



# XFT113

Proyecto \_\_\_\_\_  
Producto \_\_\_\_\_  
Cantidad \_\_\_\_\_  
Fecha \_\_\_\_\_

Modelo  
LINEMISS™

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Horno de convección | Eléctrico   |
| 3 bandejas 460x330  | Abatible    |
| Maneta              |             |
| Voltaje:            | 220-240V 1~ |

## Descripción

Horno de convección 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 AIR.Plus garantiza una cocción 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 de cocciones avanzadas y automáticas

### Unox Intensive Cooking

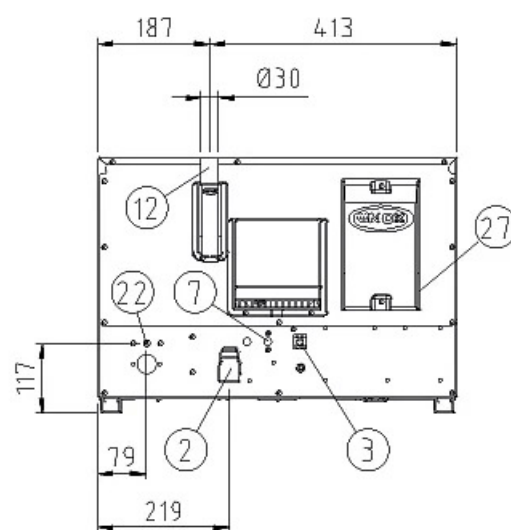
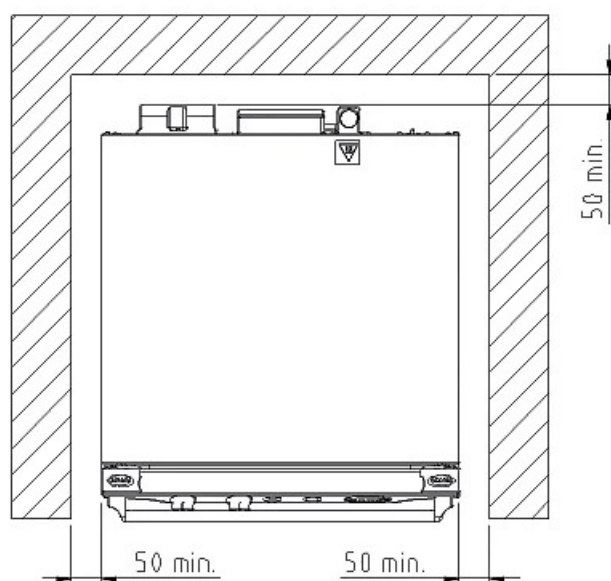
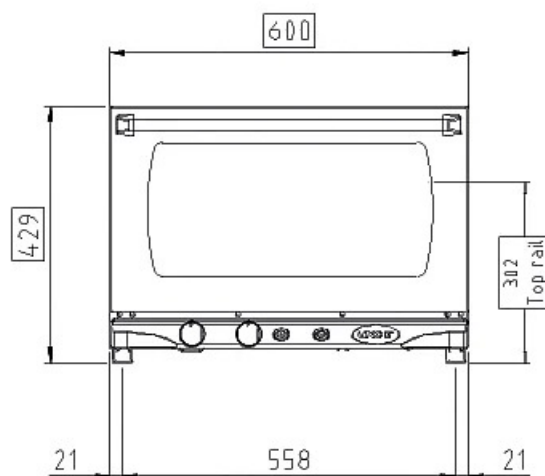
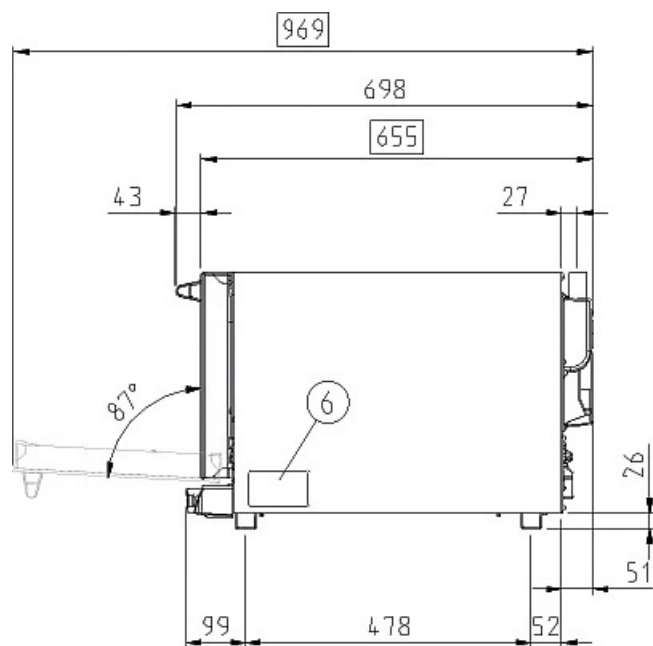
- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha

## 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
- Ventiladores y resistencias circulares de calor de alto rendimiento



# XFT113



## Dimensiones y peso

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Longitud                 | 600 mm |
| Profundidad              | 655 mm |
| Altura                   | 429 mm |
| Peso neto                | 25 kg  |
| Distancia entre bandejas | 75 mm  |

## Posición conexiones

|    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 2  | Caja de conexión                    |
| 3  | Terminal unipotencial               |
| 6  | Tarjeta de características técnicas |
| 7  | Termostato de seguridad             |
| 12 | Chimenea salida de humos calientes  |
| 22 | Entrada bomba de agua               |

|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 27 | Salida aire de enfriamiento |
|----|-----------------------------|



# XFT113

Fuente de alimentación

Conexión hídrica

Requisitos para la instalación

Accesorios

## Alimentación eléctrica

### ESTÁNDAR

|                                                     |                          |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| Voltaje                                             | 220-240 V                |
| Fase                                                | ~1PH+PE                  |
| Frecuencia                                          | 50 / 60 Hz               |
| Potencia total                                      | 3 kW                     |
| Máx corriente absorbida                             | 13 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

- **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 / PURE.XL:** 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.

Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

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