

## Heißluftofen UNOX XEFT-06EU-ETRV

### UNOX Heißluftofen XEFT-06EU-ETRV mit Beschwadung

#### Technische Daten:

- Temperaturbereich von 30°C - 260°C
- Kapazität: 6 x 600 x 400mm
- Blechabstand: 75mm
- mit Wasseranschluss
- maximale Zulauftemperatur 30°C
- Gesamtwasserhärte nicht mehr als 8°dH (Wasserdruck 200kPa empfohlen)
- Anschlusswert: 10,3 kW / 400 Volt~ 3N 50 / 60 Hz
- Maße: B 800 x T 811 x H 682mm
- Türöffnung: automatische Türöffnung von Rechts nach Links (wechselbar) nach Ende des Backvorgangs
- Elektrisches Türschließen
- Gewicht: 72kg
- 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.

#### 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: 99
- Namen und Bilder können gespeicherten Programmen zugeordnet werden
- Rezepte können unter einem Namen gespeichert werden
- DATA DRIVEN Cooking: Sammelt Daten, verarbeitet Informationen, analysiert die Ofennutzung und gibt kundenspezifische Tipps
- 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
- 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

### **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°)

**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-06EU-ETLV.: Türöffnung von Links nach Rechts (+ 155.00 EUR zzgl. MwSt.)

XUC153: Einhanggestelle 5 Einschübe mit Abstand zwischen den Blechen 94 mm (+ 134.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG430: FORO.BLACK, EINSCHÜBE Aluminium gelocht, Teflon beschichtet, 600x400x15mm, 2er Pack (+ 93.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG410: FORO.BAKE, EINSCHÜBE Aluminium gelocht, 600x400x15mm, 2er Pack (+ 70.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG450: STEEL BAKE, GN-Blech emailliert, 600x400x20mm (+ 77.00 EUR zzgl. MwSt.)

GRP405: CHROMO GRID, Backofenrost verchromt, 600x400x14mm (+ 31.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG415: FORO.SILICO, gelochtes Aluminiumbackblech, Silikon beschichtet, für Konditorei- und Bäckereiprodukte, 600x400x9mm (+ 46.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **3 339.00 EUR** zzgl. MwSt.

