



XV 593 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: 7 bandejas GN 1/1



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	86 x 88.2 x 93 cm
Bandejas	GN 1/1 (53 x 32.5 cm)
Distancia entre bandejas	6.7 cm
Potencia eléctrica	10.5 Kw
Voltaje	400 V/3N











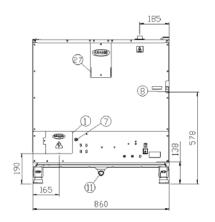
XV 593 E

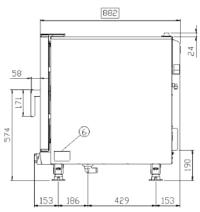


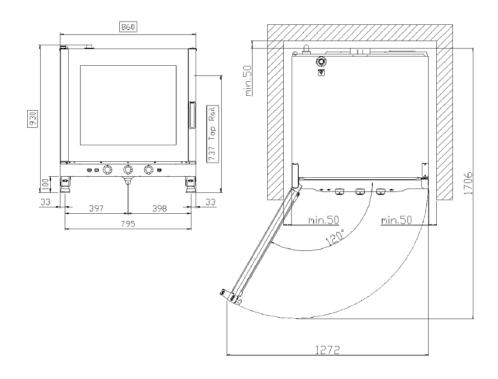


MEDIDAS

- • •	
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







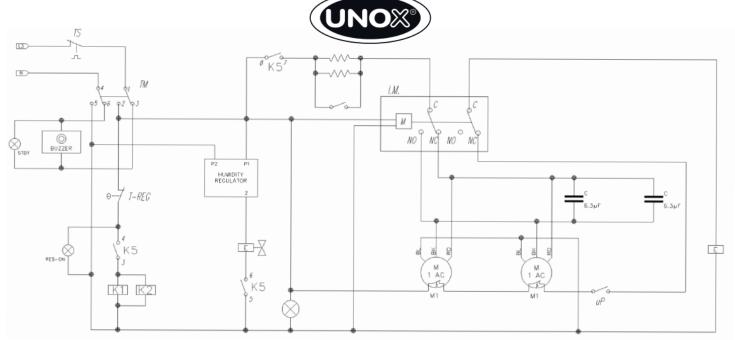






XV 593 E

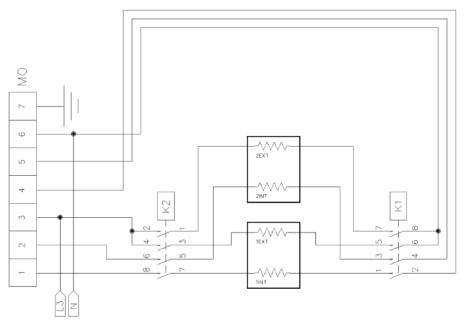


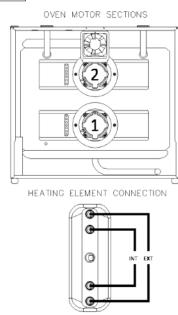


Esquema eléctrico

μР	MICRO INTERRUPTOR PUERTA
BZ	TEMPORIZADOR
С	CONDENSADOR
Е	ELECTROVALVULA
F	FUSIBILE
Н	LUZ HORNO
IM	INVERSOR DE MARCHA
K	TELERRUPTOR
М	MOTOR
PR	PULSADOR DE RE-ACTIVACION
TE	TERMOSTATO DE TRABAJO
TM	TEMPORIZADOR
тс	TERMOSTATO DE SECURIDAD

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













FUENTE DE ALIMENTACIÓN

