



# XV593

Projekt \_\_\_\_\_  
Artikel \_\_\_\_\_  
Menge \_\_\_\_\_  
Datum \_\_\_\_\_

**Modell**  
**CHEFLUX™**

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



## 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

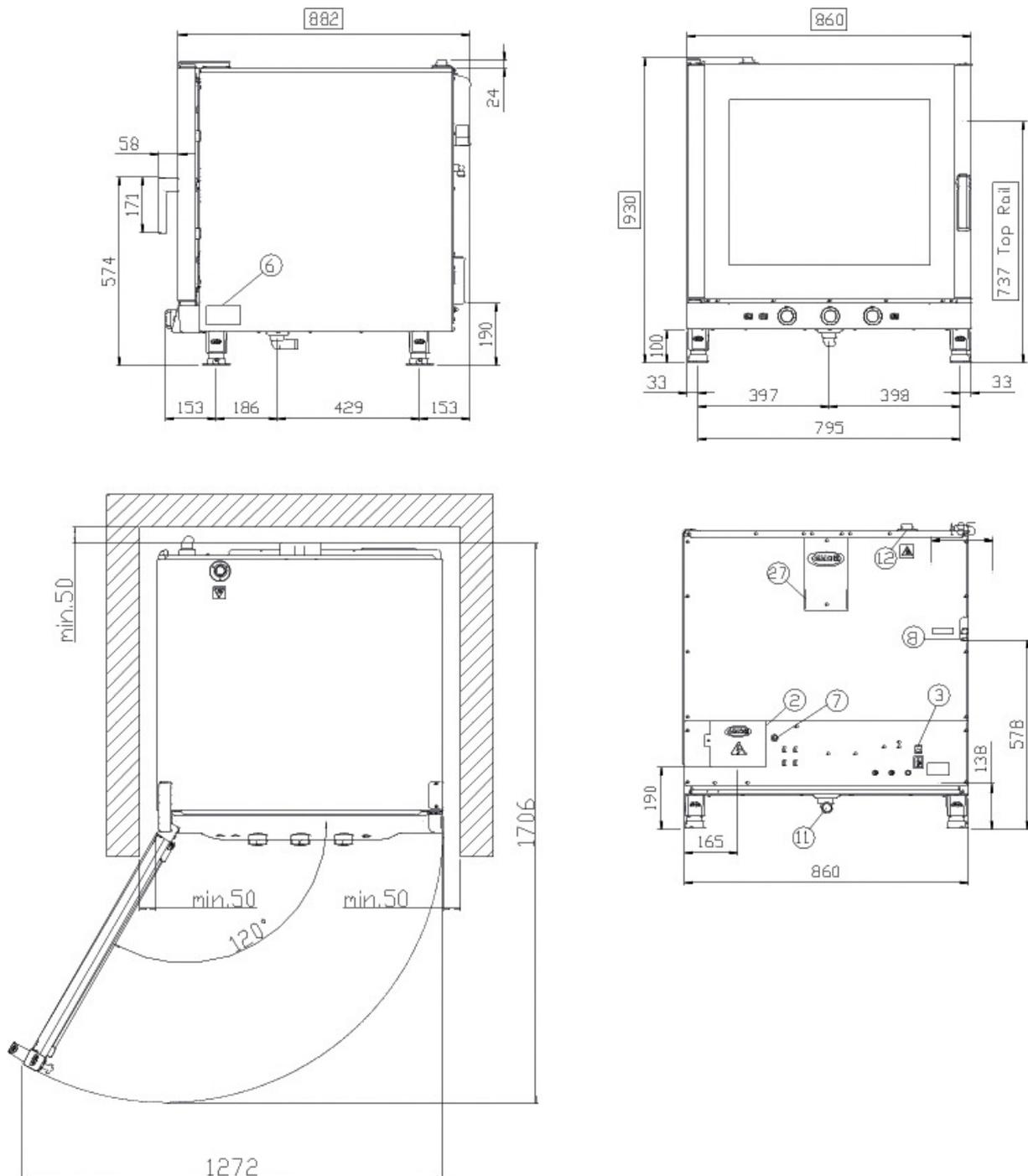
## Erweiterte und automatische Garfunktionen

### 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



# XV593



## Größenangaben und Gewichte

Breite	860 mm
Tiefe	882 mm
Höhe	932 mm
Nettogewicht	86 kg
Blech Abstand	67 mm

## Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
11	Garraumabflussrohr

12	Schornstein für heiße Abgase
27	Kühlluftaustritt

## Elektrisch Stromanschluss

STANDARD	
Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10,5 kW
Max Ampere-Zahl	20 A
Erforderliche Unterbrechergröße	25 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Stecker	NICHT INKLUSIVE
OPTION A	
Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10,5 kW
Max Ampere-Zahl	29 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 4 mm <sup>2</sup>
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 JEGLICHE 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.