



## HORNOS UNOX - SHOP.PRO

**XEFT-03EU-EGDN ⚡ (3 600X400) - GO**

### BAKERLUX SHOP.PRO Diseño moderno y rendimiento único

Horno de convección programable y fácil de usar perfecto para procesos de cocción de productos de desayuno y tentempiés, en especial para productos de pastelería y panadería congelados.

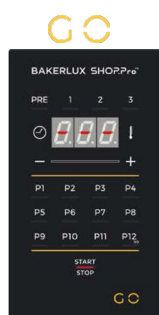
El panel digital permite memorizar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento. 12 de estos programas tienen acceso inmediato.

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

- Cámara de cocción en acero inox 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 soporte porta bandejas en acero cromado



425  
800  
811



PARÁMETROS CONFIGURABLES	UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE	FUNCIONES RÁPIDAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>3 PASOS DE COCCIÓN</li> <li>TIEMPO 0-inf</li> <li>TEMPERATURA 50-260°</li> <li>HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%</li> <li>TURBINA 2 VELOCIDADES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ADAPTATIVE COOKING</li> <li>AUTO-SOFT</li> <li>SMART-PREHEATING</li> <li>AUTO-MATIC</li> <li>DATA DRIVEN COOKING</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>99 PROGRAMAS</li> <li>CONTROL FERMEZADORA</li> <li>WI-FI &amp; LAN</li> <li>MULTITIME</li> <li>COCCIONES AUTOMATICAS</li> </ul>

### Programas

- 99 Programas

### Cocción manual

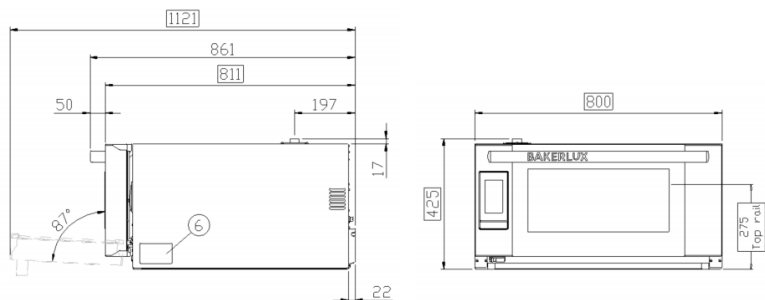
- Temperatura: 31 °C – 260 °C

- Hasta 3 pasos de cocción

### Unox Intensive Cooking

- DRY.Plus: extrae humedad de la cámara de cocción

- AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar



3 600x400	XEFT-03EU-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 811 x 425 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	6,9 kW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	400V~3N