



HORNOS UNOX - LINEMICRO

XF-043 ⚡ (4 600X400)

LINEMICRO. Horneado siempre perfecto

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

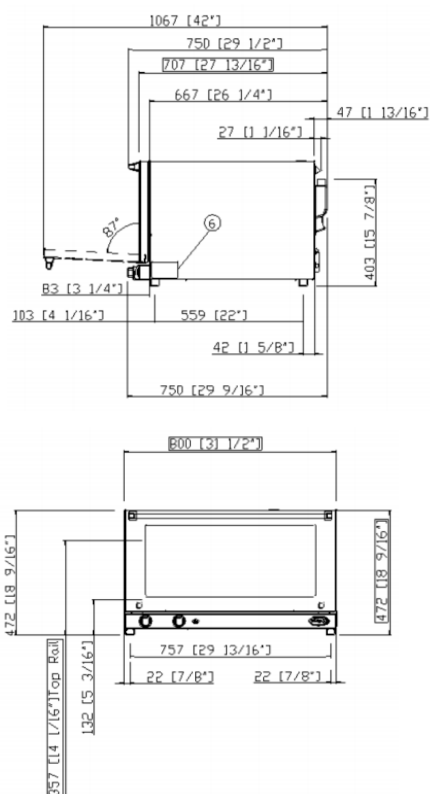
Permite establecer tiempo y temperatura de cocción. Perfecto para productos de panadería y pastelería típicos de desayunos y para servicios rápidos.

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
800
706



Cocción manual

- Temperatura: 80 °C – 300 °C

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

⚡	DOMENICA XF-043
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 706 x 472 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm
CAPACIDAD	4 600x400
DOTACIÓN	2
INVERSIÓN GIRO	Sí
Nº VENTILADORES	1
HUMEDAD	No
MICRO PUERTA	Sí
APERTURA LATERAL	No
POTENCIA ELÉCTRICA	3,2/5,3 KW
TENSIÓN	230V-1N/ 400V-3N