



XV393

Projekt _____
Artikel _____
Menge _____
Datum _____

Modell
CHEFLUX™

Kombidämpfer	Elektro
5 Bleche GN 1/1	Linksanschlag (Türgriff Rechts)
Knopf	
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	



Beschreibung

Heißluft-Dampf-Kombi-Ofen mit analoger Steuerung und Garraum aus Edelstahl 304. Funktion für Zeit, Temperatur, Dampfanteil und 2 Lüftergeschwindigkeiten. Er ermöglicht die Durchführung traditioneller Garprozesse wie Dämpfen, Anbraten, Grillen, Braten und Garen von frischen und tiefgekühlten Backwaren.

Standard-Kochfunktionen

Manuelles Garen

- **Temperatur:** 80 °C – 260 °C
- Umluftgaren und Dampfgaren ab 80 °C

Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- Multilüfter-System mit 2 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen

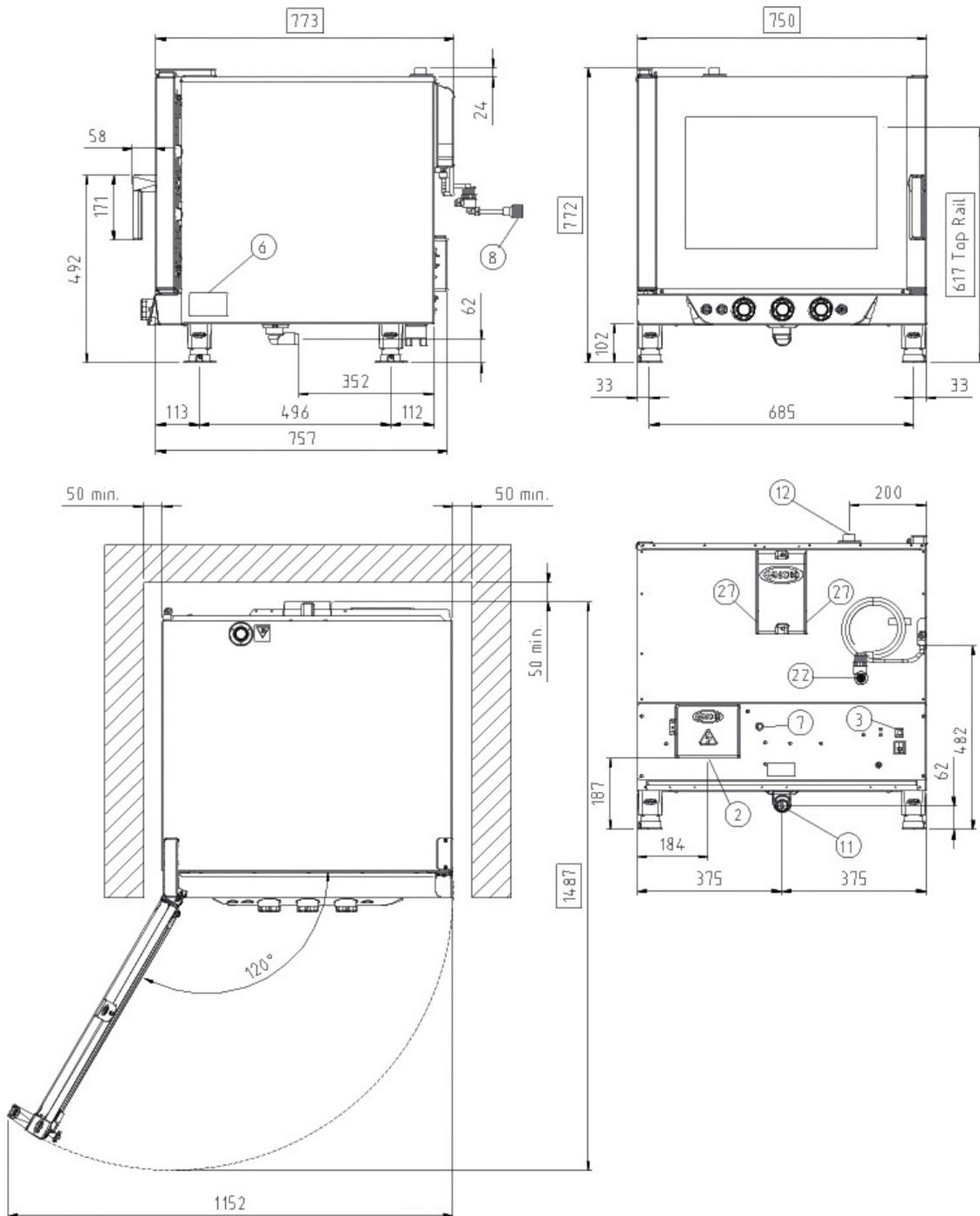
Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** Zieht schnell Feuchtigkeit aus dem Garraum ab
- **STEAM.Plus:** Erzeugt sofort Feuchtigkeit
- **AIR.Plus:** Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten



XV393



Größenangaben und Gewichte

Breite	750 mm
Tiefe	773 mm
Höhe	772 mm
Nettogewicht	67 kg
Blech Abstand	67 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat
11	Garraumabflussrohr
12	Schornstein für heiße Abgase

22	Wassereinzug der Pumpe
27	Kühlluftaustritt

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD	
Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	7,1 kW
Max Ampere-Zahl	11 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE
OPTION A	
Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	7,1 kW
Max Ampere-Zahl	18 A
Erforderliche Unterbrechergröße	20 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE
AUSWAHL B	
Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	7,1 kW
Max Ampere-Zahl	31 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 4 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Zubehör

- **Cooking Essentials:** Spezialbleche
- **Neutraler Unterschrank:** Empfohlene Lösung um Ihr Küchenlayout zu optimieren und immer alles am richtigen Platz zu haben
- **Untergestell:** Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.
- **SPRAY&Rinse:** Praktischer Sprühreiniger zur manuellen Reinigung jedes Ofens. Er entfettet und beseitigt alle Arten von Schmutz
- **PURE-RO:** Umkehrosmose-System, das die Karbonathärte des Wassers auf Null reduziert, wodurch jegliche Kalkablagerungen im Inneren des Ofens vermieden werden
- **PURE:** Der PURE-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum

Wasserzulauf

BEI VERWENDUNG EINER WASSERVERSORGUNG, DIE NICHT DEN MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT VON UNOX ENTSPRICHT, ERLISCHT JEDLICHE GARANTIE.

Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, dass die eingehende Wasserversorgung den aufgeführten Spezifikationen durch geeignete Aufbereitungsmaßnahmen entspricht.

Wasser Zulaufdruck: Trinkwassereingang: 3/4" NPT*, Leitungsdruck: 22 bis 87 psi; 1,5 bis 6 Bar (29 psi; 2 Bar empfohlen)

Wasserzulauf spezifikationen

Freies Chlor ≤ 0.5 ppm

Chloramin ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Elektrische Leitfähigkeit ≤ 1000 µS/cm

Gesamthärte ≤ 30° dH

Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

Chloride ≤ 120 ppm

Gesamthärte ≤ 8 °dH

Um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden, muss das einströmende Wasser eine Gesamthärte ≤ 8°dH haben.

Installationsvoraussetzungen

Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung. Bei Gasöfen muss eine Abgas- und Rauchgasanalyse durchgeführt werden.