



# XESW-03HS-EDDN

Proyecto \_\_\_\_\_  
 Producto \_\_\_\_\_  
 Cantidad \_\_\_\_\_  
 Fecha \_\_\_\_\_

## BAKERLUX SPEED.Pro™

- horno de convección
- Eléctrico
- 3 bandejas 460x330 (BAKE)
- Apertura de arriba hacia abajo
- Panel de control táctil pantalla de 6"
- 1 bandeja 450x330 (SPEED)



## DESCRIPCIÓN

BAKERLUX SPEED.Pro™ es el primer y el único baking speed oven: horno de convección y horno de cocción acelerada en un único equipo. Gracias a la anchura de la cámara de cocción de BAKERLUX SPEED.Pro™, puedes usar la modalidad Bake con 3 bandejas 460 x 330 para hornear productos de pastelería, incluso congelados, obteniendo siempre resultados uniformes. La modalidad Speed te 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.

## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

### Cocción manual

- **Temperatura:** 31 °C – 260 °C
- Hasta 3 pasos de cocción
- 12 programas rápidos (12 Speed y 12 Bake)

### Programas

- 384 programas Bake
- 384 programas Speed
- **CHEFUNOX:** elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros (Bake)
- **SPEEDUNOX:** elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros (Speed)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESTÁNDAR

- Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia
- Cámara de cocción con soporte para bandejas incluido
- Visualización del estado de la cocción a través de una luz LED multicolor
- Sistema recoge migas integrado en el filtro situado por debajo de la puerta
- Interruptor de contacto de puerta
- **Wi-Fi / USB data:** descarga/carga de datos HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** descarga/carga de programas

## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir
- **SMART.Preheating:** selecciona automáticamente la temperatura y duración del precalentamiento
- **AUTO.Soft:** gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

### Unox Intensive Cooking

- **SPEED.Plus:** genera microondas y las distribuye uniformemente en todos los puntos de la cámara
- **DRY.Plus:** extrae humedad de la cámara de cocción
- **AIR.Plus:** turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar

### Data Driven Cooking

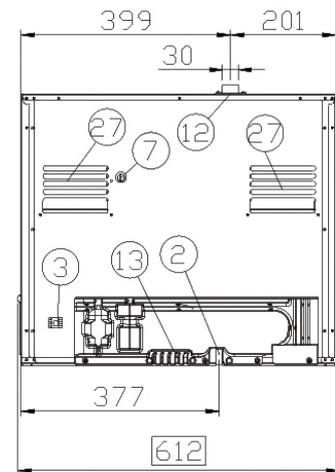
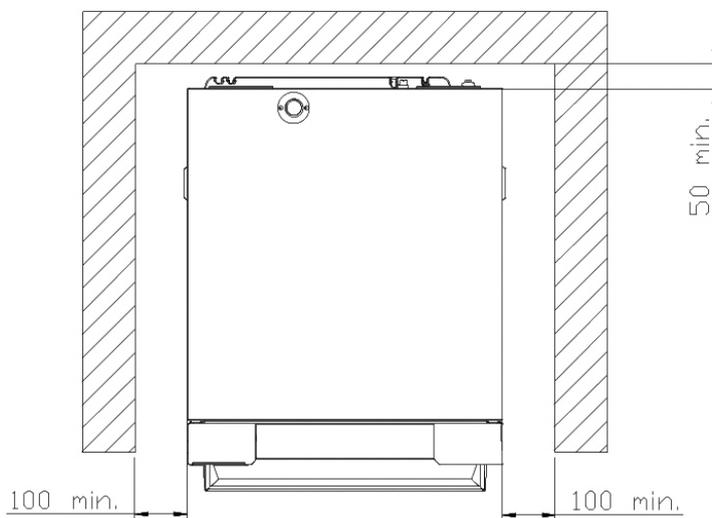
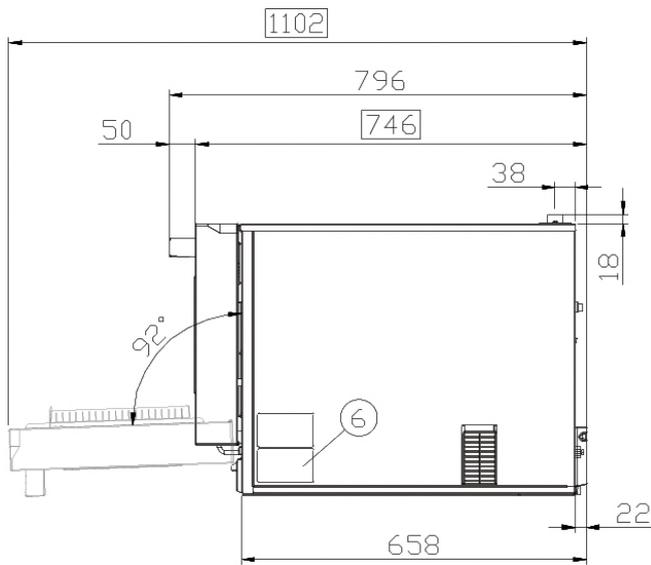
- Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones operativas de tus hornos, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios. Crea, analiza, mejora

## APP & SERVICIOS WEB

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



Nos reservamos el derecho de aportar mejoras técnicas - 17/3/2021



## DIMENSIONES Y PESO

Anchura	600 mm
Largura	797 mm
Altura	523 mm
Peso neto	89 kg
Distancia bandejas	75 mm

## POSICIÓN CONEXIONES

2	Caja de conexión	12	Salida humos calientes
3	Sede borne equipotencial	13	Conexión accesorios
6	Tarjeta de características técnicas	27	Salida del aire de enfriamiento
7	Termostato de seguridad		

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Voltaje	380-415V V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 Hz
Potencia total	6.6 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	14 A
Dimensión requerida por el interruptor	16 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 5G 5G
Sección del cable de alimentación	13 mm
Enchufe	

Voltaje	220-240V V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 Hz
Potencia total	6.6 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	26.5 A
Dimensión requerida por el interruptor	32 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 4G 4G
Sección del cable de alimentación	13 mm
Enchufe	

Voltaje	220-240V V
Fase	~1PH+N+PE
Frecuencia	50 Hz
Potencia total	6.6 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	29.5 A
Dimensión requerida por el interruptor	32 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 3G 3G
Sección del cable de alimentación	13 mm
Enchufe	

## ACCESORIOS

- **SPRAY&Rinse:** Práctico detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos
- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **Speed Essentials:** bandejas especiales
- **Ethernet:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado a Unox y DDC.App
- **Wi-Fi:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado al cloud UNOX - obligatorio para extender la garantía

## 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)

