

# MANUAL INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y USO



**HORNO UNOX DUE EFFE**

**UNXFT193**

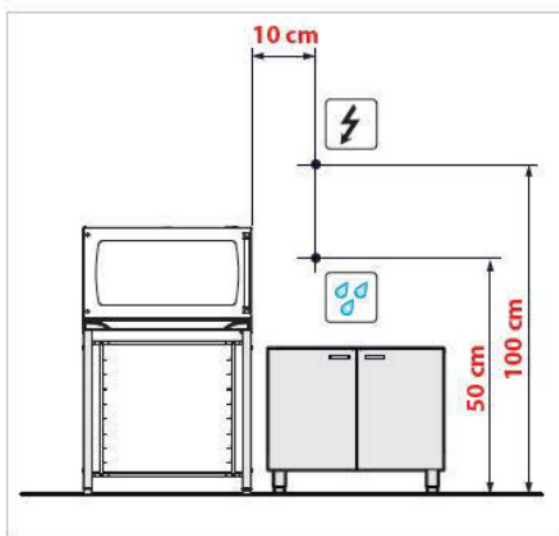
*Maquinaria y servicios para la  
panadería moderna*

 **DUE EFFE**



# INSTALACIÓN CORRECTA HORNO UNOX-DUE EFFE

- Instalado por un técnico oficial o técnico con conocimientos eléctricos.
- Colocado en un sitio apto para la cocción de alimentos industriales,



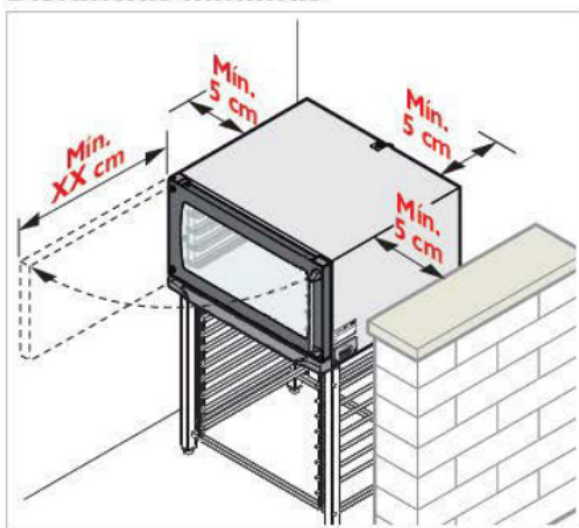
Los locales de instalación deben estar preparados con instalaciones eléctricas y de agua ejecutadas en cumplimiento de las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral vigentes en el país de uso.

La figura muestra las medidas indicativas de preinstalación:

- conexión eléctrica
- conexión del agua

- Con un adecuado recambio de aire

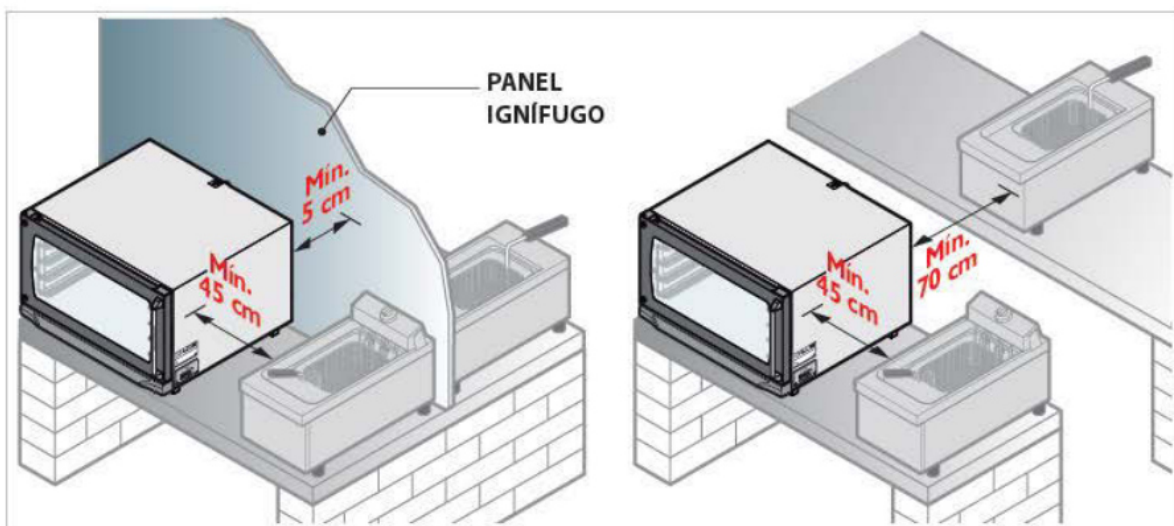
## Distancias mínimas



Coloque el aparato dejando las distancias indicadas en las figuras, de manera que se pueda acceder fácilmente a la pared trasera para realizar las conexiones y las operaciones de mantenimiento.

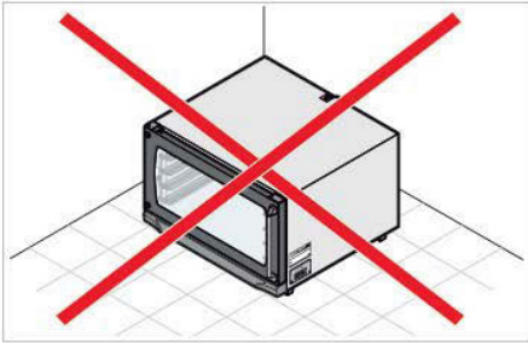


**No instale el aparato cerca de materiales, paredes o muebles altamente inflamables o sensibles al calor. En caso contrario, protéjalos con materiales adecuados no inflamables cumpliendo las normas de prevención de incendios.**



- Que cumpla las normas sobre seguridad laborar en el lugar de trabajo.
- Protegido de los agentes atmosféricos.
- Temperatura de entorno en el trabajo entre 5 y 40º y húmedas inferior al 70%
- No instale el equipo cerca de otros que alcancen alta temperatura. El aparato no es apto para instalación empotrada.
- El horno debe colocarse encima de una mesa de trabajo estable o sobre soporte adecuado y siempre con las patas puestas.

## Fijación



Por motivos de seguridad, los hornos no pueden colocarse sobre el suelo o sobre ruedas, sino solo sobre subestructuras, propias o UNOX, o bien apoyados sobre otro horno LineMiss™.



Antes de fijar el equipo sobre subestructuras propias o de UNOX, compruebe siempre que estén perfectamente niveladas mediante un nivel de burbuja o digital. De no ser así, si se utilizan stands abiertos UNOX, se pueden ajustar sus patas, teniendo cuidado para no desenroscarlas del todo.

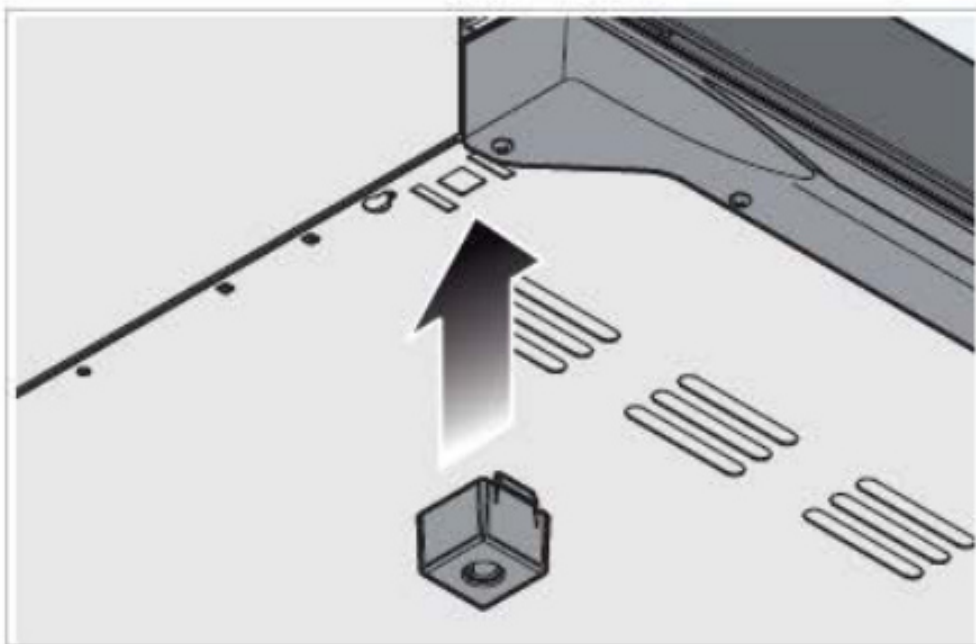
### Fijación sobre subestructuras del usuario (ej. mesas de acero, etc.)

Los subestructuras, deben ser:

- estables y perfectamente niveladas;
- no móviles;
- no inflamables o sensibles al calor;
- capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

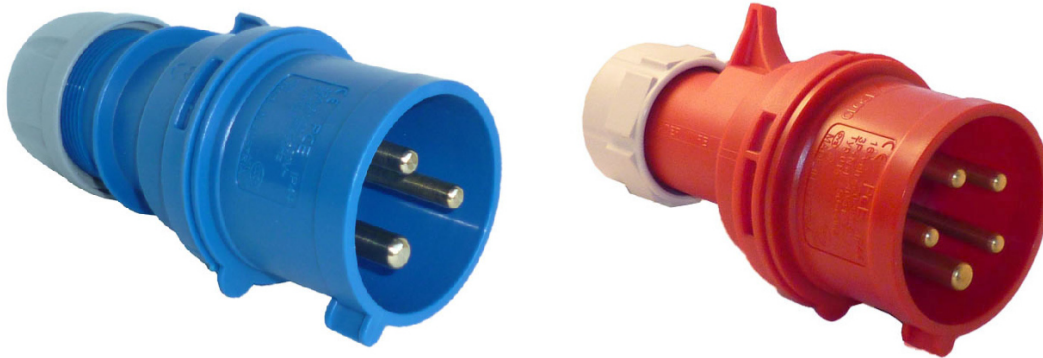
- El no colocar las patas evita que el horno refrigere y por tanto aumenta mucho el envejecimiento prematuro de las piezas internas.

## Montaje de las patas



- Si se coloca un horno sobre otro hay disponible un xit de superposición específico que evitará que los vahos dañen el horno superior y fijará un horno a otro para evitar caídas del mismo.

- Enchufe adecuado tipo CETAC para hornos tipo XFT193 de 6.3 kw. De potencia.



### Equipo con enchufe no montado

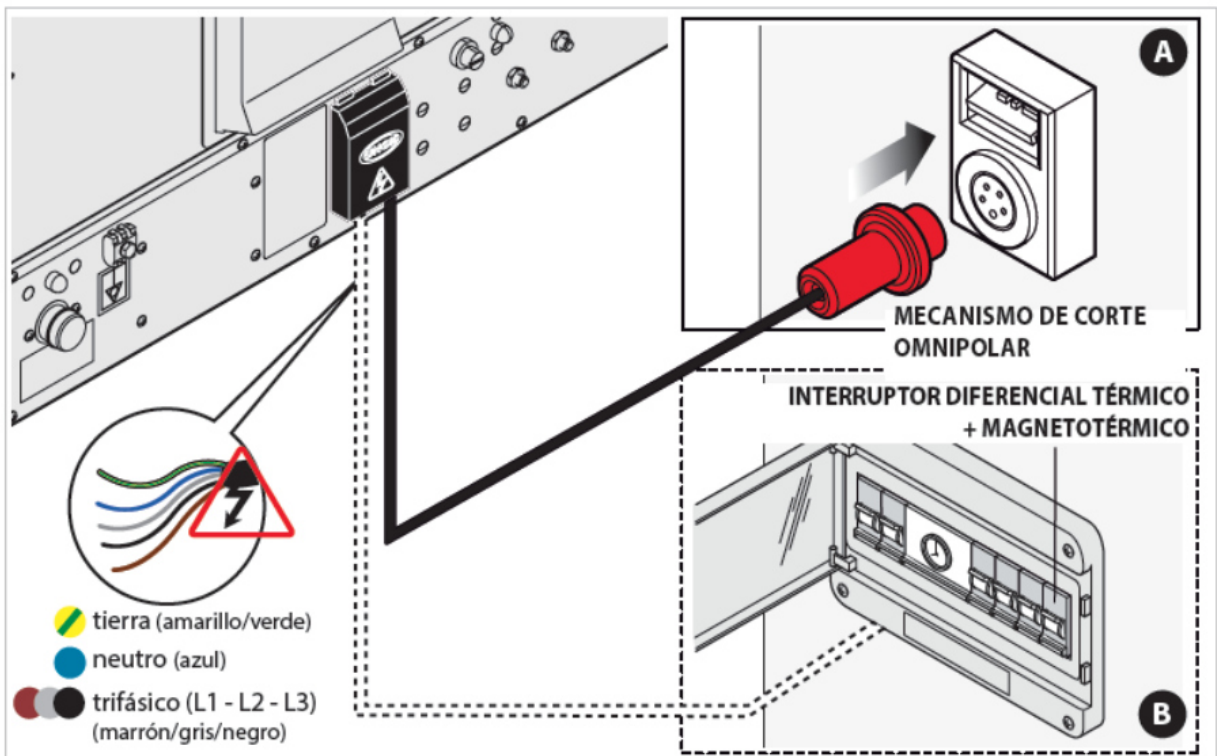
La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno **A** (consulte el dato en la hoja "Datos técnicos" adjunta). Si esto no fuese posible, el cableado suministrado por UNOX es suficiente para realizar una conexión directa a un cuadro eléctrico **B**.

Antes de conectar el equipo a la red de alimentación, compare siempre los datos de la instalación con los del aparato, indicados en la placa de datos.

El equipo sale de fábrica con el cable de alimentación (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz - trifásico+neutro+tierra) ya montado en el bornero; para necesidades de tensión y alimentación distintas, consulte el cap. "Adaptación a tensiones diferentes" en la pág. 16.



Los esquemas de conexión, las características del cable y los datos técnicos se indican en la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.



En el caso de querer conectar a monofásico 230v. Hay que sustituir la manguera de 5 cables por una de 3 cables del grosor necesario según los amperios de consumo y colocar un cetac monofásico. 1N1L Siempre debe estar conectado el horno a Toma tierra ya un mecanismo de corte omnipolar.

Los hornos de 3, 4, 6 y 10 bandejas unox disponen de humidificador para la cocción si se requiere. Para ello debe conectarse el tubo suministrado en el mismo horno a una toma de agua macho pulgada ¾ con llave de corte.

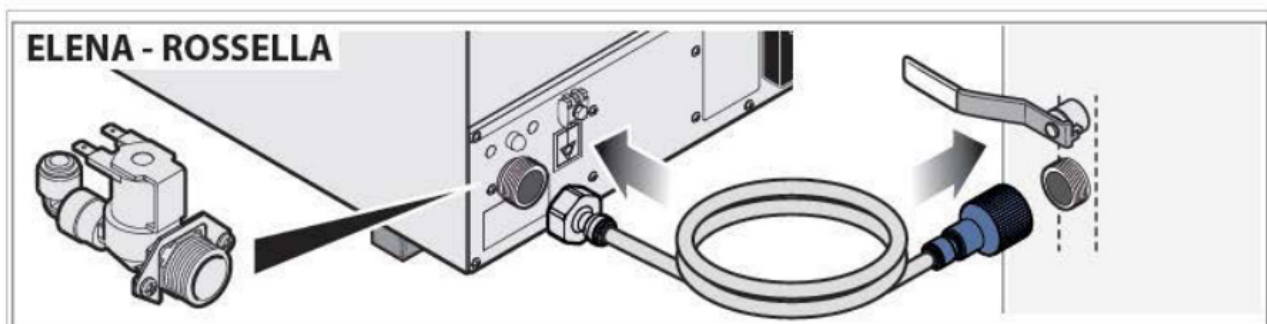
### Características del agua de entrada

El agua de entrada debe:

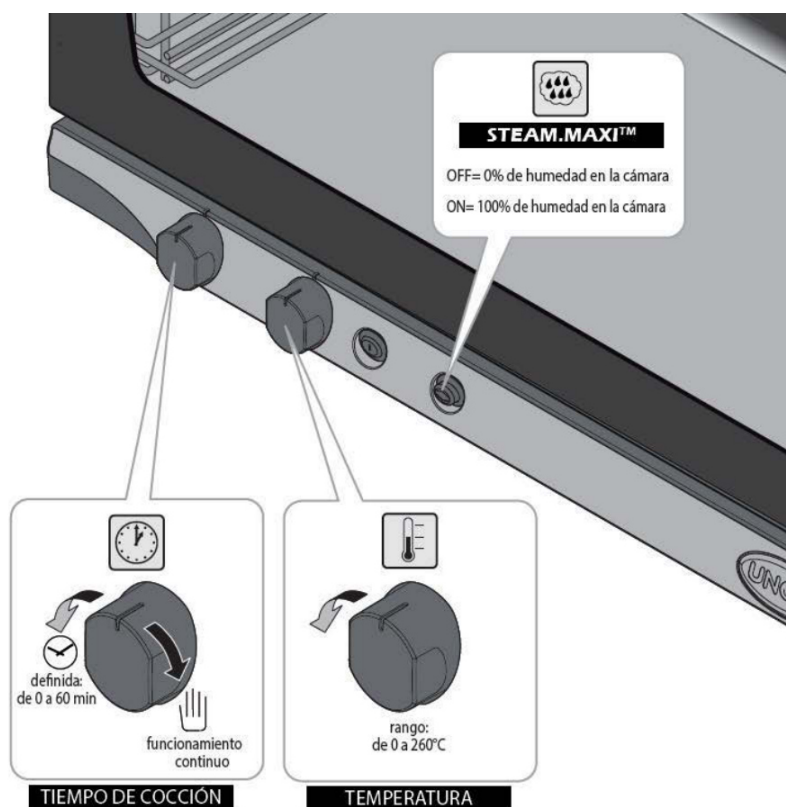
- tener una temperatura máxima de 30 °C;
- ser potable;
- tener una conductividad máxima de 150 µS/cm;
- tener un valor de presión comprendido entre 150 y 600 kPa (recomendado 200 kPa)

Si la presión del agua de entrada es menor del valor indicado (150kPa) utilice una bomba de caudal adecuado (caudal mínimo 300 l/h).

Si la conductividad del agua es mayor del valor indicado (150 µS/cm), utilice filtros (**UNOX.Pure**) para evitar la formación de depósitos de cal y/u otros minerales dentro del horno. Los daños provocados por la cal u otros agentes químicos transportados en el agua no están cubiertos por la garantía.



Para la mayoría de los productos de pan y bollería congelada no es necesario el uso de la humedad.



## USO DEL HORNO

1. CALENTAR EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR PRODUCTO FIJAR MINIMO 180°
2. ABRIR LA PUERTA PARA COLOCAR EL PRODUCTO PREVIAMENTE DESCONGELADO CUANDO LA LUZ VERDE SE APAGA.
3. COLOCAR EL PRODUCTO EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE Y CERRAR LA PUERTA
4. FIJAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN DESEADA Y SI SE QUIERE COLOCAR TIEMPO PAR AVISO FIN DE COCCIÓN.
5. RETIRA EL PRODUCTO Y DEJAR REPOSAR 5 MINUTOS ANTE DE MANIPULAR.

Atención. Si se usa el horno sin precalentar y con el producto congelado directamente no se obtendrán resultados satisfactorios. Es imprescindible cocer haciendo los pasos correctos.

## MANTENIMIENTO ORDINARIO HORNO UNOX-DUE EFFE

### Mantenimiento ordinario



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y de agua;
- tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee o corra el acero inoxidable del interior de la cámara de cocción. Realice la limpieza diaria aunque se haya utilizado el equipo solo con calor húmedo (vapor).



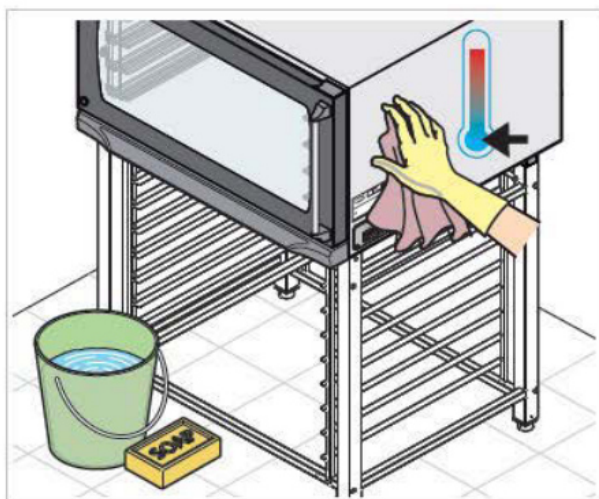
Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura situada debajo del equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua caliente o vapor a alta presión.

## LIMPIEZA DE LA JUNTA O GOMA DE PUERTA

- Muy importante la junta. LIMPIAR TODOS LOS DIAS. El no hacerlo acumula residuo duro en el lado inferior derecho y se romperá prematuramente. El no hacer este pequeño mantenimiento comportará el tener una junta rota que gastará más electricidad y no sellará correctamente la cámara de cocción, impidiendo un resultado de cocción satisfactorio.

## Superficies externas de acero, junta de la cámara de cocción



**Espere hasta que se enfrien las superficies.**

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado.

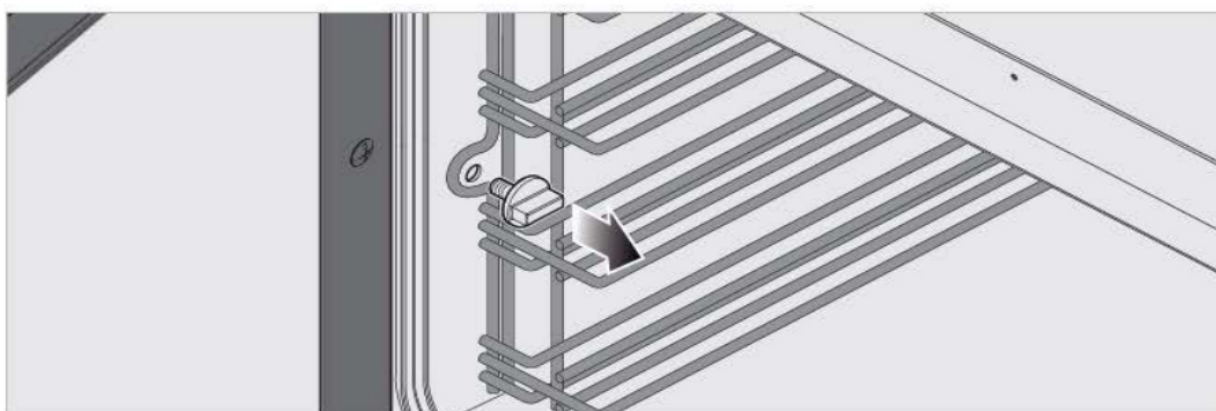
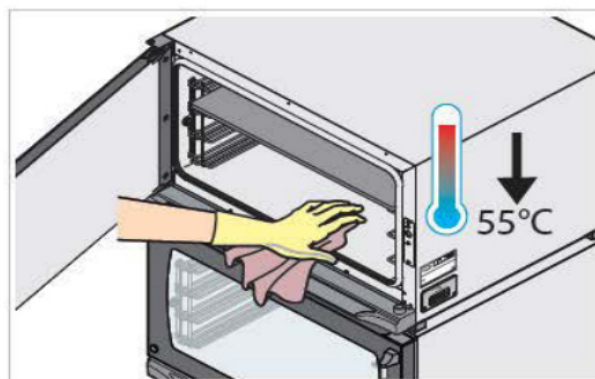
Como alternativa, utilice únicamente detergentes recomendados por UNOX; productos de otro tipo pueden ocasionar daños y por tanto invalidar la garantía. Para utilizarlos consulte las instrucciones del fabricante de los detergentes.

## Superficies de plástico y panel de control

Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas.

- Para una buena limpieza del interior de la cámara aconsejamos hacerlo con un poquito de calor en la cámara 40-50° a continuación desconectar el horno de la electricidad y proceder con un paño y detergente jabonoso no abrasivo. Par maor facilidad de la limpieza sacar las guías.

Para facilitar la limpieza de la cámara, quite los sopor-tes de parrilla laterales de la manera mostrada en la figura: límpielos con agua jabonosa o detergentes espe- cíficos, **evitando lavarlos en el lavavajillas.**



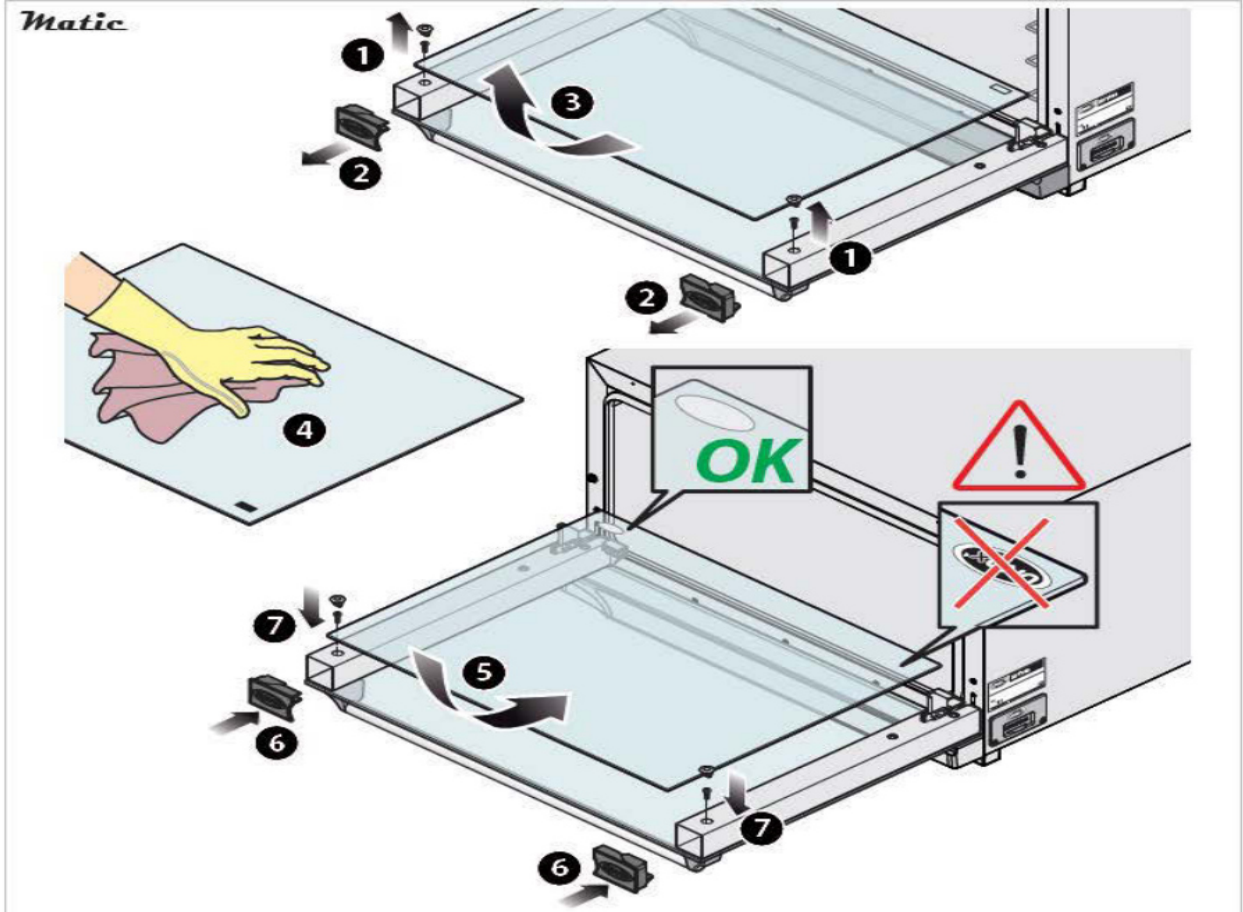
## • Cristal interno y externo.

Atención hacerlo con dos personas para evitar que el cristal se golpee y se rompa.

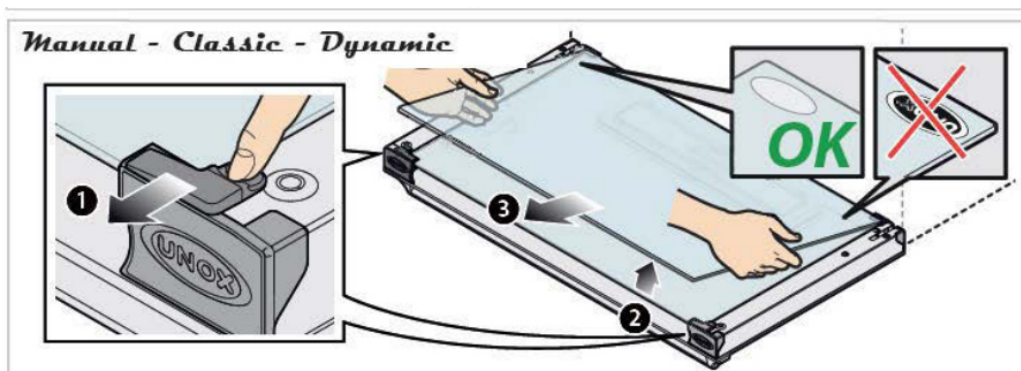
### Cristal interno y externo de la puerta

**Espere hasta que se enfríen los cristales.**

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales. Aclare y seque con cuidado. Si necesita realizar una limpieza más profunda, se puede abrir el cristal interno siguiendo las indicaciones de la figura.



Al colocar otra vez el cristal hay que tener en cuenta que un lado es polarizado, esto hace que el calor irradie con mayor eficacia hacia dentro aprovechando todo el poder calórico. La señal que indica que lado es el polarizado es el que tiene la pegatina con el ovulo de UNOX. Este lado es el que debe mirar hacia el interior del horno.





# MANUAL DE COCCIÓN UNXFT193 ROSSELLA

HORNOS 4 Bandejas 60x40 cm.



## MANUAL PARA LA CORRECTA COCCIÓN DE PAN Y BOLLERÍA


### 1 DESCONGELACIÓN

 15/20 min.  
Temperatura ambiente


**PAN**  
 5 barras estrechas  
/ 4 barras gruesas

**BOLLERÍA**  
 Suficiente espacio  
entre piezas


### 2 PRECALENTAMIENTO

 Encender horno


>

 200°


>


 4 / 5 min


>

 Luz apagada  
Horno Listo


### 3 COCCIÓN


 Introducir bandejas


 175°/185°

 15/20 min  
Según cantidad  
y tipo de producto

### 4 FINALIZACIÓN

 Sacar del horno

 Reposar 5 min

 Decorar bollería

**IMPORTANTE:** NO embolsar el pan recién sacado del horno

Cálculos de tiempo orientativos.

Teléfono de atención al cliente: 977 39 56 80