Heißluftofen UNOX XEFR-04HS-ELDV

UNOX Heißluftofen XEFR-04HS-ELDV mit Beschwadung

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 LED-Display und 99 Programmen
- 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 500 mm
- Türöffnung von oben nach unten
- 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: 3
- Schnellwahlprogramme: 12
- Programme: 99
- AIR.Plus-Technologie: **duale Lüfter Geschwindigkeit** und mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüfter Motoren

Backraum mit Klimakontrolle
- DRY.Plus-Technologie: hochleistungsfähiger Feuchtigkeitsentzug

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- 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:
DB1044: Spray-Reiniger für BAKERLUX SHOP.Pro™ Geräte. 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml. (+ 104.00 EUR zzgl. MwSt.)
XUC151: Einhanggestelle 3 Einschübe mit Abstand zwischen den Blechen 100 mm (+ 60.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **1 148.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH