



HORNOS UNOX - BAKERLUX SHOP.PRO

XEFR-10EU-EGRN - 10 600x400 ⚡

Horno de convección programable y fácil de usar, perfecto para productos de desayuno y aperitivos, en particular de pastelería y panadería congelada.

Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

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 3pasos 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 guías portabandejas en forma de L.



952
800
811

XEFR-10EU-EGRN

⚡ ELÉCTRICO

	XEFR-10EU-EGRN
Versión	GO - Camilla
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 811 x 952 mm
Bandejas	10 600 x 400
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potencia eléctrica	15,5 kW
Peso	96 kg
Tipo de apertura	Manual - Bisagra a la izq.

Bandejas no incluidas.
Personalización: Soportes laterales 8 bandejas 600x400 (modelo 10EU) - Distancia entre las bandejas 94 mm - Apertura puerta de izquierda a derecha. A consultar

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 GO



La versión GO, son auténticos hornos de convección. Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad.

- 1/3** 3 pasos de horneado
- 50-260°C temperatura
- 99 programas
- Temporizador 0-INF





HORNOS UNOX - BAKERLUX SHOP.PRO

XEFR-10EU-EGRN - 10 600x400 ⚡

CARACTERÍSTICAS COCCIÓN ESTÁNDAR

Programas

- 99 Programas

Cocción Manual

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

TECNOLOGÍAS



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

