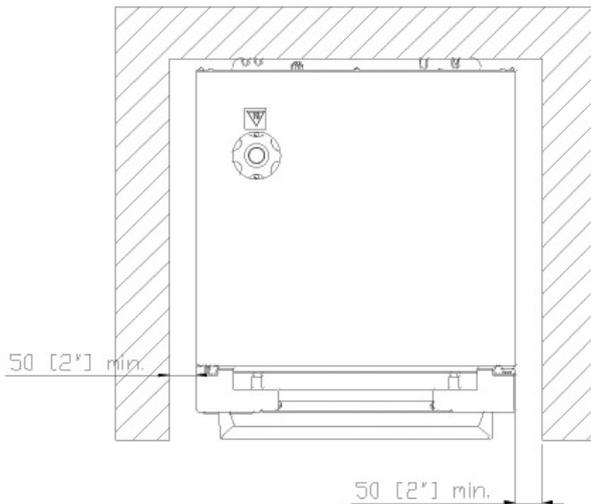
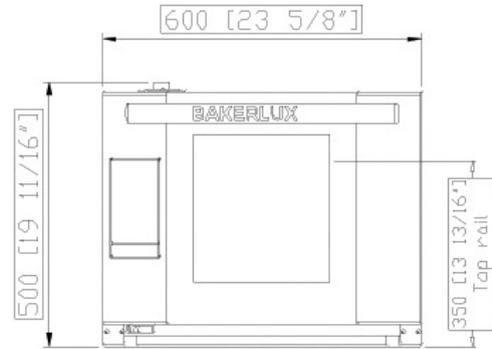
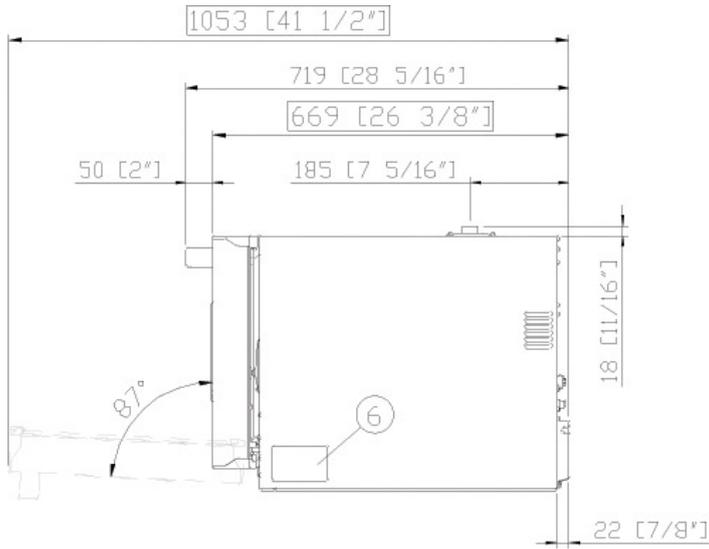


CENTRAL CHEF | REFORMA AGRARIA 77 - CASA BLANCA - 76030 - Querétaro - Tel. 442-848-0090 - [contacto@centralchef.com.mx](mailto:contacto@centralchef.com.mx)

# XEFT-04HS-ETDV

## HORNO ARIANNA TOUCH

CENTRAL CHEF®  
Distribuidor Autorizado



### Dimensiones y peso

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Longitud                 | 600 mm |
| Profundidad              | 669 mm |
| Altura                   | 500 mm |
| Peso neto                | 39 kg  |
| Distancia entre bandejas | 75 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"                |
| 12 | Chimenea salida de humos calientes  |

|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 13 | Conexión accesorios         |
| 27 | Salida aire de enfriamiento |



# XEFT-04HS-ETDV

## HORNO ARIANNA TOUCH



CENTRAL CHEF®  
Distribuidor Autorizado

Fuente de alimentación  
Conexión hídrica  
Requisitos para la instalación  
Accesorios

### Alimentación eléctrica

#### ESTÁNDAR

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Voltaje   | 220 V                    |
| Fase  | 2AC                      |
| Frecuencia  | 50 / 60 Hz               |
| Potencia total                                      | 3,5 kW                   |
| Máx corriente absorbida                             | 15 A                     |
| Dimensión requerida por el interruptor diferencial* | 16 A                     |
| Requisitos cable potencia*                          | 3G x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Enchufe   | Schuko                   |

\*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

### Accesorios

- **Campana Ventless:** campana con condensación de vapor
- **Campana Waterless:** filtra los olores y absorbe el calor latente que sale de la cámara de cocción sin utilizar agua
- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores que controlan e intervienen en modo automático en los procesos de fermentación
- **Stand:** soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y 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:** 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
- **Wi-Fi / Ethernet:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado a la nube UNOX - obligatorio para extender la garantía
- **Ethernet:** Tarjeta de conexión para tener conectado el horno a Unox y DDC.App
- **XUC152**

### 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.

<https://centralchef.com.mx/unox/arianna-touch/>



Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto. [www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)