

Heißluftofen UNOX XEFR-06EU-ELRV

UNOX Heißluftofen XEFR-06EU-ELRV mit Beschwadung

Energie-Effizienz 17.5 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag

Technische Daten: - Temperaturbereich von 30°C - 260°C - Kapazität: 6 x 600 x 400mm - Blechabstand: 75mm - mit LED-Display und 99 Programmen - 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 von Rechts nach Links (wechselbar) - Gewicht: 72kg - Made in Italy **Technische Details:** - Einhängeschienen aus verchromtem Stahl mit Anti-Kipp-System - Backraumbelichtung 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: 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 - 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 **Arbeits erleichternde 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. (+ 107.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG410: FORO.BAKE, EINSCHÜBE Aluminium gelocht, 600x400x15mm, 2er Pack (+ 80.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG450: STEEL BAKE, GN-Blech emailliert, 600x400x20mm (+ 88.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG430: FORO.BLACK, EINSCHÜBE Aluminium gelocht, Teflon beschichtet, 600x400x15mm, 2er Pack (+ 106.00 EUR zzgl. MwSt.)

GRP405: CHROMO GRID, Backofenrost verchromt, 600x400x14mm (+ 35.00 EUR zzgl. MwSt.)

TG415: FORO.SILICO, gelochtes Aluminiumbackblech, Silikon beschichtet, für Konditorei- und Bäckereiprodukte, 600x400x9mm (+ 53.00 EUR zzgl. MwSt.)

XUC153: Einhanggestelle 5 Einschübe mit Abstand zwischen den Blechen 94 mm (+ 153.00 EUR zzgl. MwSt.)

XEFR-06EU-ELLV: Türöffnung von Links nach Rechts (+ 112.00 EUR zzgl. MwSt.)



Preis per Vorkasse: **2 960.00 EUR** zzgl. MwSt.

