



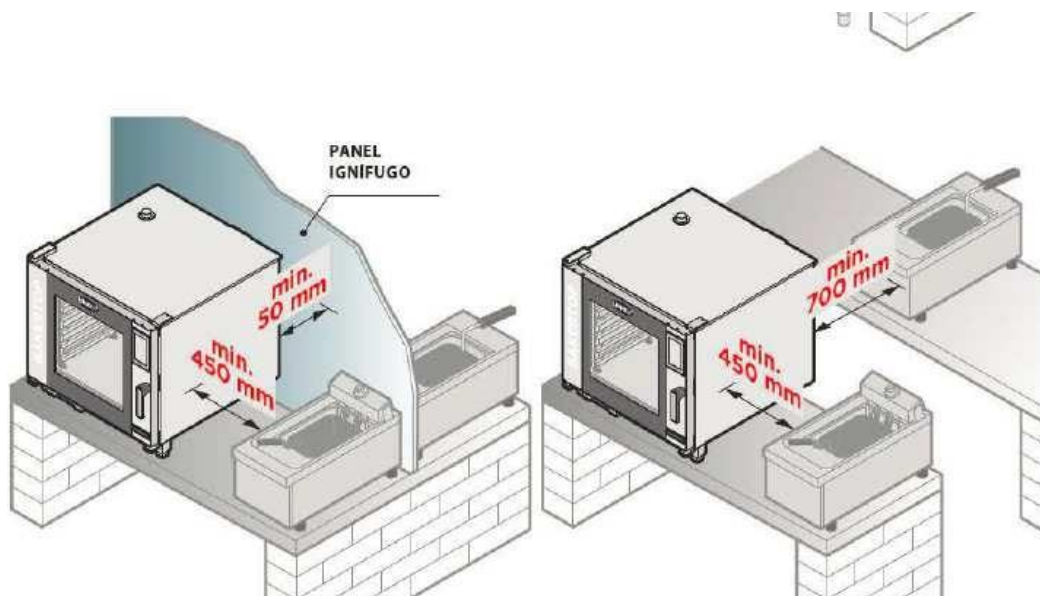
Requerimientos Puntos de Instalación línea:

BAKERLUX SHOP.PRO



Posicionamiento

- ✓ Piso nivelado al menos en su área y la del frente del horno para el ingreso del carro (en caso de ser horno de piso).
- ✓ Mesón con área mínima de 0,85x 0,85 (en caso de hornos de sobreponer)
- ✓ No tener fuentes vivas de calor a los costados o parte trasera a menos de 50cms tales como estufas, freidoras y/o otros.



Suministro Eléctrico

- ✓ Suministro Eléctrico 220 VAC 3 Fases + Tierra.**
- ✓ Protectores (Tacos) de 40 Amperios.
- ✓ Toma/ Enchufe Eléctrica Sugerida NEMA L5 - 20.**

* Para información más detallada ver adjunto PDF: **Datos técnicos del horno**



Datos específicos del equipo a Instalar

ENGLISH

TECHNICAL DATA

- 01 POWER
- 03 FREQUENCY
- 04 POWER SUPPLY CABLE TYPE
- 05 EXTERNAL Ø OF POWER SUPPLY CABLE
- 06 VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT

6.9 kW

50 / 60 Hz

H07RN-F

16 mm

380-415 V~3PH+N+PE

5G x 2,5 mm²

I1=14 A - I2=14 A - I3=2.2 A - In=12 A

220-240 V~3PH+PE

4G x 2,5 mm²

I1=24.5 A - I2=15.5 A - I3=15.5 A - In=

220-240 V~1PH+PE

3G x 4 mm²

I1=30 A - I2= - I3= - In=

- 10 WATER PRESSURE
- 11 MAX FOOD LOAD
- 13 WATER MAX CONSUMPTION
- 02 NOMINAL HEAT INPUT
- 18 CAVITY DIMENSIONS (W - D - H)
- 20 DEGREE OF PROTECTION IP

150-600 kPa

20 kg

5 l/h @ 200 kPa

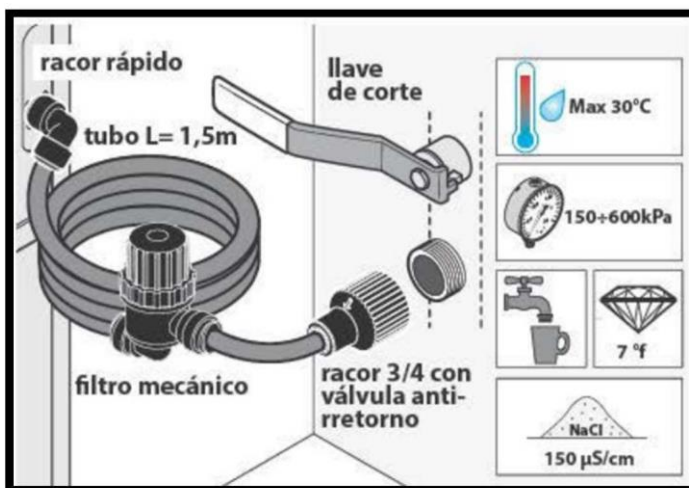
6.4 kW

696x441x335 mm

X4

Suministro Hídrico

- ✓ Acometida en acople PVC macho de diámetro ¾" NPT.
- ✓ Presión de 30 a 90 PSI
- ✓ Conductividad: por debajo de 250µSiemens / Cloramidas: menores a 25 ppm.
- ✓ Válvula de corte de fácil acceso
- ✓ Temperatura inferior a los 30°C- Agua Potable.



Ventilación General

Notas: - Para cualquier informacion adicional por favor consulte el documento PDF: **Manual de instrucción BAKERLUX.SHOP.PRO**

- **** Se debe acordar con dealer, distribuidor, SAT o cliente quién suministrará los accesorios en mención.**