

Características del Equipo

• Capacidad

Horno: 04 bandejas de 46 x 33 cm.

Carga máxima de alimento: 18 kg.

Temperatura: 30°C - 260°C.

• Datos Técnicos

Construcción en Acero Inoxidable.

Medidas Horno: 60 cm.(Ancho) x 71.9 cm.(profundidad) x 50 cm.(altura).

Peso Horno: 39 kg.



Check List Requerimientos

XEFR-04HS-ETDV

Suministro Eléctrico	S	N
• Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F		
• Potencia: 3.5 kW		
• Corriente: 15 Amp		
• Enchufe: Industrial 16A (220V)		
• Sección de cable: 3G x 1.5mm²		
• h: 150 cm		

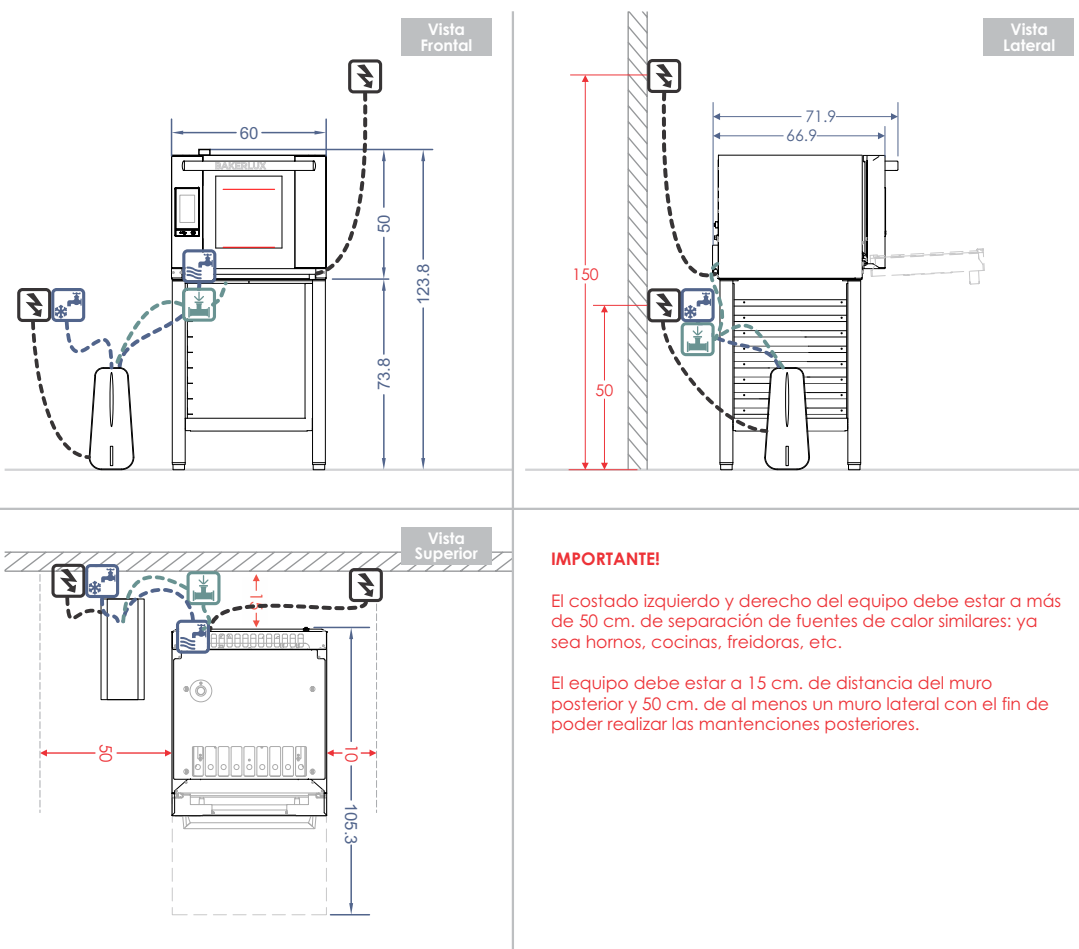
Suministro Agua Fría (Blanda)	S	N
• Entrada: Diámetro 3/4" HE		
• Presión agua: 1.5 - 6 bar		
• Consumo máximo de agua: 5 l/h		
• h: 150 cm		

OSMOSIS PUREC

Suministro Eléctrico	S	N
• Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F		
• Potencia: 0.04 kw		
• Enchufe: Domiciliario 10A (220V)		
• h: 50 cm		

Desagüe	S	N
• Diámetro 1/4".		
• h: 50 cm.		

Planimetrías



Características del Equipo

- Horno de convección 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 AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados.
- 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.
- Hasta 9 pasos de cocción. Humedad ajustada al 20%.
- Doble cristal. Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta.

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 - 150 cm de profundidad • Se recomienda una dureza máxima del agua 30 ppm • Requiere de un Estabilizador de Voltaje • El Equipo debe estar a 15 cm de distancia del muro posterior, 10 cm del lateral izquierdo y para futuras mantenciones se debe considerar una distancia de 50 cm desde el lateral derecho.

PRE VISITA

Instancia en donde nuestro personal técnico revisara sus instalaciones verificando los requerimientos para la conexión del equipo.

INSTALACIÓN DE EQUIPOS

Horario de atención de Lunes a Viernes de 08:30 hrs. a 18:00 hrs.

De incurrir en una tercera visita a causa de requerimientos de instalación no cumplidos o solicitudes fuera del horario establecido, la visita tendrá un costo adicional para usted. Evite cobros innecesarios.

REQUERIMIENTOS SOLICITADOS

Considerar que al no contar con los requerimientos solicitados en pre visita, se cobrará a contar de la tercera visita en adelante.

Adicionalmente se le informa que la garantía del equipo comienza a regir una vez realizada la puesta en marcha o bien después de dos meses transcurridos el despacho, si no ha cumplido con los requerimientos para la instalación.

Valor de \$66.000 por cada visita adicional.

Accesorios recomendados

Código	Descripción
XEKHT-ACHS	Campana Waterless, compatible con BAKERLUX SHOP.Pro
XWKRT-08HS-H	Atril, compatible con BAKERLUX SHOP.Pro, SPEED.Pro, EVEREO.
DB1044A0	Detergente para lavado manual
XEKPT-08HS-C / XEKPT-08HS-B	Fermentadora Lievox, compatible con BAKERLUX SHOP.Pro

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
OSMOSIS-PUREC	1	SISTEMA DE OSMOSIS INVERSA DE FLUJO DIRECTO PARA BARKERLUX.PRO
FCL106	1	ENCHUFE MACHO VOLANTES 3X16A MONOFÁSICO
3010194	2	REDUCCIÓN DE ACOUPLE RECTO, TUBO Ø 10-8MM.
PHC031	1	REDUCTOR 3/8 - 1/4