



HORNOS UNOX - BAKERLUX MANUAL

XB 1083 - 16 600x400 ⚡

Horno combinado con humedad, control analógico. Diseñados para ser el soporte ideal en los procesos más sencillos de panadería y pastelería y para cumplir con los requisitos de dorado de productos congelados y horneados.

Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador.

Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados.

La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados.
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta.
- Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento



1863
913
997





XB 1083

⚡ ELÉCTRICO

	XB - 1083
Dimensiones ext. (LxPxH)	913 x 997 x 1.863 mm
Bandejas	16 600 x 400
Distancia entre bandejas	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~
Potencia eléctrica	29,7 kW
Peso	243 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda

CON CARRO PORTABANDEJAS INCLUIDO.
Bandejas no incluidas

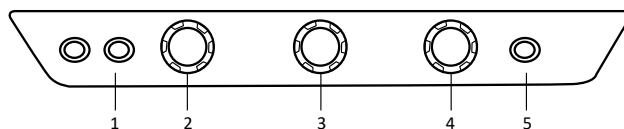
RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

 22 minutos 6 piezas pizzas en bandeja	 16 minutos 35 piezas de galletas de mantequilla
 18 minutos 30 piezas de pan baguette doradas	 28 minutos 24 piezas moldes para bizcochos

PANEL DE CONTROL

Los mandos mecánicos son la combinación perfecta de rendimiento y simplicidad.

- 1 LED funcionamiento termostato temperatura.
- 2 Mando configuración tiempo de cocción.
- 3 Mando temperatura de cocción.
- 4 Mando entrada de humedad en cámara de cocción.
- 5 Botón activación velocidad disminuida.





HORNOS UNOX - BAKERLUX MANUAL

XB 1083 - 16 600x400 ⚡

CARACTERÍSTICAS COCCIÓN ESTÁNDAR

Cocción Manual

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

TECNOLOGÍAS



AIR.PLUS™

Garantiza una perfecta distribución del aire y el calor dentro de la cámara de cocción, para obtener resultados uniformes en cada punto de cada bandeja.



STEAM.PLUS™

Crea instantáneamente humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.



DRY.PLUS™

Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.

MEDIDAS

