

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.datadrivencooking.com](http://www.datadrivencooking.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

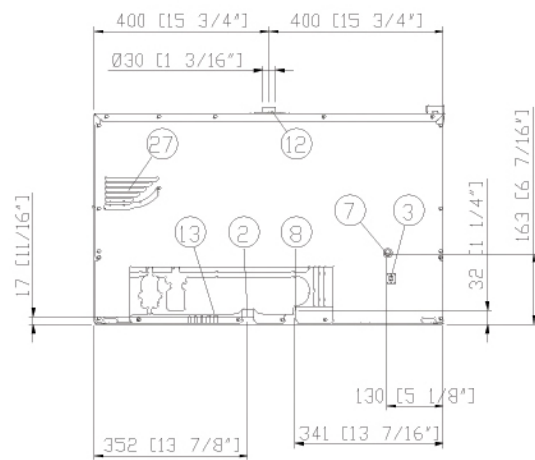
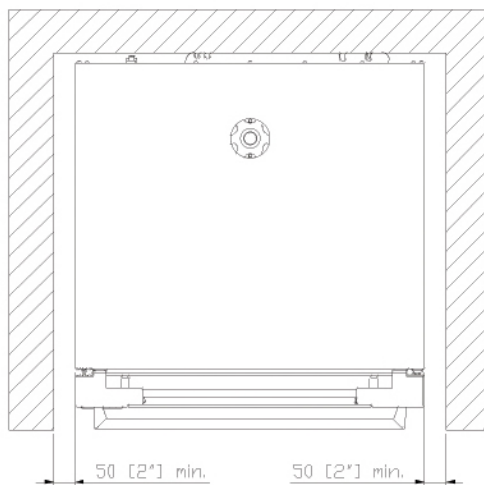
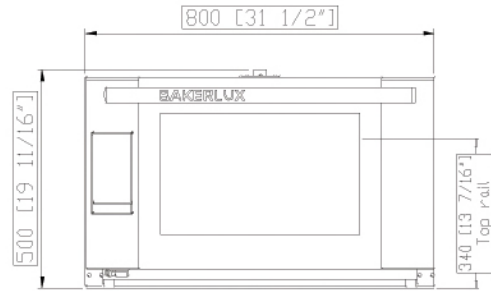
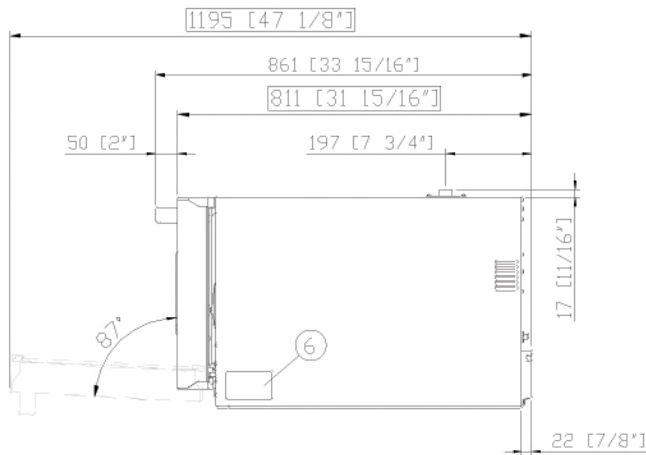
- Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones operativas de tus hornos, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios. Crea, analiza, mejora

### 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

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

## POSICIÓN CONEXIONES

<b>2</b> Caja de conexión	<b>8</b> Entrada de agua 3/4"
<b>3</b> Sede borne equipotencial	<b>12</b> Salida humos calientes
<b>6</b> Tarjeta de características técnicas	<b>13</b> Conexión accesorios
<b>7</b> Termostato de seguridad	<b>27</b> 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.

Regístrate para acceder a las características y datos técnicos del producto  
[infonet.unox.com](http://infonet.unox.com)

