



## HORNOS UNOX - LINEMICRO

XF-023 ⚡ (4 460X330)

### LINEMICRO. Horneado siempre perfecto

Horno de convección con control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable.

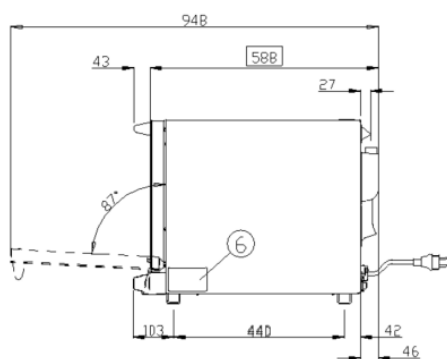
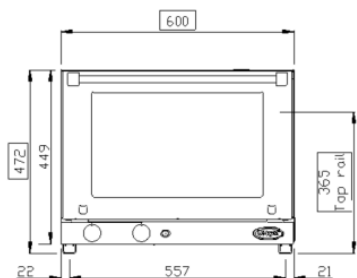
Permite establecer tiempo y temperatura de cocción. Perfecto para productos de panadería y pastelería típicos de desayunos y para servicios rápidos.

La tecnología AIR.Plus garantiza una uniformidad de cocción perfecta en todas las bandejas horneadas.

- 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



472  
600  
587



### Cocción manual

- Temperatura: 80 °C – 300 °C

### 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

⚡	ANNA XF-023
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 587 x 472 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm
CAPACIDAD	4 460x330
DOTACIÓN	4
INVERSIÓN GIRO	No
Nº VENTILADORES	1
HUMEDAD	No
MICRO PUERTA	No
APERTURA LATERAL	No
POTENCIA ELÉCTRICA	3 KW
TENSIÓN	230V-1N