



## Heißluftofen UNOX XEFT-04HS-EMRV

### UNOX Heißluftofen XEFT-04HS-EMRV mit Beschwädung

**Der Unox Ariana.Matic Master vereint hohe Benutzerfreundlichkeit, hervorragende Leistung und eine kompakte Bauart!**

#### Technische Daten:

- Temperaturbereich von 30°C - 260°C
- Kapazität: 4 x 460 x 330 mm
- Blechabstand: 75 mm
- mit Wasseranschluss
- maximale Zulufttemperatur 30°C
- Gesamtwasserhärte nicht mehr als 8°dH (Wasserdruck 200kPa empfohlen)
- Anschlusswert: 3,5 kW / 230 Volt~ 1N 50 / 60 Hz
- Maße: B 600 x T 669 x H 502 mm
- Türöffnung: automatische Türöffnung von Rechts nach Links nach Ende des Backvorgangs
- Elektrisches Türschließen
- Gewicht: 39 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 4 x Aluminium Backblech (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: 9
- Programme: 896
- Namen und Bilder können gespeicherten Programmen zugeordnet werden
- Rezepte können unter einem Namen gespeichert werden
- DATA DRIVEN Cooking: Gerätelaufzeit - und Verbrauchsbericht
- Optional gegen Aufpreis: LAN Verbindung /Wifi
- AIR.Plus-Technologie: duale Lüfter Geschwindigkeit und mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüfter Motoren

### **Backraum mit Klimakontrolle**

- DRY.Plus-Technologie: hochleistungsfähiger Feuchtigkeitsentzug
- AIR.Plus-Technologie: mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüfter Motoren
- STEAM.Plus-Technologie: Beschwadung durch den Benutzer programmierbar (20-40-60-100%)
- MAXI.LINK-Technologie: ermöglicht das Stapeln von zwei Öfen übereinander
- ADAPTIVE.Cooking™-Technologie: ein Blech oder Vollbeschickung, immer das gleiche Ergebnis
- AUTO.Soft-Technologie: steuert Temperaturerhöhungen für absolut gleichmäßige Ergebnisse
- SMART.Preheating-Technologie: der Ofen heizt unter Berücksichtigung der vorherigen Verwendung auf die gewünschte Temperatur auf
- Protek.SAFE™-Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit
- Protek.SAFE™-Technologie: Motor Stopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden

### **Arbeiterleichternde 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°)

**Mit dem optionalen Internetanschluss können Sie die tatsächliche Nutzung prüfen und jeden Ofen in jedem Ihrer Geschäfte direkt von Ihrem Computer oder Smartphone aus überwachen und programmieren.**

**Wir führen die komplette UNOX & SPIDOCOOK - Produktpalette!**

### **Optionales Zubehör:**

DB1044: Spray-Reiniger für BAKERLUX SHOP.Pro™ Geräte. 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml (+ 94.00 EUR zzgl. MwSt.)

XEFT-04HS-EMLV: Türanschlagwechsel - Türöffnung von Links nach Rechts (+ 155.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 784.00 EUR** zzgl. MwSt.

