



# XAFT-04FS-ETDV



CENTRAL CHEF®  
Distribuidor Autorizado

Proyecto \_\_\_\_\_

Producto \_\_\_\_\_

Cantidad \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_

## Modelo

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

## HORNO ROSELLA TOUCH

Horno de convección

Eléctrico

4 bandejas 18"x26"

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

- **ROTOR.Klean™:** sistema de lavado automático
- Lavado especial automático detrás del carter
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Triple cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado
- Conexión Wi-Fi integrada
- **WI-FI-/USB data:** descarga/carga de datos HACCP
- **WI-FI-/USB data:** descarga/carga de programas

## Características de cocciones avanzadas y automáticas

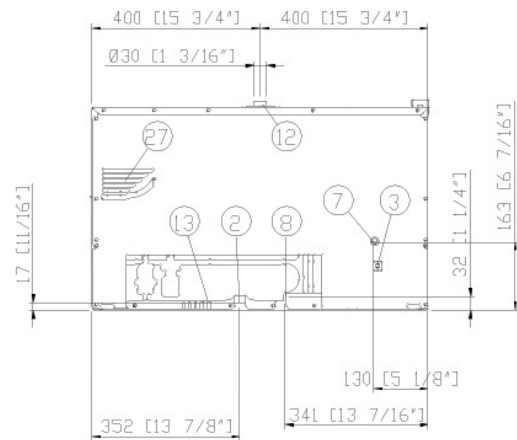
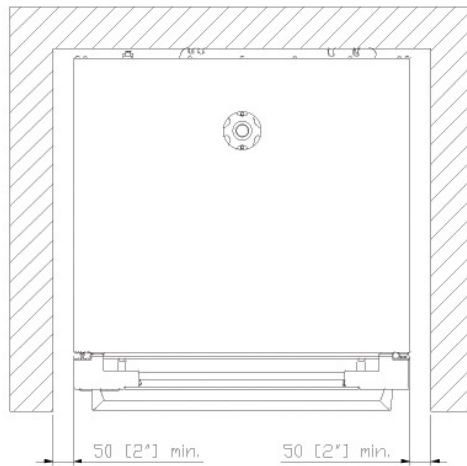
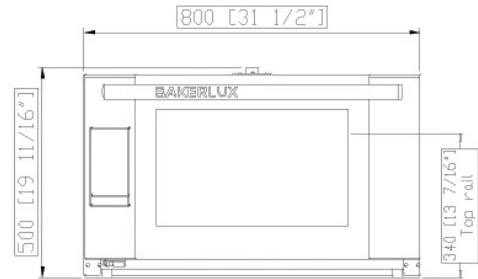
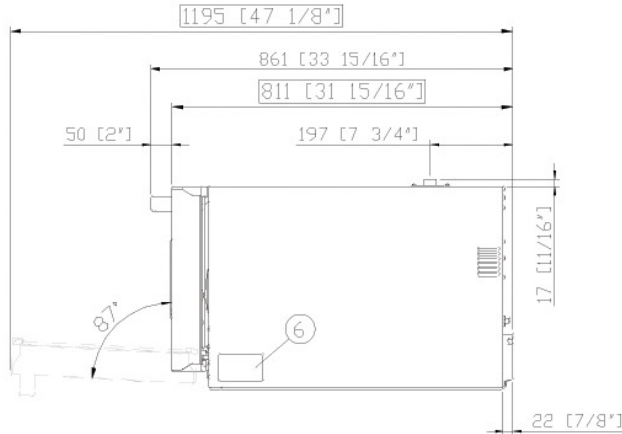
### Unox Intensive Cooking

- **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





### Dimensiones y peso

Longitud	800 mm
Profundidad	811 mm
Altura	500 mm
Peso neto	57 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



# XAFT-04FS-ETDV



**CENTRAL CHEF®**  
Distribuidor Autorizado

Fuente de alimentación  
Conexión hídrica  
Requisitos para la instalación  
Accesorios

## Alimentación eléctrica

### ESTÁNDAR

Voltaje	240 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	60 Hz
Potencia total	5,9-7,6 kW
Máx corriente absorbida	25.2 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	35 A
Requisitos cable potencia*	4 x AWG 10
Enchufe	NO INCLUIDA

### OPCIÓN A

Voltaje	208 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	60 Hz
Potencia total	5,9-7,6 kW
Máx corriente absorbida	25.2 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	35 A
Requisitos cable potencia*	4 x AWG 12
Enchufe	NO INCLUIDA

### OPCIÓN B

Voltaje	240 V
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	60 Hz
Potencia total	5,9-7,6 kW
Máx corriente absorbida	31.7 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	35 A
Requisitos cable potencia*	3 x AWG 10
Enchufe	NO INCLUIDA

### OPCIÓN C

Voltaje	208 V
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	60 Hz
Potencia total	5,9-7,6 kW
Máx corriente absorbida	28.4 A

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



# XAFT-04FS-ETDV



CENTRAL CHEF®  
Distribuidor Autorizado

Fuente de alimentación

Conexión hídrica

Requisitos para la instalación

Accesorios

Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	35 A
Requisitos cable potencia*	3 x AWG 10
Enchufe	NO INCLUIDA

\*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

## 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/rosella/>



Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)

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