

Heißluftofen UNOX XEFR-06EU-EMRV

UNOX Heißluftofen XEFR-06EU-EMRV mit Beschwädung

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 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: automatische Türöffnung von Rechts nach Links (wechselbar) nach Ende des Backvorgangs
- Elektrisches Türschließen
- 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: 9
- Programme: 896
- Namen und Bilder können gespeicherten Programmen zugeordnet werden
- Rezepte können unter einem Namen gespeichert werden
- DATA DRIVEN Cooking: Sammelt Daten, verarbeitet Informationen, analysiert die Ofennutzung und gibt



kundenspezifische Tipps

- 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

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°)

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:

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

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

DB1044: Spray-Reiniger für BAKERLUX SHOP.Pro™ Geräte. 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml (+ 107.00 EUR zzgl. MwSt.)

GRP405: CHROMO GRID, Backofenrost verchromt, 600x400x14mm (+ 28.00 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.)

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

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

Preis per Vorkasse: **3 968.00 EUR** zzgl. MwSt.

