



CHEFLUX (20 GN 1/1)

XV 1093 E



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La línea de hornos eléctricos a convección ChefLux™ garantiza una perfecta uniformidad de cocción en todo ambiente y en toda condición de carga.
- Facilidad de uso garantizada.
- 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: 20 bandejas GN 1/1



186.3
86.6
99.7

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	86.6 x 99.7 x 186.3 cm
Bandejas	GN 1/1 (53 x 32.5 cm)
Distancia entre bandejas	6.6 cm
Potencia eléctrica	29.7 Kw
Voltaje	400 V/3N





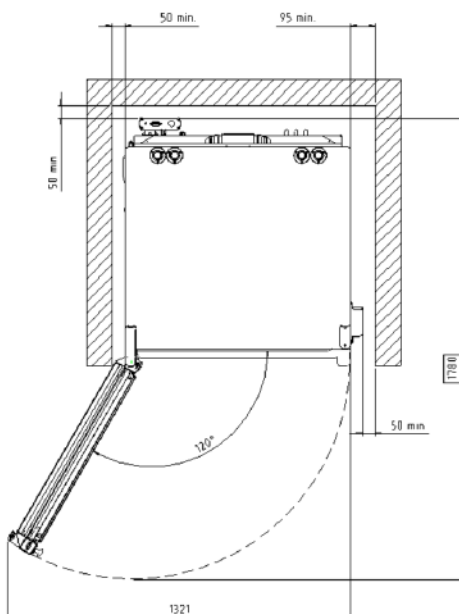
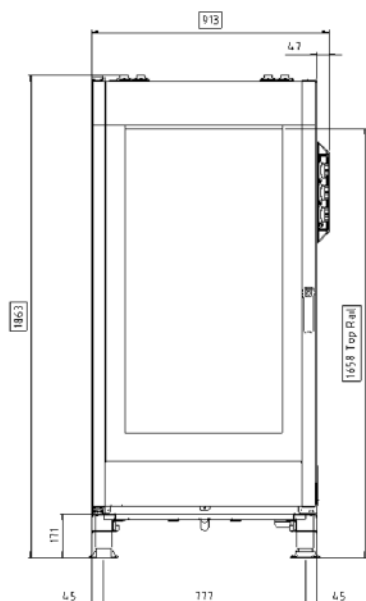
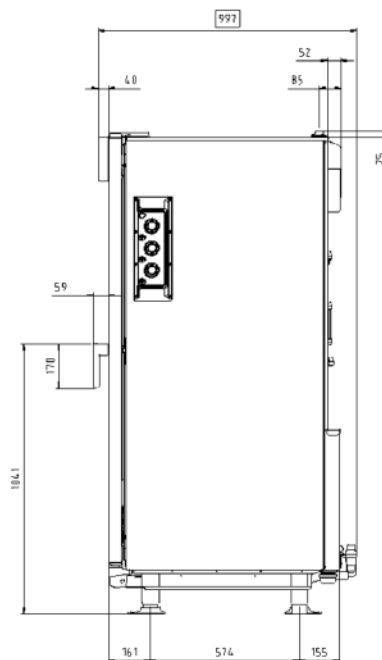
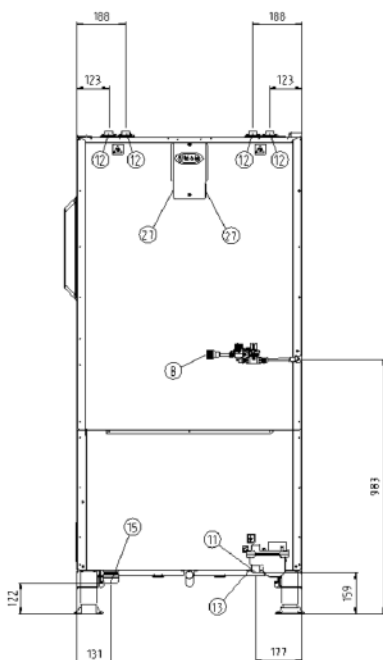
CHEFLUX (20 GN 1/1)

XV 1093 E



MEDIDAS

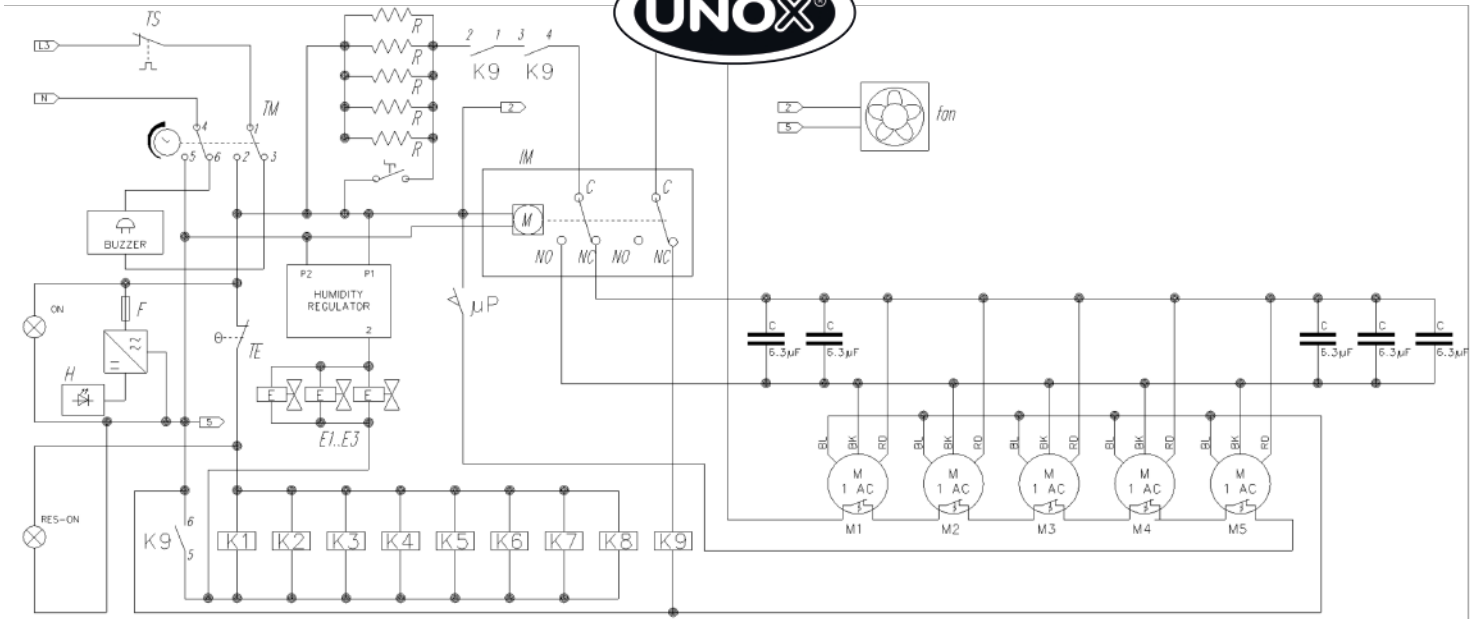
2	CAJA DE CONEXION
3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
8	ENTRADA DE AGUA 3/4"
11	DESCARGA CAMARA DE COCCION
12	SALIDA HUMOS CALIENTES
13	CONEXION ACCESORIOS
15	ENCHUFE
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO





CHEFLUX (20 GN 1/1)

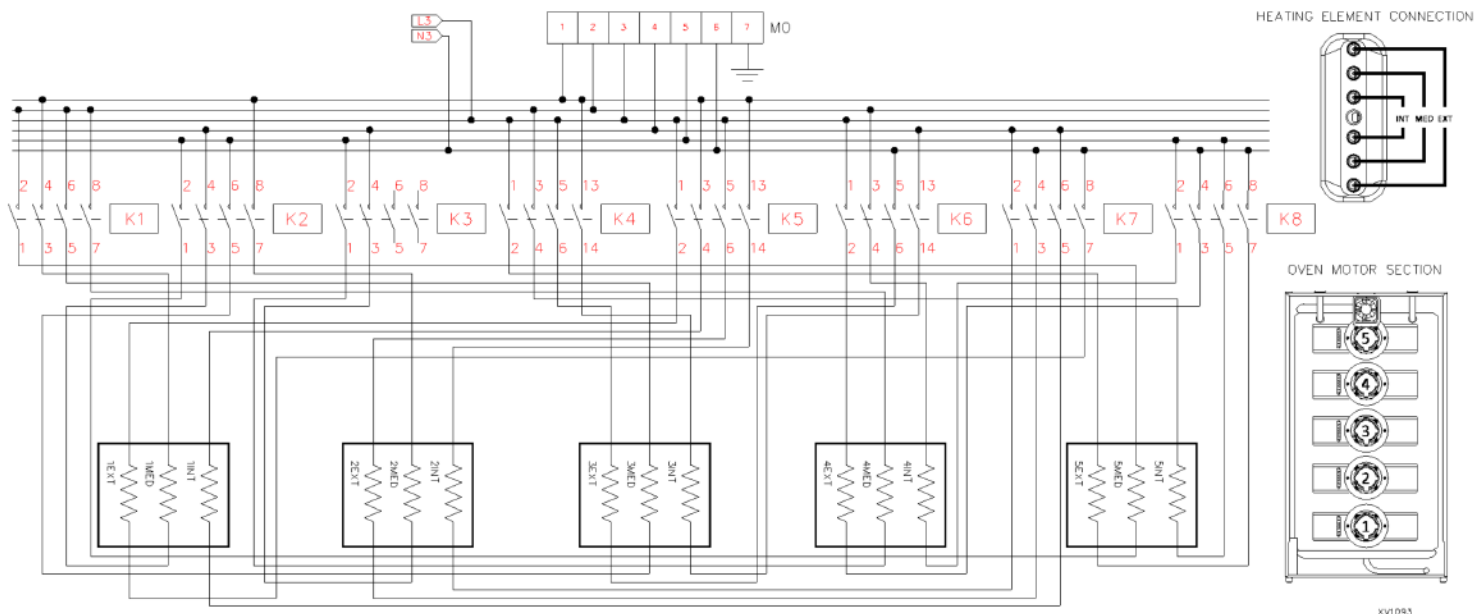
XV 1093 E



ESQUEMA ELÉCTRICO

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

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





CHEFLUX (20 GN 1/1)

XV 1093 E



FUENTE DE ALIMENTACIÓN

