



## HORNOS UNOX - BAKERLUX SHOP.PRO

XEFR-10EU-ELRV - 10 600x400 ⚡

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.

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 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 guías portabandejas en forma de L.
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento



952  
800  
811

XEFR-10EU-ELRV

### ⚡ ELÉCTRICO

	XEFR-10EU-ELRV
Versión	LED - 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

<b>7 minutos</b> Carga completa de bacon crujiente	<b>41 minutos</b> Carga completa de pollo asado (1,3Kg)	<b>14 minutos</b> Carga completa de baguettes
<b>10 minutos</b> Carga completa de chuletas a la parrilla	<b>12 minutos</b> Carga completa de filete de lubina (0,3Kg)	<b>28 minutos</b> 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-10EU-ELRV - 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



#### 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

