

Модель  
**BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH**

- Конвекционная печь
- Электрический
- 6 противней 600x400
- Левая петля (открывается вправо)
- 2.4" сенсорная панель управления



## СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Программы

- 99 Программы

### Ручное приготовление

- **Температура:** 30 °C – 260 °C
- До 9 шагов приготовления
- Настройка с увеличением влажности на 20%

## СТАНДАРТНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Камера приготовления с L-образными направляющими
- Система 2-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить данные НАССР
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить программы

## ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь идеально подходит для выпечки свежих хлебобулочных и замороженных кондитерских изделий. Регулировка влажности, 2 программируемых скорости вращения вентилятора и камера приготовления из нержавеющей стали 304. Цифровая сенсорная панель 2,4" позволяет сохранять до 99 с изображением и названием, чтобы облегчить работу в каждой торговой точке. Готовы к подключению к Интернету и использованию портала [www.datadrivencooking.com](http://www.datadrivencooking.com).

## РАШИРЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Data Driven Cooking

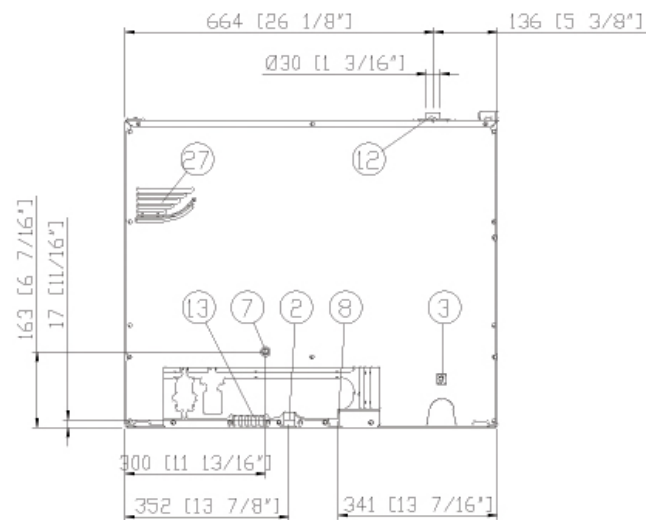
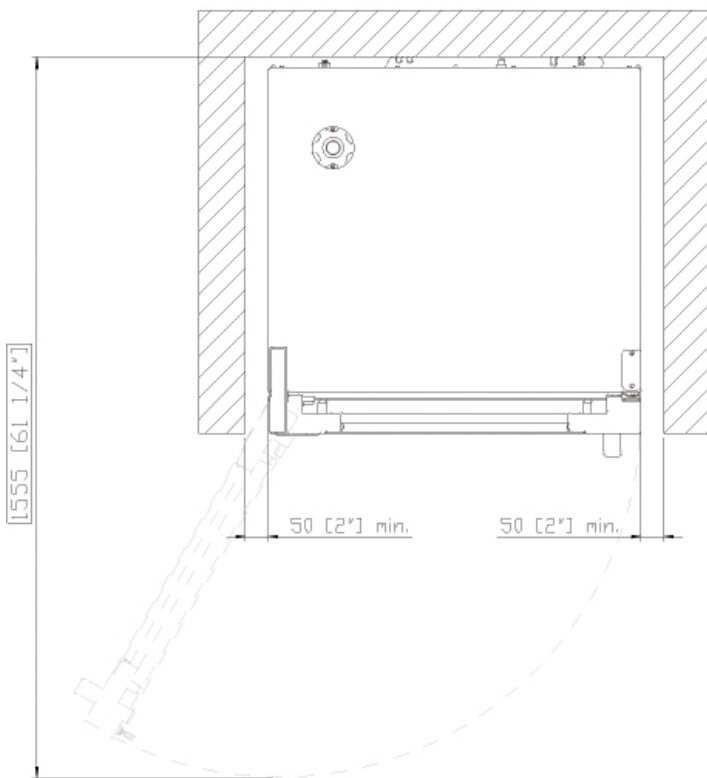
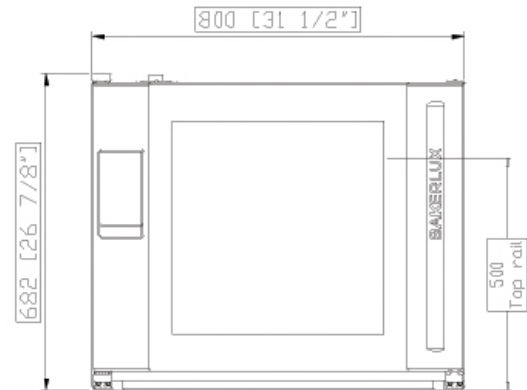
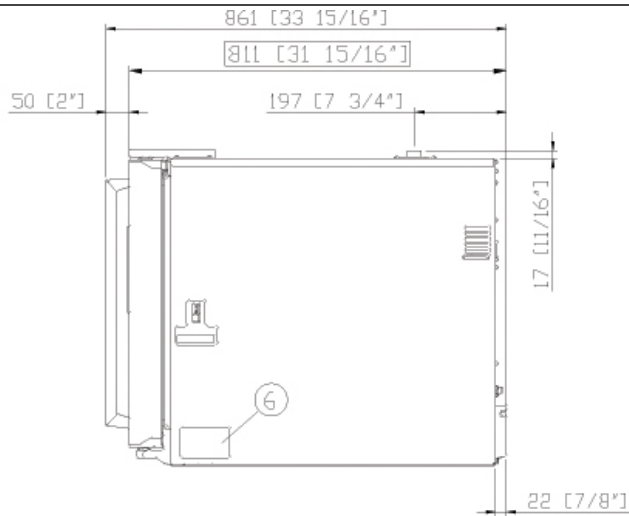
- Она проверяет и контролирует работу ваших печей в режиме реального времени, создает и делится новыми рецептами. Искусственный интеллект превращает данные о потреблении в полезную информацию и позволяет увеличить вашу ежедневную прибыль. Создает, анализирует, улучшает

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Plus:** создает мгновенную влажность, начиная с 48 ° C
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемых скоростями

## APP & WEB-СЕРВИСЫ

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



## ГАБАРИТЫ И ВЕС

Ширина	800 mm
Глубина	811 mm
Высота	682 mm
Вес нетто	72 kg

Расстояние между противнями	75 mm
-----------------------------	-------

## РАСПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕНИЙ

2 Клеммы питания	8 3/4" Вход воды
3 Выравнивание потенциалов	12 Выход горячей дымов
6 Табличка с техническими данными	13 Подключение аксессуаров
7 Предохранительный термостат	27 Выход охлаждающего воздуха

# XEFT-06EU-ETRV-MT

Аксессуары

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ И ГАЗУ

### СТАНДАРТ

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10,3 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	17.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя*	20 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 5G 5G
Диаметр кабеля	17 mm
Штепсель	НЕ ВКЛЮЧЕНА

### ОПЦИЯ А

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10,3 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	28 A
Требуемый размер автоматического выключателя*	32 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 4G 4G
Диаметр кабеля	17 mm
Штепсель	НЕ ВКЛЮЧЕНА

## АКСЕССУАРЫ

- **Wi-Fi:** Интернет плата для поддержания подключения печи к UNOX Cloud обязательна для продления гарантии
- **Ethernet:** Плата подключения к интернету, чтобы печь оставалась подключенной к Unox и DDC.App
- **SPRAY&Rinse:** Практичное моеющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **PURE:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **Baking Essentials:** специальные противни

## ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Установка должна соответствовать всем требованиям для подключения к электричеству, особенно в отношении минимального размера сечения кабеля, необходимого для подключения на месте, подключение к гидравлической и вентиляционной системе. В случае установки газовой печей необходимо выполнять анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь для доступа к данным и спецификации  
[infonet.unox.com](http://infonet.unox.com)

