



XB613G

Proyecto _____
 Producto _____
 Cantidad _____
 Fecha _____

Modelo BAKERLUX™

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Horno combinado | Gas |
| 6 bandejas 600x400 | Bisagras a la izquierda |
| Maneta | |
| Voltaje: | 220-240V 1~ |



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

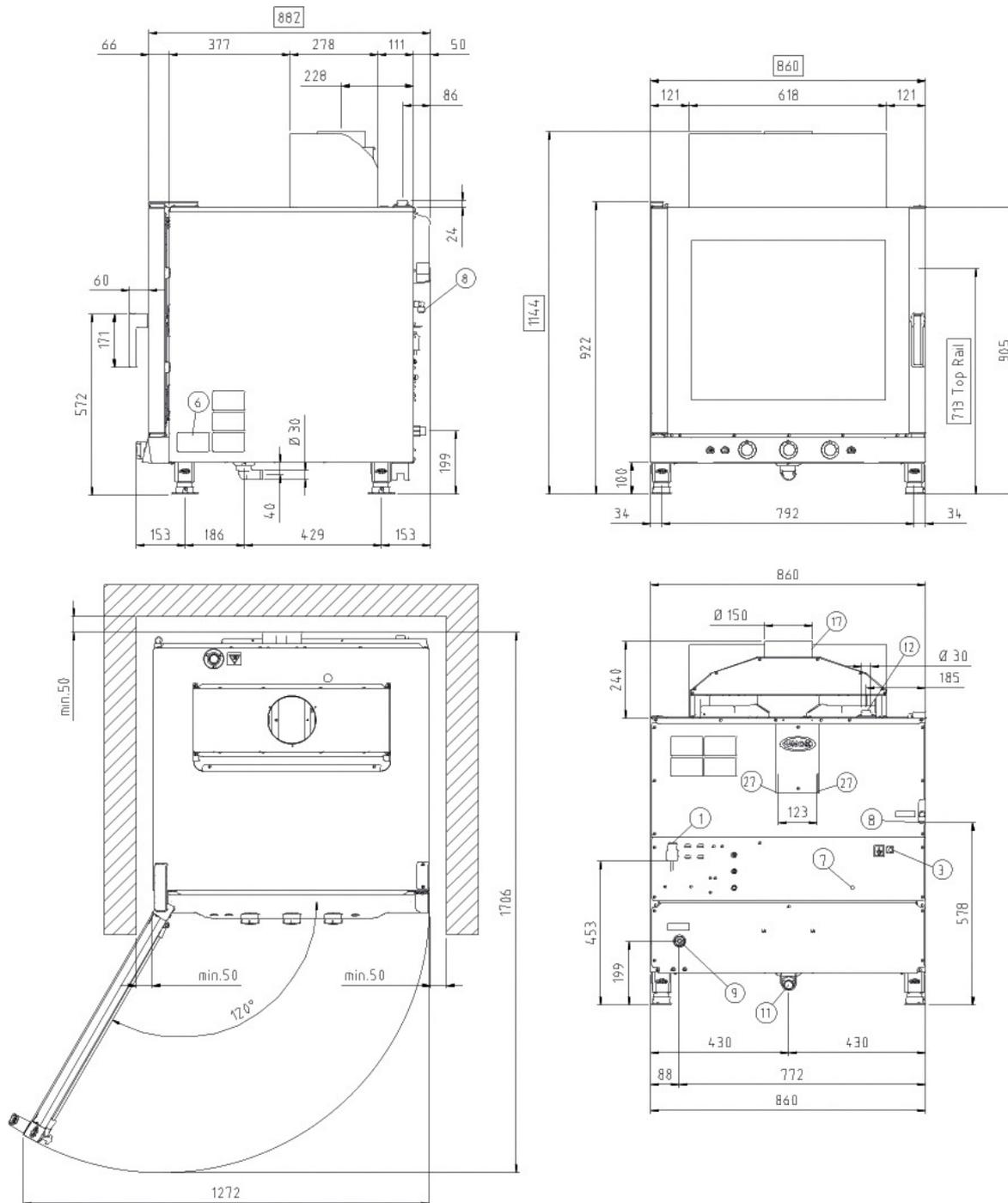
Unox Intensive Cooking

- **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



XB613G

Dimensiones y peso



Dimensiones y peso

| | |
|--------------------------|---------|
| Longitud | 860 mm |
| Profundidad | 882 mm |
| Altura | 1144 mm |
| Peso neto | 100 kg |
| Distancia entre bandejas | 80 mm |

Posición conexiones

| | | | |
|---|-------------------------------------|----|------------------------------------|
| 2 | Caja de conexión | 11 | Descarga cámara de cocción |
| 3 | Terminal unipotencial | 12 | Chimenea salida de humos calientes |
| 6 | Tarjeta de características técnicas | 17 | Interruptor de tiro |
| 7 | Termostato de seguridad | 27 | Salida aire de enfriamiento |
| 8 | Entrada de Agua 3/4" | | |
| 9 | Entrada de Gas 3/4" | | |

Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR

| | |
|---|--------------------------|
| 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 |

*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 |

Accesorios

- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores que controlan e intervienen en modo automático en los procesos de fermentación
- **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 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.

Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

www.ddc.unox.com