



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

UNOX BAKERLUX Shop.Pro TOUCH Stefania - 3 Einschübe



Produktnummer: UNO.XEFT-03HS-ETLV

Optionen

Seite

Linksanschlag (Türgriff Rechts)

Rechtsanschlag (Türgriff Links)



Beschreibung

Heißluftofen, ideal zum Backen von Frühstücks- und Snackprodukten, insbesondere Gebäck und gefrorenen Backwaren. Feuchtigkeitseinstellung, 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten und 304 Edelstahl-Garkammer. Das 2,4-Zoll-Touch-Digitalpanel ermöglicht die Speicherung von 99 Programmen zusammen mit ihrem Bild und Namen, um die Arbeit in jeder Verkaufsstelle zu erleichtern. Bereit, mit dem Internet verbunden zu werden und das

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

Portal | www.data-driven-cooking.com | zu nutzen.

BACKEN & GAREN.

TECHNIK & SERVICE.

Technische Daten:

- Temperaturbereich von 30°C – 260°C
- Kapazität: 3 x 460 x 330mm
- Blechabstand: 75mm
- mit Wasseranschluss
- maximale Zulauftemperatur 30°C
- Gesamtwasserhärte nicht mehr als 8°dH (Wasserdruck 200kPa empfohlen)
- Anschlusswert: 3 kW / 230 Volt~ 1N 50 / 60 Hz
- Maße: B 600 x T 669 x H 427mm
- Türöffnung: automatische Türöffnung von Rechts nach Links nach Ende des Backvorgangs
- Elektrisches Türschließen
- Gewicht: 36 kg
- Made in Italy

Technische Details

- Einhängeschienen aus verchromtem Stahl mit Anti-Kipp- System
- Backraumbelichtung 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
- Lieferung inklusive 3 x Aluminium Backblech 460x330mm (ungelocht) TG 305

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: 99
- 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
- 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

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

gewünschte Temperatur auf

BACKEN & GAREN

- Protek.SAFE™-Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit
- Protek.SAFE™-Technologie: Motor Stopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden

TECHNIK & SERVICE

Arbeitserleichternde 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°)

Produktinformationen

Seite:

Rechtsanschlag (Türgriff Links)

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.