



XEFT-03EU-EGDN

Project _____

Item _____

Hoeveelheid _____

Datum _____

Model

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Convectieoven

Elektrisch

3 trays 600x400

Opening naar beneden

Bedieningspaneel met 7-segments display

Handmatig openen

Spanning: 220-240V 1~

Beschrijving

Programmeerbare, gebruiksvriendelijke convectieoven, ideaal voor het bakken van ontbijt- en snackproducten, in het bijzonder gebak en diepvriesbakkerijproducten. Op het digitale paneel kunnen 99 programma's met 3 bereidingsfasen plus voorverwarming worden opgeslagen, waarvan 12 met directe toegang. Afgeronde roestvrijstalen kamer om het reinigen te vergemakkelijken en een maximale hygiëne te garanderen.



Standard cooking features

Handmatig koken

- **Temperatuur:** 30 °C – 260 °C
- Tot 3 kookstappen

Programma's

- **99** Programma's

Geavanceerde en automatische kookfuncties

Unox Intensive Cooking

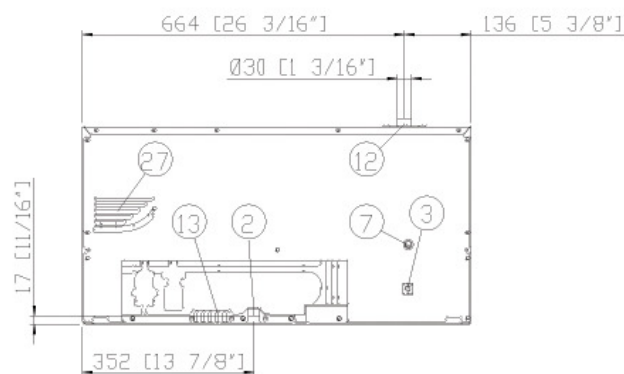
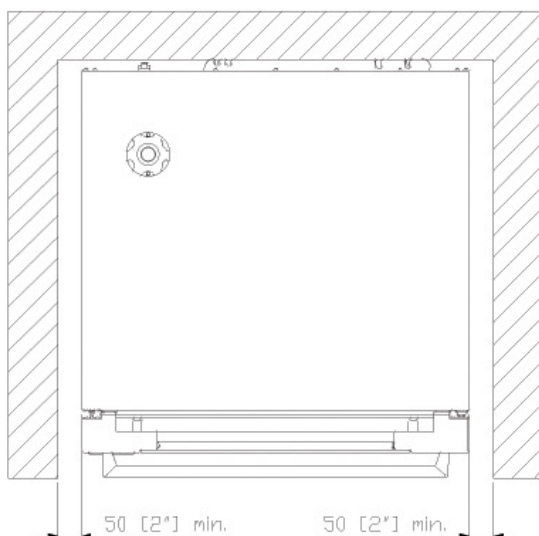
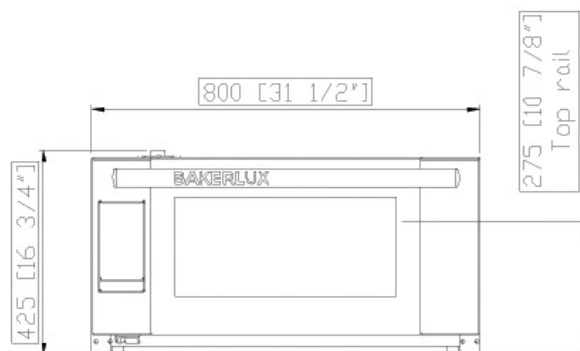
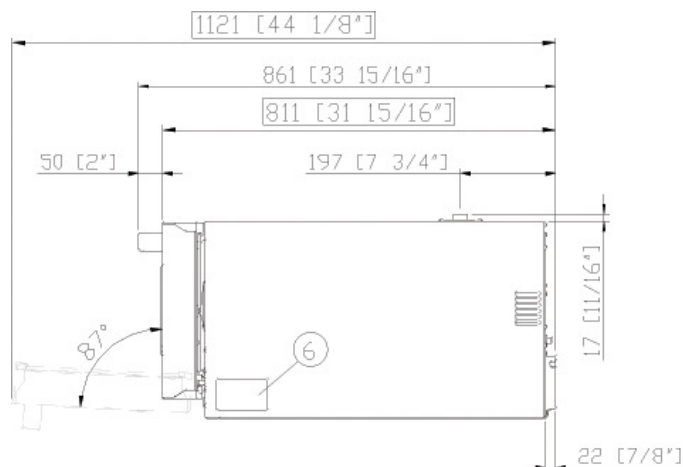
- **DRY.Plus:** onttrekt snel vocht aan de kookkamer

Technische kenmerken

- Bakruimte vervaardigd van hoogwaardig AISI 304 roestvrij staal met afgeronde hoeken
- Dubbel glas
- Verlichting van de bakkamer door LED-lampjes in de deur
- Bakruimte met verchroomde stalen rekrails



XEFT-03EU-EGDN



Afmetingen en gewicht

Breedte	800 mm
Diepte	811 mm
Hoogte	425 mm
Netto Gewicht	46 kg
Tray pitch	75 mm

Aansluitposities

2	Stroomvoorziening aansluitingenbord
3	Unipotential aansluitpunt
6	Plaatje met technische gegevens
7	Veiligheidsthermostaat
12	Hete dampen uitlaat schoorsteen
27	Koellucht-uitlaat



XEFT-03EU-EGDN

Elektrische stroomvoorziening

STANDAARD

Spanning	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequentie	50 / 60 Hz
Totaal vermogen	3,5 kW
Max stroomopname	15 A
Vereiste grootte van breaker	16 A
Vereisten voor de voedingskabel*	3G x 1,5 mm ²
Stekker	Schuko

*Aanbevolen grootte - neem plaatselijke voorschriften in acht.

Accessories

- **Onderstel:** de multifunctionele steun die ideaal is om bakplaten veilig op te bergen en uw oven op de perfecte werkhoogte te plaatsen
- **Bak Benodigdheden:** speciale trays
- **SPRAY&Rinse:** Praktisch spray reinigingsmiddel voor het handmatig reinigen van alle soorten ovens. Het ontvet en verwijdert alle soorten vuil.

Installatievereisten

De installaties moeten in overeenstemming zijn met alle plaatselijke elektrische systemen, met name wat betreft de minimumdraaddikte die vereist is voor aansluiting in het veld, hydraulische en ventilatievoorzieningen. In het geval van gasovens moet een afzuig- en rookanalyse worden uitgevoerd.

Registreer je bij DDC Service voor toegang tot gegevens en productspecificaties.

www.ddc.unox.com