Heißluftofen UNOX XEFR-03HS-ELDV

UNOX Heißluftofen XEFT-03HS-ELDV mit Beschwadung

Energie-Effizienz 3.5 kWh/Tag - 0 kg CO?/Tag

Technische Daten:
- Temperaturbereich von 30°C - 260°C
- Kapazität: 3 x 460 x 330mm
- Blechabstand: 75 mm
- mit LED-Display und 99 Programmen
- mit Wasseranschluss
- maximale Zulauftemperatur 30°C
- Gesamtwasserhärte nicht mehr als 8°dH (Wasserdruck 200kPa empfohlen)
- Anschlusswert: 3 kW / 230 Volt~ 1N 50 / 60 Hz
- Maße: B 600 x T 669 x H 425mm
- Türöffnung von Oben nach Unten
- Gewicht: 36 kg
- Made in Italy

Technische Details:
- Einhängeschienen aus verchromtem Stahl mit Anti-Kipp-System
- Backraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen
- Versiegelte Steuerplatine, damit die Leiterplatte nicht mit Dampf in Kontakt kommt (IPX4)
- Niedriges Gewicht - robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material
- Türöffnungsschalter
- Sicherheitsthermostat
- Leicht zu reinigende Innenscheibe
- Bei Festwasseranschluss - serienmäßig mit Druckminderer ausgestattet.
- Lieferung inklusive 3 x Aluminium Backblech 460x330mm (ungelocht) TG 305

Back Modi und automatische Backprogrammierung
- Backen mit Konvektion / Heißluft (Temperaturbereich 30°C - 260°C)
- Backen mit **Dampf und Konvektion** / Heißluft (Temperaturbereich 48°C - 260°C)
- Maximale Vorheiztemperatur 260°C
- Backschritte: 3
- Schnellwahlprogramme: 12
- Programme: 99
- AIR.Plus-Technologie: **duale Lüfter Geschwindigkeit** und mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüfter Motoren

© DEKA E-COMMERCE GMBH

Backraum mit Klimakontrolle
- DRY.Plus-Technologie: hochleistungsfähiger Feuchtigkeitsentzug
- STEAM.Plus-Technologie: Beschwadung durch den Benutzer programmierbar (20-40-60-100%)
- MAXI.LINK-Technologie: ermöglicht das Stapeln von zwei Öfen übereinander
- Protek.SAFE™-Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit
- Protek.SAFE™-Technologie: Motor Stopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden

Arbeitserleichternde Funktionen:
- Vorheiztemperatur bis zu 260°C durch den Benutzer für jedes Programm einstellbar
- Restbackzeit-Anzeige
- Anzeige der Ist- und Sollwerte für Backzeit, Backraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüfter Geschwindigkeit
- Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)

Wir führen die komplette UNOX - Produktpalette!

Optionales Zubehör:
XEFR-03HS-ELDP: Version mit Pumpe (+ 51.00 EUR zzgl. MwSt.)
DB1044: Spray-Reiniger für BAKERLUX SHOP.Pro™ Geräte. 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml. (+ 104.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **1 027.00 EUR** zzgl. MwSt.

www.gastro-star.at © DEKA E-COMMERCE GMBH