



Heißluftofen UNOX-BAKERLUX CLASSIC XENA-04HS-MADN

Heißluftofen UNOX-BAKERLUX CLASSIC XENA-04HS-MADN - ohne Beschwädung

Heißluftofen mit analoger Steuerung und Stahlkochraum. Hier können Garzeit und Temperatur eingestellt werden. Ideal für gefrorene Back- und Backwaren zum Frühstück und Fastfood. Die AIR.Plus-Technologie garantiert eine perfekte Gleichmäßigkeit des Backens auf allen Blechen. Ausführung: - Garraum aus hochfestem Stahl AISI 430 mit abgerundeten Kanten - Doppelverglasung - Garraumbeleuchtung mit Halogenlampe - Backkammer mit verchromten Einhangschienen - DRY.Plus Technologie: hochleistungsfähige Feuchtigkeitsentnahme - AIR.Plus: Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten - 4 Ebenen 460x330 mm - Blechabstand: 75mm - Heißluft: 80°C bis 260°C - Breite: 600 mm Tiefe: 612 mm Höhe: 547mm - Anschluss: 230V ~ IN - Frequenz: 50 / 60 Hz - Leistung: 3,0 kW - Max. Ampere-Zahl: 14 A - Erforderliche Unterbrechergröße: 16 A - Stromkabel: 3G x 1,5 mm² - Stecker: Schuko | H07RN-F - manuelle Türöffnung von oben nach unten - Gewicht: 35 kg **Serienzubehör:** - 4 x Backblech Aluminium TG305 ungelocht 460x330mm **Wir führen die komplette UNOX - Produktpalette!**

Optionales Zubehör:

TG350: PAN.FRY Antihaft-emailliertes Blech zum Braten - 460x330x20mm (+ 47.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG310: Gelochtes Aluminiumblech - 2er Set - 460x330x10mm (+ 48.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG330: FORO.BLACK Antihaftbeschichtetes gelochtes Aluminiumblech - 2er Set - 460x333x10mm (+ 80.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG335: FAKIRO Aluminium-Blech. Zwei Oberflächen - flach und gerippt - für unterschiedliche Produkte - 460x330x12mm (+ 86.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **599.00 EUR** zzgl. MwSt.