Heißluftofen UNOX XEFR-06EU-ELRV

UNOX Heißluftofen XEFR-06EU-ELRV mit Beschwadung

Energie-Effizienz 17.5 kWh/Tag - 0 kg CO?/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
- 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: 3
- Schnellwahlprogramme: 12
- Programme: 99
- AIR.Plus-Technologie: **duale Lüfter Geschwindigkeit** und mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüfter Motoren

© DEKA E-COMMERCE GMBH

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

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:
TG415: FORO.SILICO, gelochtes Aluminiumbackblech, Silikon beschichtet, für Konditorei- und Bäckereiprodukte, 600x400x9mm (+ 51.00 EUR zzgl. MwSt.)
DB1044: Spray-Reiniger für BAKERLUX SHOP.Pro™ Geräte. 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml. (+ 104.00 EUR zzgl. MwSt.)
TG410: FORO.BAKE, EINSCHÜBE Aluminium gelocht, 600x400x15mm, 2er Pack (+ 78.00 EUR zzgl. MwSt.)
TG430: FORO.BLACK, EINSCHÜBE Aluminium gelocht, Teflon beschichtet, 600x400x15mm, 2er Pack (+ 103.00 EUR zzgl. MwSt.)
TG450: STEEL BAKE, GN-Blech emailliert, 600x400x20mm (+ 85.00 EUR zzgl. MwSt.)
GRP405: CHROMO GRID, Backofenrost verchromt, 600x400x14mm (+ 34.00 EUR zzgl. MwSt.)
XUC153: Einhanggestelle 5 Einschübe mit Abstand zwischen den Blechen 94 mm (+ 149.00 EUR zzgl. MwSt.)
XEFR-06EU-ELLV: Türöffnung von Links nach Rechts (+ 172.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **2 794.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH