



## BAKERLUX-MANUAL (10 600X400)

XB 893



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

La línea de hornos eléctricos a convección BakerLux™ ofrece un resultado óptimo en las cocciones más sencillas.

· Máximo rendimiento y fiabilidad garantizados.

Producto innovador que incluye las mejores tecnologías:

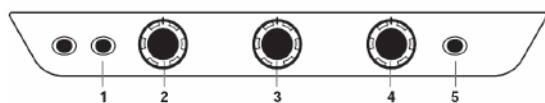
- AIR.Plus™ :La inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran la distribución uniforme del calor, reduciendo los tiempos de cocción.
- STEAM.Plus™ : La entrada de humedad durante el proceso de cocción permite transferir el calor en manera rápida a los alimentos que se encuentran en el horno, reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso.
- DRY.Plus™ : La expulsión de la humedad se realiza en modo rápido y eficaz, logrando de esta manera que los sabores de los platos exalten un resultado siempre a la altura de las expectativas.

· Capacidad: 10 bandejas 60x40



125  
86  
88.2

#### PANEL DE CONTROL *Manual*



- 1- LED funcionamiento termostato temperatura
- 2- Mando configuración tiempo de cocción
- 3- Mando temperatura de cocción
- 4- Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 5- Botón activación velocidad disminuida

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Dimensiones Ext. (LxPxH) | 86 x 88.2 x 125 cm |
| Bandejas                 | 60 x 40            |
| Distancia entre bandejas | 8 cm               |
| Potencia eléctrica       | 15.8 Kw            |
| Voltaje                  | 400 V/3N           |





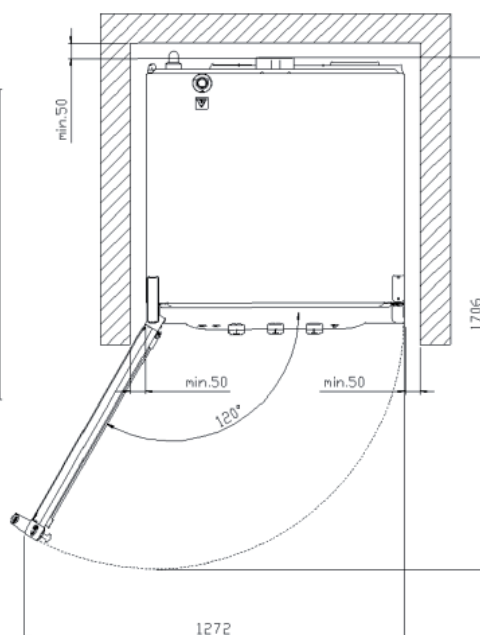
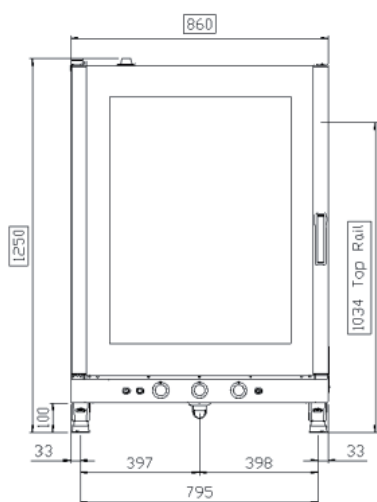
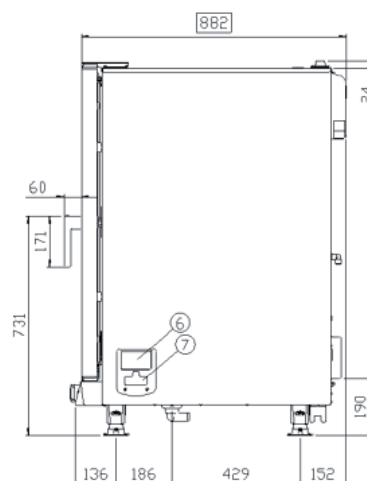
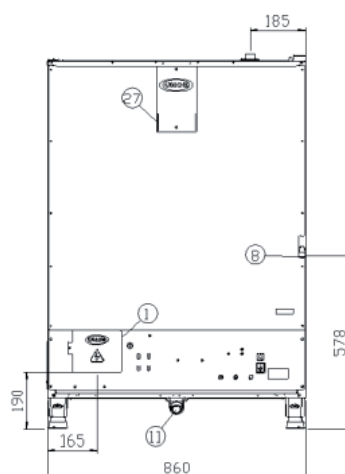
# BAKERLUX-MANUAL (10 600X400)

**XB 893**



## MEDIDAS

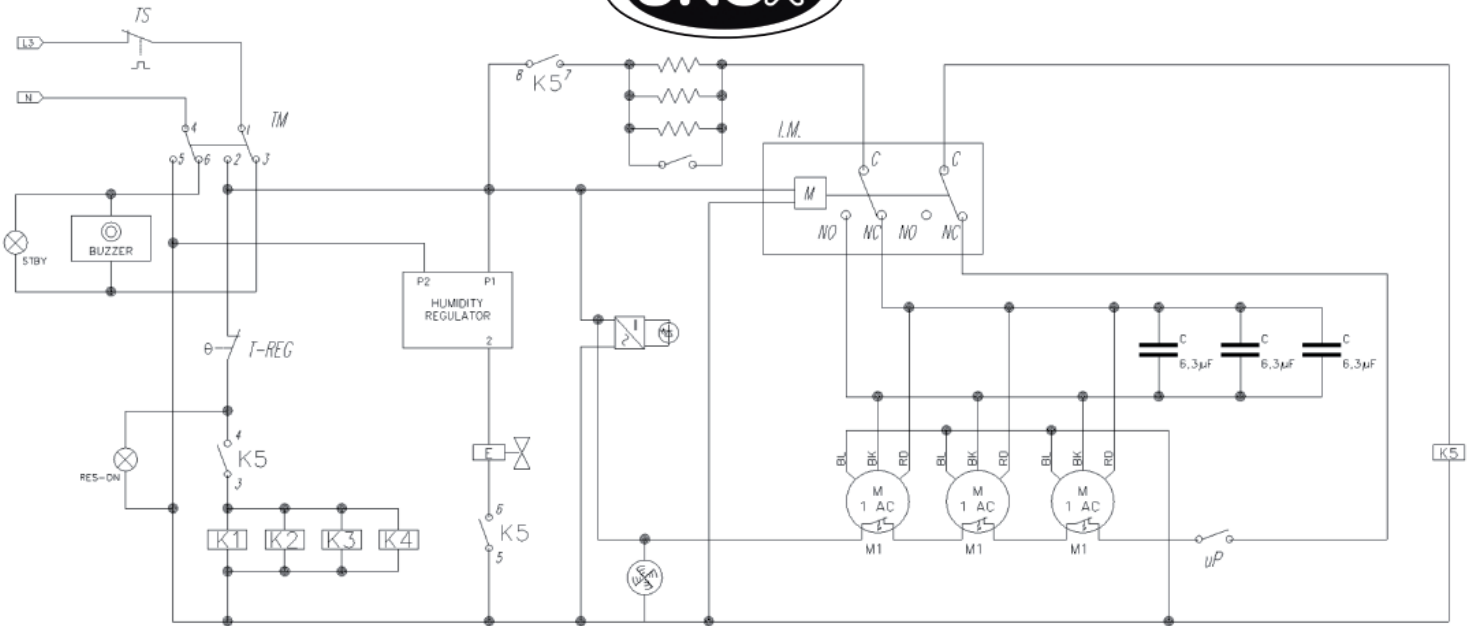
|    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 2  | CAJA DE CONEXION                    |
| 3  | SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL            |
| 6  | TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS |
| 7  | TERMOSTATO DE SEGURIDAD             |
| 8  | ENTRADA DE AGUA 3/4"                |
| 11 | DESCARGA CAMARA DE COCCION          |
| 12 | SALIDA HUMOS CALIENTES              |
| 13 | CONEXION ACCESORIOS                 |
| 15 | ENCHUFE                             |
| 27 | SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO     |





# BAKERLUX-MANUAL (10 600X400)

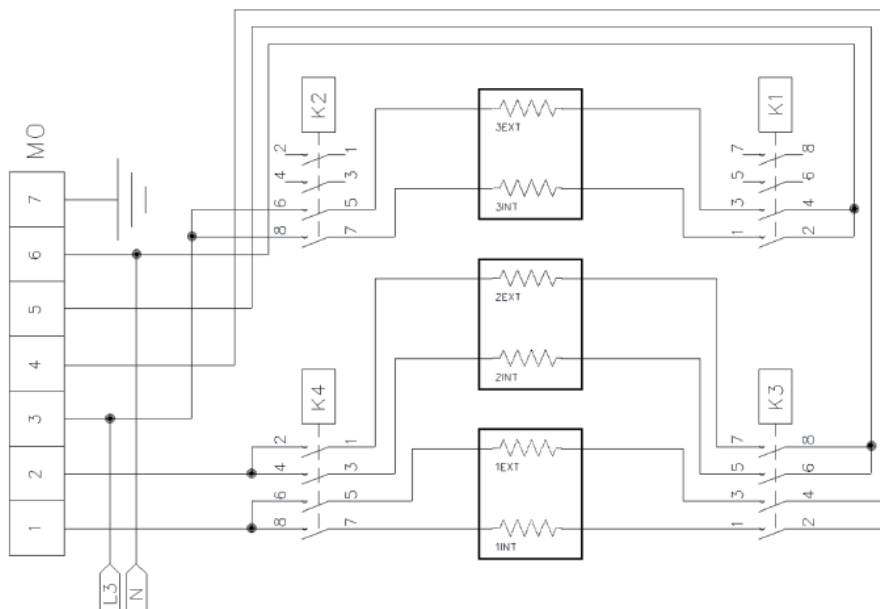
**XB 893**



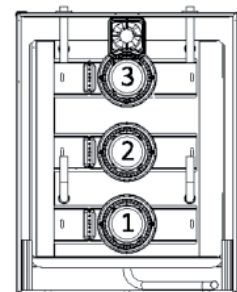
|    |                           |
|----|---------------------------|
| µP | MICRO INTERRUPTOR PUERTA  |
| BZ | TEMPORIZADOR              |
| C  | CONDENSADOR               |
| E  | ELECTROVALVULA            |
| F  | FUSIBLE                   |
| H  | LUZ HORNO                 |
| IM | INVERSOR DE MARCHA        |
| K  | TELERRUPTOR               |
| M  | MOTOR                     |
| PR | PULSADOR DE RE-ACTIVACION |
| TE | TERMOSTATO DE TRABAJO     |
| TM | TEMPORIZADOR              |
| TS | TERMOSTATO DE SEGURIDAD   |

## ESQUEMA ELECTRICO

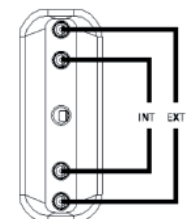
|    |                         |
|----|-------------------------|
| K  | TELERRUPTOR             |
| MO | CAJA CONEXIONES-REGLETA |
| R  | RESISTENCIA             |
| S  | LUZ PILOTO              |



OVEN MOTOR SECTIONS



HEATING ELEMENT CONNECTION





# BAKERLUX-MANUAL (10 600X400)

**XB 893**



## FUENTE DE ALIMENTACION

