



XF043

Project	
Item	
Hoeveelheid	
Datum	

Model
LINEMICRO™

Convectieoven	Elektrisch
4 trays 600x400	Opening naar beneden
Knop	
Spanning: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	

Beschrijving

Convectieoven met analoge bediening en roestvrij stalen kookkamer. Hiermee kunt u de kooktijd en temperatuur instellen. Ideaal voor diepgevroren bakkerij- en banketproducten voor ontbijt en fastfood. De AIR.Plus technologie garandeert een perfecte gelijkmatigheid op alle bakplaten.



Standard cooking features

Handmatig koken

- **Temperatuur:** 80 °C – 260 °C

Technische kenmerken

- Kookkamer in hoogresistent AISI 430 staal met afgeronde hoeken
- Dubbel glas
- Ovenkamerverlichting met halogeenlamp
- Bakruimte met verchroomde stalen rekrails

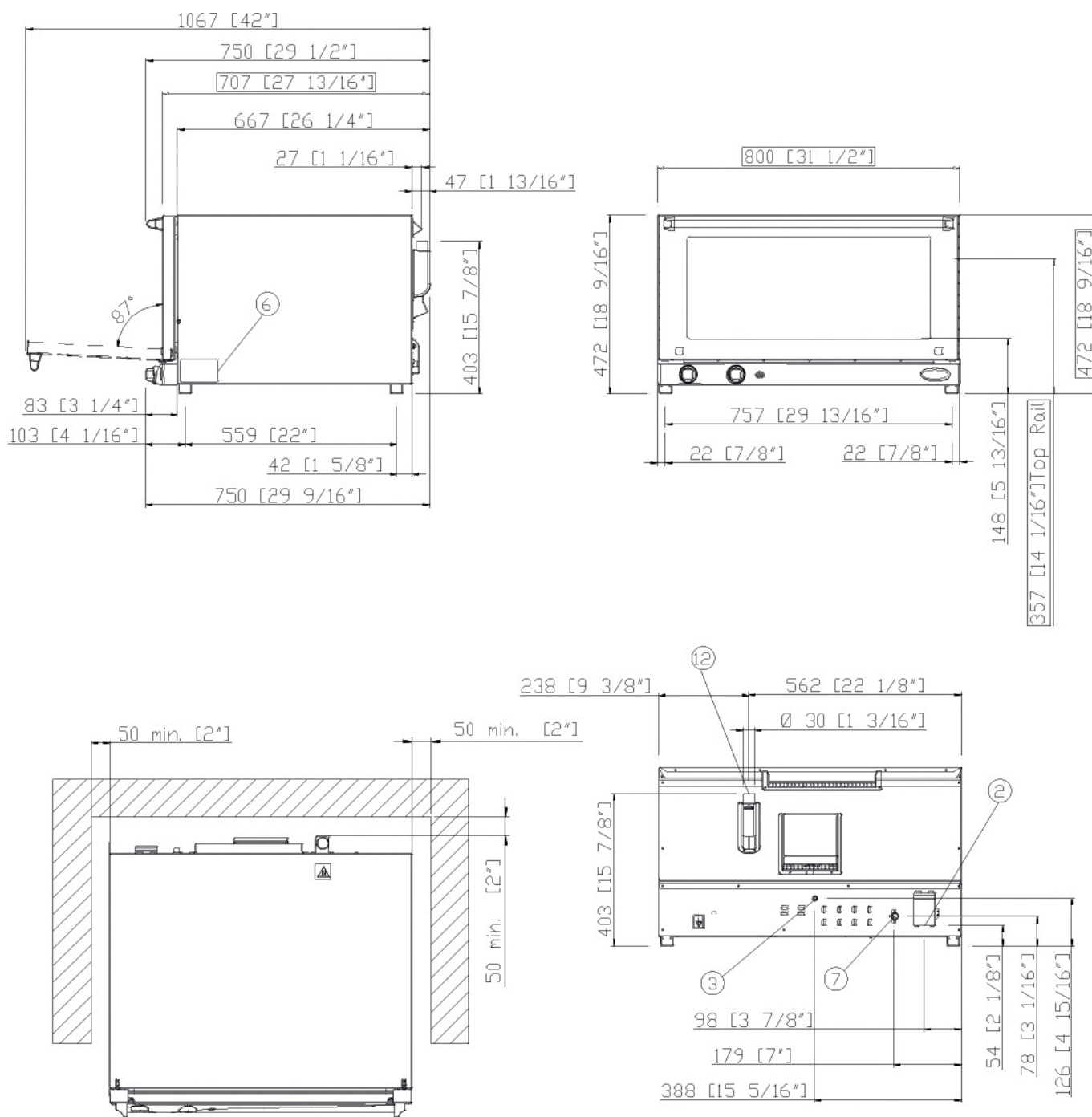
Geavanceerde en automatische kookfuncties

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** onttrekt snel vocht aan de kookkamer
- **AIR.Plus:** meerdere ventilatoren met achteruitversnelling en 2 snelheidsstanden



XF043



Afmetingen en gewicht

Breedte	800 mm
Diepte	707 mm
Hoogte	472 mm
Netto Gewicht	44 kg
Tray pitch	70 mm

Aansluitposities

2	Stroomvoorziening aansluitingenbord
3	Unipotential aansluitpunt
6	Plaatje met technische gegevens
7	Veiligheidsthermostaat
12	Hete dampen uitlaat schoorsteen



XF043

Stroomvoorziening

Watersaansluiting

Installatievereisten

Accessories

Elektrische stroomvoorziening

STANDAARD

Spanning	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequentie	50 Hz
Totaal vermogen	5,3 kW
Max stroomopname	13 A
Vereiste grootte van breaker	16 A
Vereisten voor de voedingskabel*	5G x 1,5 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

OPTIE A

Spanning	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequentie	50 Hz
Totaal vermogen	5,3 kW
Max stroomopname	13 A
Vereiste grootte van breaker	16 A
Vereisten voor de voedingskabel*	4G x 2,5 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

OPTIE B

Spanning	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequentie	50 Hz
Totaal vermogen	5,3 kW
Max stroomopname	23 A
Vereiste grootte van breaker	25 A
Vereisten voor de voedingskabel*	3G x 2,5 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

*Aanbevolen grootte - neem plaatselijke voorschriften in acht.

Accessories

- **Bak Benodigheden:** speciale trays
- **SPRAY&Rinse:** Praktisch spray reinigingsmiddel voor het handmatig reinigen van alle soorten ovens. Het ontvet en verwijdert alle soorten vuil.

Installatievereisten

De installaties moeten in overeenstemming zijn met alle plaatselijke elektrische systemen, met name wat betreft de minimumdraaddikte die vereist is voor aansluiting in het veld, hydraulische en ventilatievoorzieningen. In het geval van gasovens moet een afzuig- en rookanalyse worden uitgevoerd.

Registreer je bij DDC Service voor toegang tot gegevens en productspecificaties.

www.ddc.unox.com