



## HORNOS UNOX - BAKERLUX MANUAL

**XB 893 - 10 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



1252  
860  
882

**XB 893**

**ELÉCTRICO**

	<b>XB - 893</b>
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	860 x 882 x 1.252 mm
<b>Bandejas</b>	<b>10 600 x 400</b>
<b>Distancia entre bandejas</b>	80 mm
<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Voltaje</b>	380-415V 3N~   220-240V 3N~
<b>Potencia eléctrica</b>	15,8 kW
<b>Potencia gas nominal</b>	-
<b>Peso</b>	118 kg
<b>Tipo de apertura</b>	Bisagra a la izquierda

Bandejas no incluidas  
Personalización a consultar: de soportes laterales del horno bajo solicitud

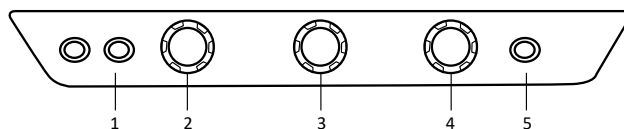
### RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

<b>22 minutos</b> 6 piezas pizzas en bandeja	<b>16 minutos</b> 35 piezas de galletas de mantequilla
<b>18 minutos</b> 30 piezas de pan baguette doradas	<b>28 minutos</b> 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 893 - 10 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

