



FICHA DE INSTALACIÓN

Horno Convector Eléctrico Trifásico

XESW-03HS-EDDN



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
- 3 bandejas de 460 x 330 mm. (BAKE).
- 1 Bandeja de 450 x 330 mm. (SPEED).
- Temperatura de cocción variable de 30°C a 260°C.
- Tipo de apertura de puerta: de arriba a abajo.
- Carga máxima de alimentos: 15 kg.

- Datos Técnicos
- Construcción en Acero Inoxidable AISI 304.
- Medidas: 60 cm.(Ancho) x 79.6 cm.(profundidad) x 54.1 cm.(altura).
- Peso: 88 kg. (Sólo horno).
- Atril modelo: Alto XWKRT-08HS-H / Medio XWKRT-06HS-M / Bajo XWKRT-00HS-L / Suelo XWKRT-00HS-F.

Check List Requerimientos

	Suministro Eléctrico	SN
	• Energía: Trifásica 380-415V/50 Hz/1F+N+T	
	• Potencia: 6.6 kW	
	• Corriente: 14 Amp	
	• Enchufe Industrial: 16A (3F+N+T)	
	• Sección de cable: 5G x 2.5mm ²	
	• h: 100 cm	

	Conexión a internet por cable (RJ45)	SN
	*Opcional conexión mediante Wifi	

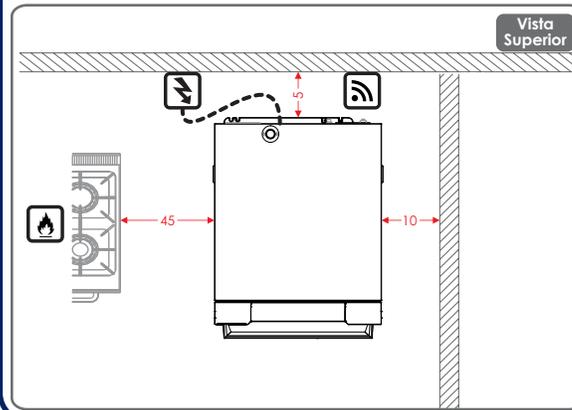
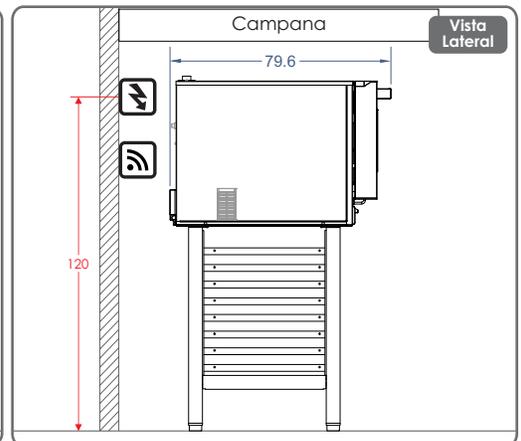
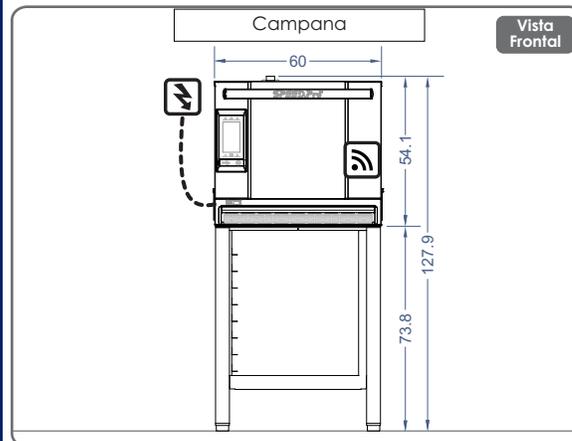
Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout	ANCHO _____ cm
SI <input type="radio"/>	LARGO _____ cm
NO <input type="radio"/>	ALTO _____ cm

Campana de extracción

SI <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
Nombre Responsable	Fecha
_____ / /	_____ / /

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- Modalidad Bake: sirve para hornear productos de pastelería, incluso congelados, obteniendo siempre resultados uniforme.
- Modalidad Speed: permite cocinar y regenerar comida, en porciones individuales o múltiples, en tiempo récord, gracias a la combinación de flujos controlados de aire calientes, microondas y la bandeja especial SPEED.Plate que transmite calor por contacto, tostando perfectamente todos los productos de pan.
- ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir.
- SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del pre calentamiento.
- AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada. SPEED.Plus: genera microondas y las distribuye uniformemente en todos los puntos de la cámara.

Condiciones de Garantía

Sólo para los hornos ChefTop MIND.Maps™ y BakerTop MIND.Maps™ y BakerLux™ Shop.Pro™ y sólo si el Usuario ha adquirido o se le ha suministrado la extensión de garantía LONG.Life4 (la "Extensión de Garantía"). El Plazo de Garantía es, con respecto a la mano de obra, hasta que se alcance la primera fecha entre (x) 24 meses a partir de la Fecha de Inicio de la Garantía y (xx) diez mil (10.000) horas de funcionamiento y encendido del Horno, según lo señalado en el reloj interno del Horno, y, con respecto al Producto y/o a los Repuestos, hasta que se alcance la primera fecha entre (i) 48 meses a partir de la Fecha de Inicio de la Garantía y (x) diez mil (10.000) horas de funcionamiento y encendido del Horno, según lo señalado en el reloj interno del Horno. Dicha Extensión de Garantía está disponible para el Usuario final si y sólo si el Producto pertinente está conectado a Internet a través de un cable Ethernet, WIFI o 3G/4G dentro de los treinta (30) días a partir de la fecha en la que el Distribuidor emita la factura al Usuario final o a partir de la fecha de instalación del Producto, siempre y cuando dicha fecha de instalación pueda ser suficientemente probada (según lo determinado por UNOX a su incuestionable discreción), y siga siendo accesible para permitir al servicio técnico UNOX el acceso remoto en cualquier momento.

¡IMPORTANTE!

Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a las normas Nch 4/2000, 4/2003, IPX4, respectivamente. • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar. • La campana para el equipo debe tener 130 cm de profundidad. • Requiere de un Estabilizador de Voltaje. • El equipo debe estar a 5 cm de distancia del muro posterior, 10 cm de los muros laterales como mínimo.