

Modelo  
**BAKERLUX SHOP.Pro™ LED**

- Horno de convección
- Eléctrico
- 6 bandejas 600x400
- Bisagra a izquierda (puerta derecha)
- Panel de control con visualizador de 7 segmentos

## DESCRIPCIÓN

Horno de convección con humedad y 2 velocidades de ventilador programables. Fácil de usar y perfecto para procesos de cocción de productos de desayuno y tentempiés, en especial para productos de panadería y pastelería congelada. 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
- Ajuste con aumento del 20% de humedad

## 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 guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L
- Multiturbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento

## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

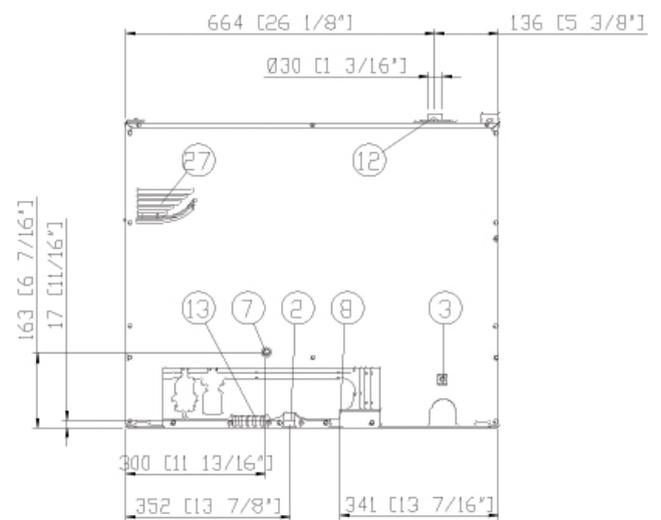
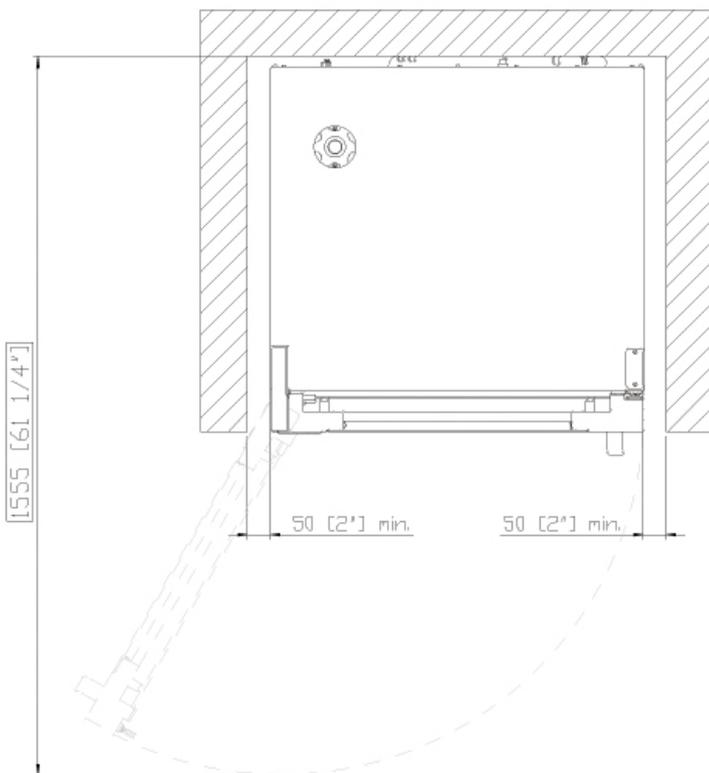
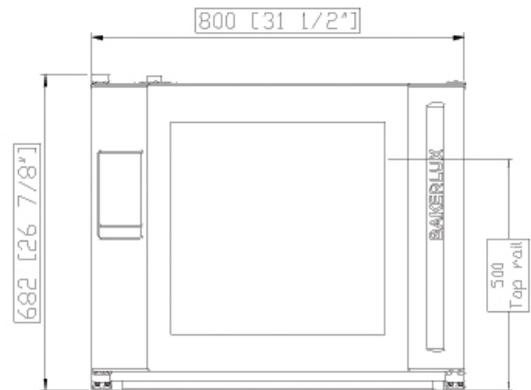
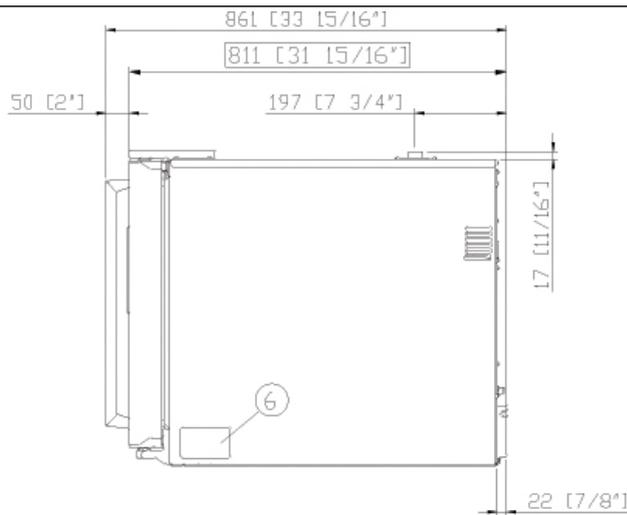
### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** extrae humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea a partir de 48 °C
- **AIR.Plus:** turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar

## APP & SERVICIOS WEB

- Combi guru app

# XEFT-06EU-ELRV



## DIMENSIONES Y PESO

Anchura	800 mm
Largura	811 mm
Altura	682 mm
Peso neto	72 kg
Distancia bandejas	75 mm

## POSICIÓN CONEXIONES

2	Caja de conexión	8	Entrada de agua 3/4"
3	Sede borne equipotencial	12	Salida humos calientes
6	Tarjeta de características técnicas	13	Conexión accesorios
7	Termostato de seguridad	27	Salida del aire de enfriamiento

# XEFT-06EU-ELRV

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y A GAS

### ESTÁNDAR

Voltaje	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	10,3 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	17.5 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	20 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 5G 5G
Sección del cable de alimentación	17 mm
Enchufe	NO INCLUIDA

### OPCIÓN A

Voltaje	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	10,3 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	28 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	32 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 4G 4G
Sección del cable de alimentación	17 mm
Enchufe	NO INCLUIDA

## ACCESORIOS

- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Práctico detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos
- **PURE:** sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal

## 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)

