



# XAFT-04FS-ETDV

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

## Modelo

**BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH**

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| Horno de convección          | Eléctrico                             |
| 4 bandejas 18"x26"           | Abatible                              |
| Panel de control táctil 2,4" |                                       |
| Apertura manual              |                                       |
| Voltaje:                     | 240V 3~ / 208V 3~ / 240V 1~ / 208V 1~ |

## 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%

## 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

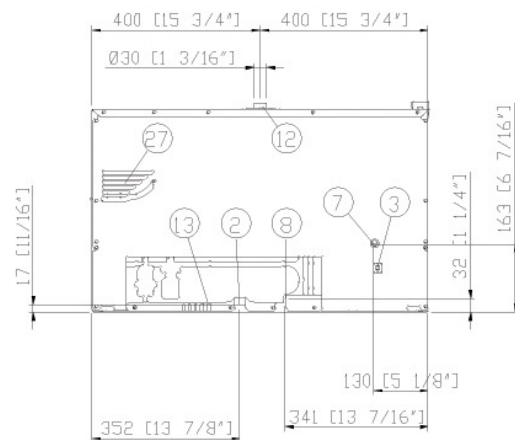
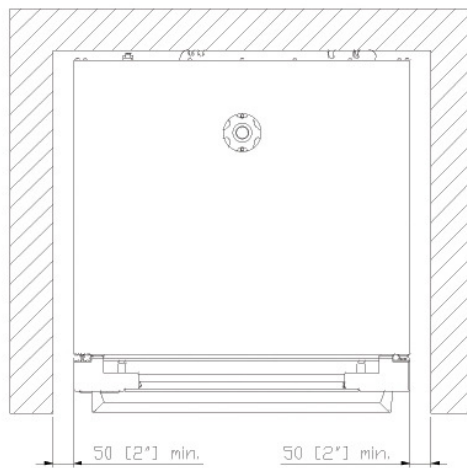
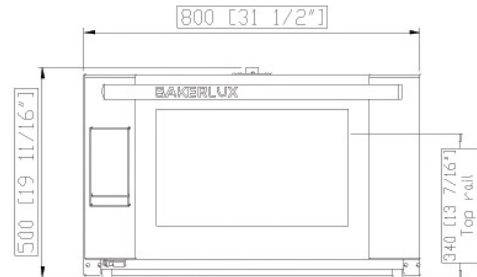
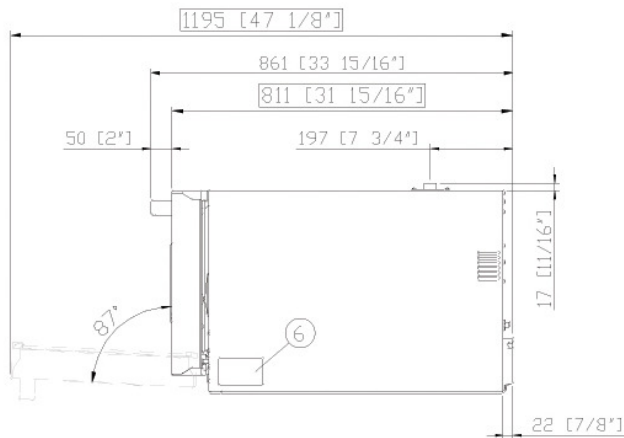
- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

### 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



# XAFT-04FS-ETDV



## 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                    | 13 | Conexión accesorios         |
| 3  | Terminal unipotencial               | 27 | Salida aire de enfriamiento |
| 6  | Tarjeta de características técnicas |    |                             |
| 7  | Termostato de seguridad             |    |                             |
| 8  | Entrada de Agua 3/4"                |    |                             |
| 12 | Chimenea salida de humos calientes  |    |                             |



# XAFT-04FS-ETDV

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     |



# XAFT-04FS-ETDV

|   |                |
|---|----------------|
| Dimensión requerida por el interruptor diferencial* | 35 A           |
| Requisitos cable potencia*                          | 3 x AWG 10     |
| Enchufe   | NO<br>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.

Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

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