Heißluftofen UNOX XEFR-04HS-EMRV

UNOX Heißluftofen XEFR-04HS-EMRV mit Beschwadung

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

Energie-Effizienz 6.6 kWh/Tag - 0 kg CO?/Tag

Technische Daten:
- Temperaturbereich von 30°C - 260°C
- Kapazität: 4 x 460 x 330 mm
- Blechabstand: 75 mm
- mit Wasseranschluss
- maximale Zulauftemperatur 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

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- 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

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 - Produktpalette!

Optionales Zubehör:
XEFR-04HS-EMLV: Türanschlagwechsel - Türöffnung von Links nach Rechts (+ 172.00 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: **1 782.00 EUR** zzgl. MwSt.

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