

# XAFT-04FS-ETDV

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

Modelo  
**BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH**

- Horno de convección
- Eléctrico
- 4 bandejas 18"x26"
- Apertura de arriba hacia abajo
- Panel de control táctil pantalla de 2,4"

## DESCRIPCIÓN

Horno de convección perfecto para procesos de cocción de productos de desayuno y tentempiés, en especial para productos de panadería y pastelería congelada. Entrada de humedad, 2 velocidades de ventilador programables y cámara de cocción en acero inoxidable 304. El panel digital touch de 2,4" permite memorizar 99 programas con imagen y nombre para facilitar el trabajo en el punto de venta. Listo para conectarse a Internet y utilizar el portal [www.data driven cooking.com](http://www.data driven cooking.com).



## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

### Cocción manual

- **Temperatura:** 31 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- Ajuste con aumento del 20% de humedad

### Programas

- 99 Programas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESTÁNDAR

- **ROTOR.Klean™:** sistema de lavado automático
- Lavado especial automático detrás del carter
- Cámara de cocción en acero inox 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 perforados con sistema antivuelco
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Multiturbina de 4 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento
- Contenedor detergente DET&Rinse™ integrado
- Conexión internet Wi-Fi integrada
- **Wi-Fi / USB data:** descarga/carga de datos HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** descarga/carga de programas

## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

### Data Driven Cooking

- Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones operativas de tus hornos, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios. Crea, analiza, mejora

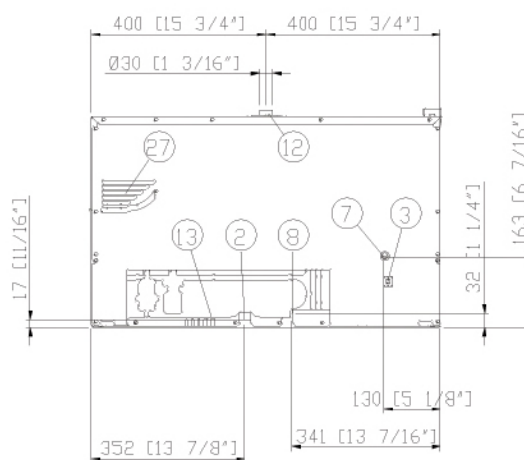
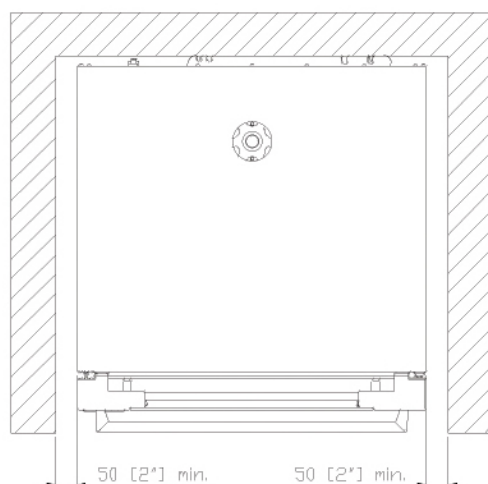
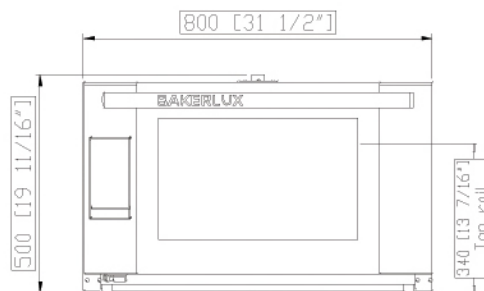
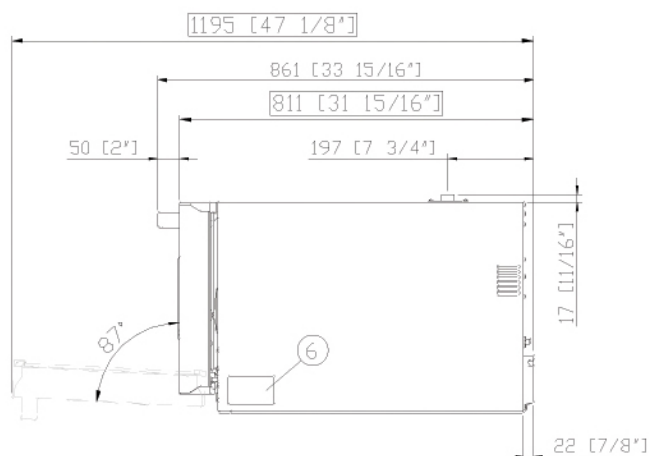
### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** extrae humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea a partir de 48 °C
- **AIR.Plus:** turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar

## APP & SERVICIOS WEB

- Data Driven Cooking app & webapp
- Top Training app
- Combi guru app





## DIMENSIONES Y PESO

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Anchura            | 31-1/2" (800 mm)   |
| Largura            | 31-15/16" (811 mm) |
| Altura             | 19-11/16" (500 mm) |
| Peso neto          | 126 lbs (57 kg)    |
| Distancia bandejas | 2-15/16" (75 mm)   |

## POSICIÓN CONEXIONES

|   |                                     |    |                                 |
|---|-------------------------------------|----|---------------------------------|
| 2 | Caja de conexión                    | 8  | Entrada de agua 3/4"            |
| 3 | Sede borne equipotencial            | 12 | Salida humos calientes          |
| 6 | Tarjeta de características técnicas | 13 | Conexión accesorios             |
| 7 | Termostato de seguridad             | 27 | Salida del aire de enfriamiento |

# XAFT-04FS-ETDV

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y A GAS

### ESTÁNDAR

|                                                     |               |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| Voltaje                                             | 240 V         |
| Fase                                                | ~3PH+PE       |
| Frecuencia                                          | 60 Hz         |
| Potencia total                                      | 5,9-7,6 kW    |
| Máxima corriente absorbida (amperios)               | 25.2 A        |
| Dimensión requerida por el interruptor diferencial* | 35 A          |
| Requisitos cable potencia                           | Cu 90°C 4 4   |
| Sección del cable de alimentación                   | 0,47" / 12 mm |
| Enchufe                                             | NO INCLUIDA   |

### OPCIÓN A

|                                                     |               |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| Voltaje                                             | 208 V         |
| Fase                                                | ~3PH+PE       |
| Frecuencia                                          | 60 Hz         |
| Potencia total                                      | 5,9-7,6 kW    |
| Máxima corriente absorbida (amperios)               | 25.2 A        |
| Dimensión requerida por el interruptor diferencial* | 35 A          |
| Requisitos cable potencia                           | Cu 90°C 4 4   |
| Sección del cable de alimentación                   | 0,47" / 12 mm |
| Enchufe                                             | NO INCLUIDA   |

### OPCIÓN B

|                                                     |               |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| Voltaje                                             | 240 V         |
| Fase                                                | ~1PH+PE       |
| Frecuencia                                          | 60 Hz         |
| Potencia total                                      | 5,9-7,6 kW    |
| Máxima corriente absorbida (amperios)               | 31.7 A        |
| Dimensión requerida por el interruptor diferencial* | 35 A          |
| Requisitos cable potencia                           | Cu 90°C 3 3   |
| Sección del cable de alimentación                   | 0,47" / 12 mm |
| Enchufe                                             | NO INCLUIDA   |

## ACCESORIOS

- **Ethernet:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado a Unox y DDC.App
- **SPRAY&Rinse:** Práctico detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos
- **PURE:** sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal
- **Wi-Fi:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado al cloud UNOX - obligatorio para extender la garantía
- **Baking Essentials:** bandejas especiales

## 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 hidráulica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno a gas.