



XEFT-03HS-EGDN

Projekt _____
Artikel _____
Menge _____
Datum _____

Modell
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Heißluftofen	Elektro
3 Bleche 460x330	Öffnung nach unten
Bedienplatine mit 7 Segment Anzeige	
Manuelles Öffnen	
Spannung: 220-240V 1~	



Beschreibung

Programmierbarer, benutzerfreundlicher Heißluftofen, ideal zum Backen von Frühstücks- und Snackprodukten, insbesondere Gebäck und gefrorenen Backwaren. Das digitale Panel ermöglicht die Speicherung von 99 Programmen mit 3 Kochschritten plus Vorheizen, davon 12 mit sofortigem Zugriff. Abgerundete Edelstahlkammer zur Erleichterung der Reinigung und zur Gewährleistung maximaler Hygiene.

Standard-Kochfunktionen

Manuelles Garen

- **Temperatur:** 33 °C – 260 °C
- Bis zu 3 Garschritte

Programme

- 99 Programme

Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Backkammer mit verchromten Einhangschienen mit Anti-Kippsystem

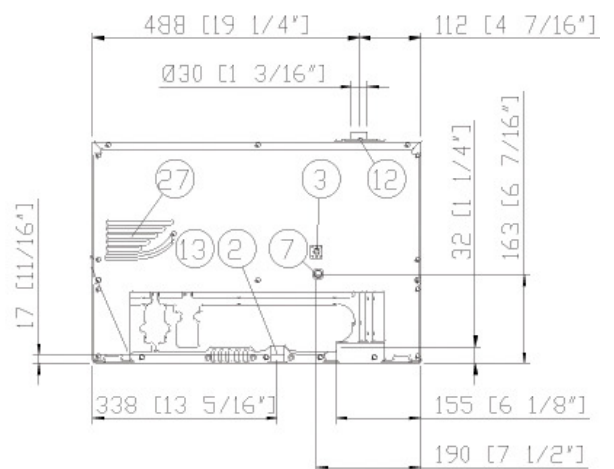
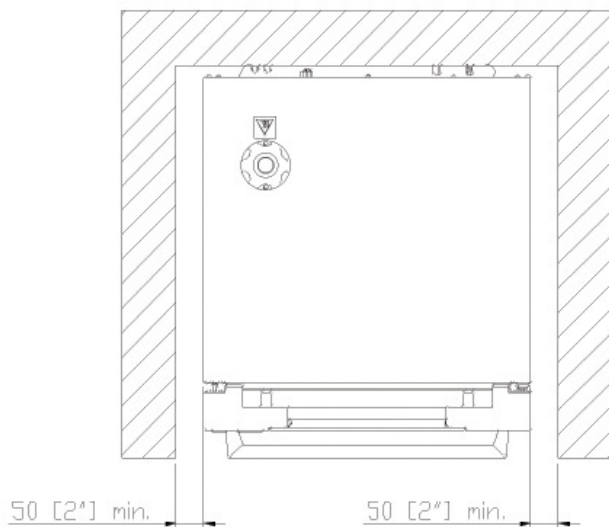
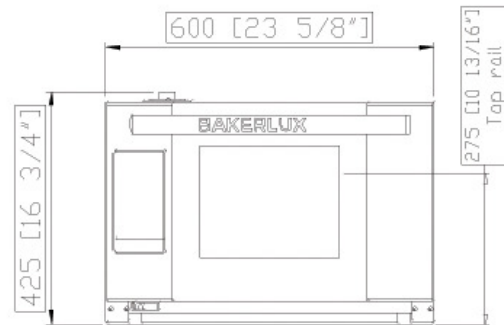
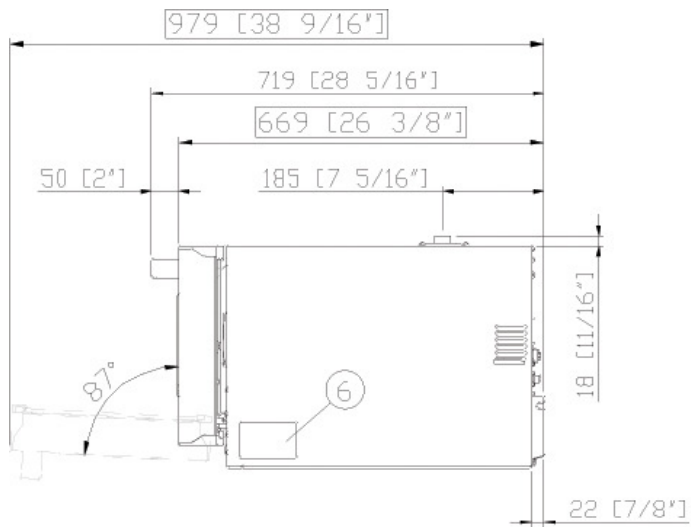
Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** Zieht schnell Feuchtigkeit aus dem Garraum ab
- **AIR.Plus:** Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten



XEFT-03HS-EGDN



Größenangaben und Gewichte

Breite	600 mm
Tiefe	669 mm
Höhe	425 mm
Nettogewicht	36 kg
Blech Abstand	75 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat
12	Schornstein für heiße Abgase
27	Kühlluftaustritt



XEFT-03HS-EGDN

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD

Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	3 kW
Max Ampere-Zahl	12.8 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 1,5 mm ²
Stecker	Schuko

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Zubehör

- **Wasserlose Haube:** Filtert Gerüche und absorbiert die aus dem Garraum austretende latente Wärme, ohne Wasser zu verwenden.
- **Untergestell:** Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.
- **Baking Essentials:** Spezialbleche
- **SPRAY&Rinse:** Praktischer Sprühreiniger zur manuellen Reinigung jedes Ofens. Er entfettet und beseitigt alle Arten von Schmutz

Installationsvoraussetzungen

Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung. Bei Gasöfen muss eine Abgas- und Rauchgasanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com