



HORNOS UNOX - SHOP.PRO

XEFT-04EU-ELD V ⚡ (4 600X400) - LED

BAKERLUX SHOP.PRO Diseño moderno y rendimiento único

Horno de convección con humedad y 2 velocidades de ventilador programables.

Fácil de usar y perfecto para procesos de cocción de productos de desayuno y tentempiés, en especial para productos de panadería y pastelería congelada.

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
- Multiturbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento



500
800
811

Programas

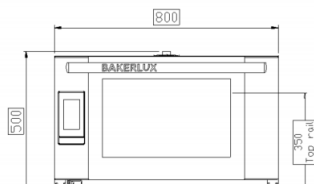
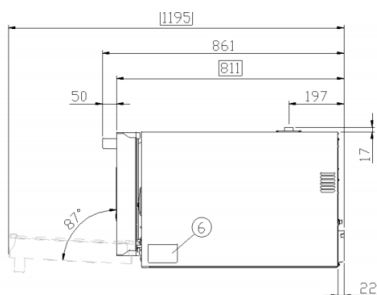
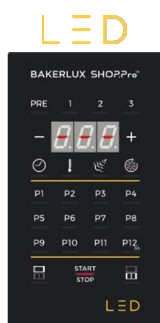
- 99 Programas

Cocción manual

- Temperatura: 31 °C – 260 °C
- Hasta 3 pasos de cocción
- Ajuste con aumento del 20% de humedad

Unox Intensive Cooking

- DRY.Plus: extrae humedad de la cámara de cocción
- STEAM.Plus: crea humedad instantánea a partir de 48 °C
- AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar



LED ⚡

4 600x400	XEFT-04EU-ELD V
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 811 x 500 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	6,9 kW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	400V-3N

