

Modelo  
**BAKERLUX SHOP.Pro™ GO**

- Horno de convección
- Eléctrico
- 3 bandejas 460x330
- Apertura de arriba hacia abajo
- Panel de control con visualizador de 7 segmentos

## DESCRIPCIÓN

Horno de convección programable y fácil de usar perfecto para procesos de cocción de productos de desayuno y tentempiés, en especial para productos de pastelería y panadería congelados. El panel digital permite memorizar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento. 12 de estos programas tienen acceso inmediato. Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y asegurar una higiene máxima.



## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

### Programas

- 99 Programas

### Cocción manual

- **Temperatura:** 31 °C – 260 °C
- Hasta 3 pasos de cocción

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESTÁNDAR

- Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Cámara de cocción con soporte para bandejas en acero cromado con antivuelco

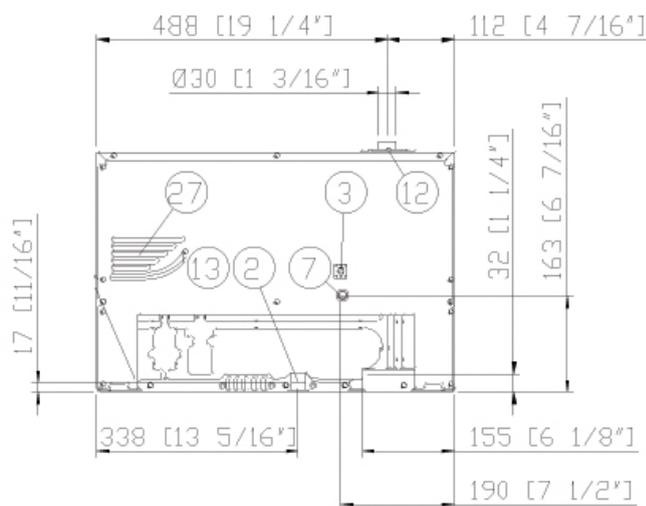
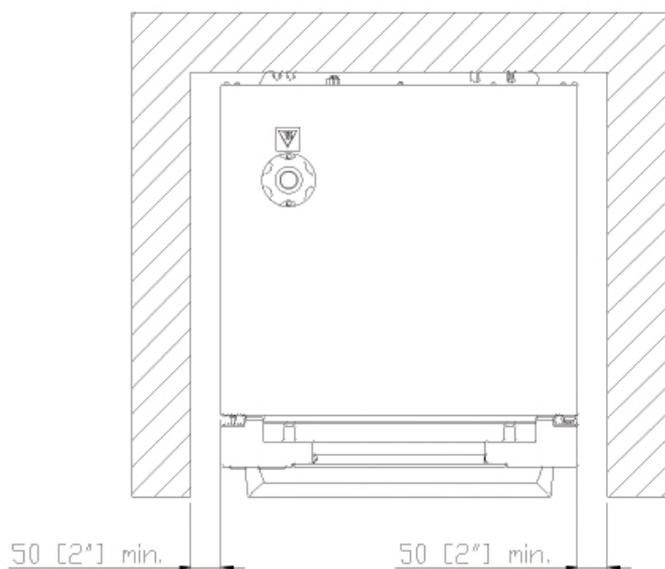
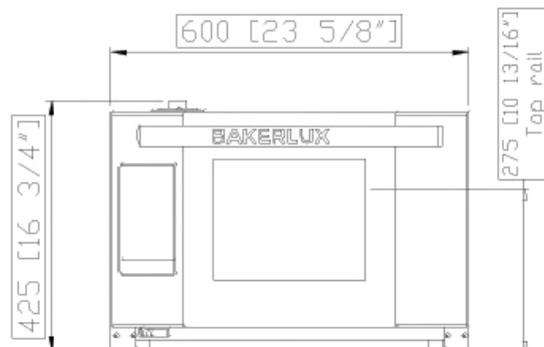
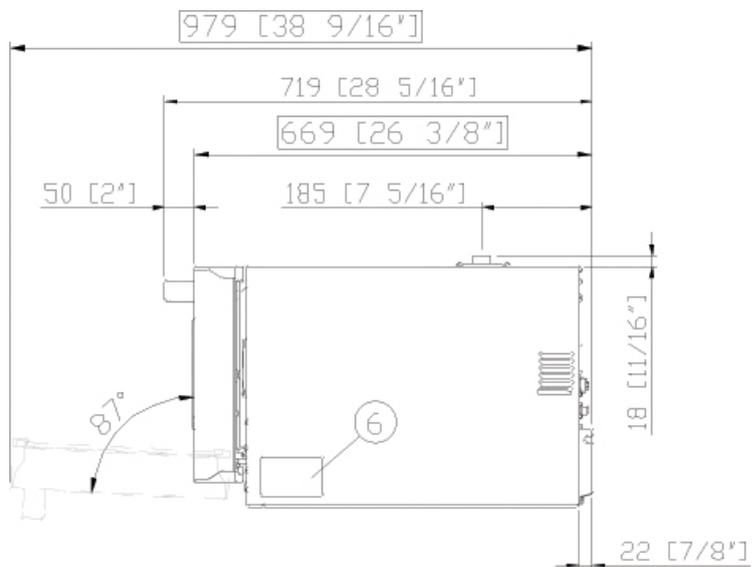
## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** extrae humedad de la cámara de cocción
- **AIR.Plus:** turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar

## APP & SERVICIOS WEB

- Combi guru app



## DIMENSIONES Y PESO

Anchura	600 mm
Largura	669 mm
Altura	425 mm
Peso neto	36 kg
Distancia bandejas	75 mm

## POSICIÓN CONEXIONES

2	Caja de conexión	7	Termostato de seguridad
3	Sede borne equipotencial	12	Salida humos calientes
6	Tarjeta de características técnicas	27	Salida del aire de enfriamiento

# XEFT-03HS-EGDN

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y A GAS

### ESTÁNDAR

Voltaje	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	3 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	12.8 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 3G 3G
Sección del cable de alimentación	10 mm
Enchufe	Schuko

## ACCESORIOS

- **SPRAY&Rinse:** Práctico detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos
- **Baking Essentials:** bandejas especiales

## REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hidráulica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno a gas.

Regístrate para acceder a las características y datos técnicos del producto  
[infonet.unox.com](http://infonet.unox.com)

