



HORNOS UNOX - BAKERLUX SHOP.PRO

XEFR-03HS-ELD V ⚡

Horno de convección con humedad y 2 velocidades de ventilador programables. Horno sencillo de usar, perfecto para productos de desayuno y merienda, en particular de pastelería y panadería congelada.

Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso.

El panel digital permite almacenar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento, 12 de ellos con acceso inmediato.

Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y garantizar la máxima higiene.

- 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 soportes laterales para bandejas en acero cromado y sistema antivuelco.
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento.



425
600
669

XEFR-03HS - ELDV

⚡ ELÉCTRICO

	XEFR-03HS-ELD V
Versión	LED - Stefania
Dimensiones ext. (LxPxH)	600 x 669 x 425 mm
Bandejas	3 460 x 330
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3 kW
Peso	36 kg
Tipo de apertura	Manual - Abatible

Incluye 3 bandejas TG305.

RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

7 minutos Carga completa de bacon crujiente	41 minutos Carga completa de pollo asado (1,3Kg)	14 minutos Carga completa de baguettes
10 minutos Carga completa de chuletas a la parrilla	12 minutos Carga completa de filete de lubina (0,3Kg)	28 minutos Carga completa de patatas al vapor

PANEL DE CONTROL

VERSIÓN LED



La versión LED, son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre.

- 1/3** 3 pasos de horneado
- 50-260°C temperatura
- Precalentamiento
- 99 programas
- Temporizador 0-INF
- 2 veloc. de ventilación
- 0-20-40-60-80-100% humedad





HORNOS UNOX - BAKERLUX SHOP.PRO

XEFR-03HS-ELDV - 3-460x330 ⚡

CARACTERÍSTICAS COCCIÓN ESTÁNDAR

Programas

- 99 Programas

Cocción Manual

- Temperatura: 30 °C – 260 °C
- Hasta 3 pasos de cocción
- Humedad ajustada al 20%

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

