



XENA-04HS-MADN

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

Modell

BAKERLUX CLASSIC MANUAL COUNTERTOP

Heißluftofen

Elektro

Knopf

4 460x330

Öffnung nach unten

Spannung: 230V 1N~



Beschreibung

Heißluftofen mit analoger Steuerung und Stahlkochraum. Hier können Garzeit und Temperatur eingestellt werden. Ideal für gefrorene Back- und Backwaren zum Frühstück und Fastfood. Die AIR.Plus-Technologie garantiert eine perfekte Gleichmäßigkeit des Kochens auf allen Blechen.

Standard-Kochfunktionen

Manuelles Garen

- **Temperatur:** 80 °C – 260 °C

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

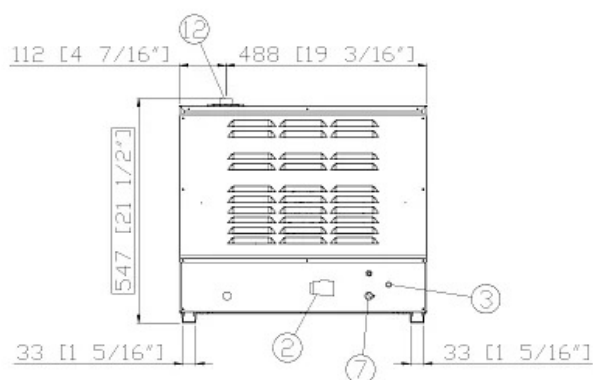
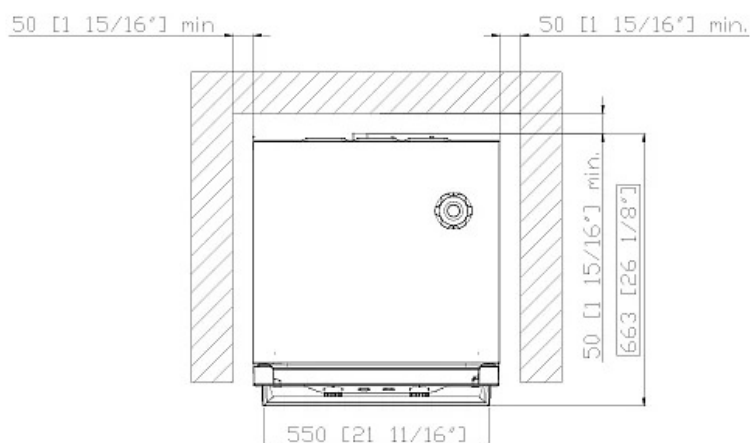
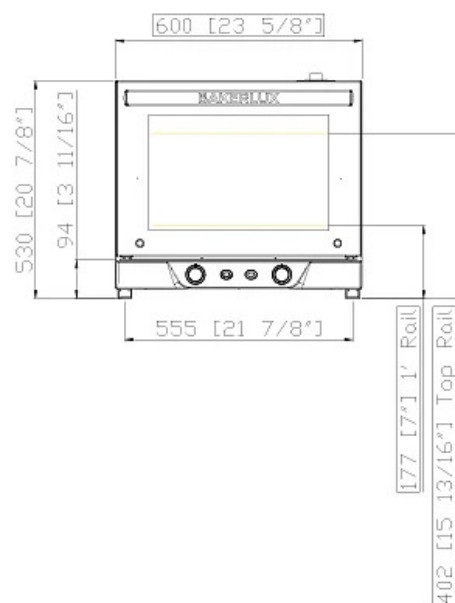
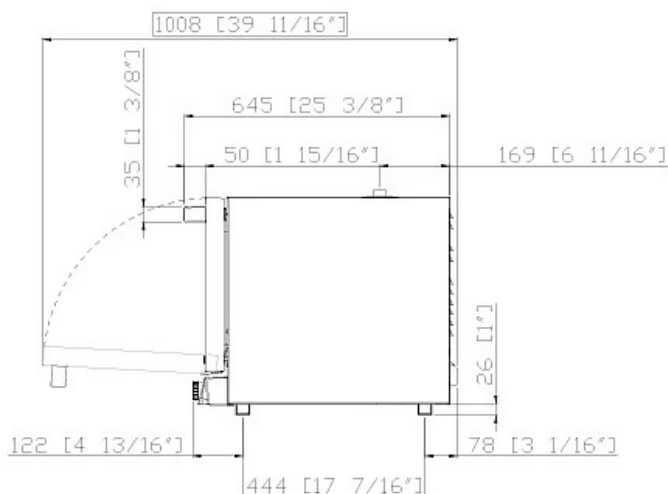
- **DRY.Plus:** Entfernt die Feuchtigkeit aus dem Garraum
- **AIR.Plus:** Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten

Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Stahl AISI 430 mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung mit Halogenlampe
- Backkammer mit verchromten Einhangschienen



XENA-04HS-MADN



Größenangaben und Gewichte

Breite	600 mm
Tiefe	645 mm
Höhe	547 mm
Nettogewicht	35 kg
Blech Abstand	75 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
7	Sicherheitsthermostat
12	Schornstein für heiße Abgase



XENA-04HS-MADN

Elektrisch Stromanschluss

OPTION A

Spannung	230 V
Phase	~1PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	3 kW
Max Ampere-Zahl	14 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 1,5 mm ²
Stecker	Schuko H07RN-F

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Zubehör

- **Baking Essentials:** Spezialbleche
- **SPRAY&Rinse:** Praktischer Sprühreiniger zur manuellen Reinigung jedes Ofens. Er entfettet und beseitigt alle Arten von Schmutz
- **LIEVOX** Gärschrank ausgestattet mit Sensoren, die in der Lage sind, den Gärprozess automatisch zu kontrollieren und einzugreifen.
- **Cooking Essential** Spezielle Bleche
- **Baking Essential** Spezielle Bleche
- **SPRAY&Rinse** Praktisches Sprühreinigungsmittel zur manuellen Reinigung aller Ofentypen. Entfernt Fett und jede Art von Schmutz.

Installationsvoraussetzungen

Die Unox-Produkte müssen in Einrichtungen installiert werden, in denen alle Systeme (Gas, Elektrik, Hydraulik, Belüftung usw.) den geltenden nationalen Normen entsprechen. Im Falle von Gasöfen muss eine Verbrennungsanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com