



XESW-03HS-EDDN

Projekt _____
 Artikel _____
 Menge _____
 Datum _____

BAKERLUX SPEED.Pro™

- Konvektionsofen
- Elektro
- 3 Bleche 460x330 (BAKE)
- Turöffnung von oben nach unten
- 6" Touch Bedienpanel
- 1 Blech 450x330 (SPEED)



BESCHREIBUNG

BAKERLUX SPEED.Pro™ ist der erste und einzige Schnellbackofen der Welt: ein Konvektionsbackofen und ein Schnellbackofen in einem einzigen Gerät. Dank der großen Backkammer des BAKERLUX SPEED.Pro™ können Sie im Backmodus bis zu 3 460 x 330 Bleche mit Back- oder Konditoreiprodukten, auch gefrorene, backen und dabei vollkommen gleichmäßige Ergebnisse erzielen. Der Speed-Modus ermöglicht das Garen und Regenerieren von Lebensmitteln, in einzelnen oder mehreren Portionen, in Rekordzeit dank der Kombination aus kontrollierten Heißluftströmen, Mikrowellentechnologie und dem speziellen Backblech SPEED.Plate, das die Wärme durch Kontakt überträgt und alle Produkte auf Brotbasis perfekt toasten kann.

STANDARD GARMETHODEN

Manuelles garen

- **Temperatur:** 33 °C – 260 °C
- Bis zu 3 Kochschritte
- 24 schnelle Programme (12 Geschwindigkeit und 12 Backen)

Programme

- 384 Programme Backen
- 384 Programme Geschwindigkeit
- **CHEFUNOX:** Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein (Backen)
- **SPEEDUNOX:** Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein (Geschwindigkeit)

STANDARD AUSSTATTUNG

- Abgerundeter Garraum aus Edelstahl AISI 304
- Backkammer mit integrierten Blechauflagen
- Visuelle Anzeige des Backstatus mittels mehrfarbiger LEDs
- Krümelsammelsystem im Filter unter der Tür integriert
- Annäherungs-Türkontaktschalter
- **Wi-Fi / USB Daten:** herunterladen und Speicherung der HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten:** herunterladen und Speicherung der Programme

ERWEITERTES UND AUTOMATISCHES GAREN

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regelt automatisch die Kochparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren
- **SMART.Preheating:** stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein
- **AUTO.Soft:** steuert den Temperaturanstieg besonders sanft

Unox Intensive Cooking

- **SPEED.Plus:** erzeugt Mikrowellen und verteilt sie gleichmäßig in der Backkammer
- **DRY.Plus:** entzieht dem Garraum die Feuchtigkeit
- **AIR.Plus:** Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten

Data Driven Cooking

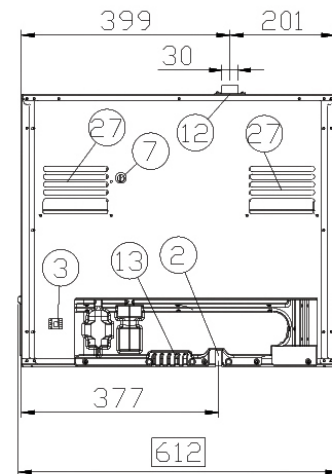
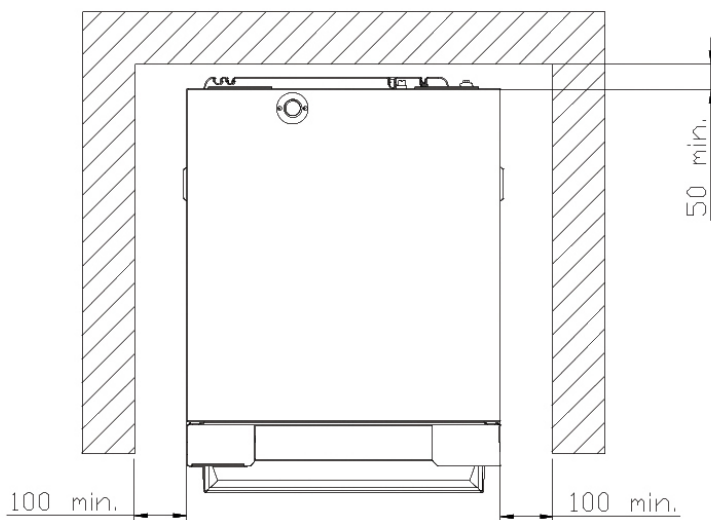
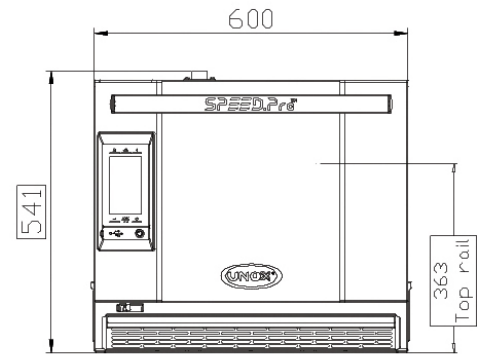
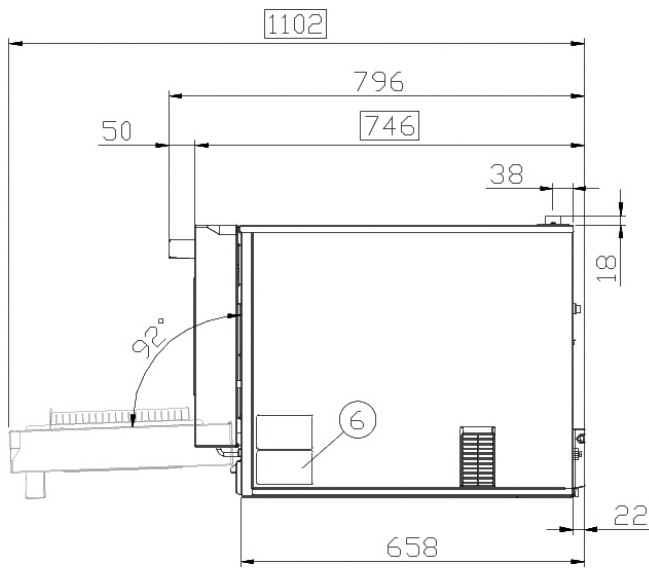
- Steuern und überwachen Sie die Betriebsbedingungen Ihrer Öfen in Echtzeit, erstellen und teilen Sie neue Rezepte. Die KI wandelt die Verbrauchsdaten in nützliche Informationen um, um Ihren täglichen Gewinn zu steigern. Erstellen, verstehen, verbessern

APP & WEB DIENSTLEISTUNGEN

- Data Driven Cooking app & webbapp
- Top Training app
- Combi guru app



Wir behalten uns das Recht auf technische Verbesserungen vor - 17/3/2021



GRÖSSENANGABEN UND GEWICHTE

Breite	600 mm
Tiefe	797 mm
Höhe	523 mm
Gewicht (netto)	89 kg
Einschubabstand	75 mm

POSITIONEN DER VERBINDUNGEN

2	Zuleitungsklemmleiste	12	Abluftkamin
3	Potentialausgleichsklammer	13	Anschluss Zusatzgeräte
6	Technisches Typenschild	27	Kühlluftaustritt
7	Sicherheitsthermostat		

STROMANSCHLUSS

	380-415V V
Phase	~3PH+N+PE
	50 Hz
Anschlusswert Elektro	6.6 kW
Maximaler Strombedarf	14 A
Absicherung	16 A
Stromkabel Anforderungen	H07RN-F 5G 5G
Kabel Durchmesser	13 mm
Stecker	

	220-240V V
Phase	~3PH+PE
	50 Hz
Anschlusswert Elektro	6.6 kW
Maximaler Strombedarf	26.5 A
Absicherung	32 A
Stromkabel Anforderungen	H07RN-F 4G 4G
Kabel Durchmesser	13 mm
Stecker	

	220-240V V
Phase	~1PH+N+PE
	50 Hz
Anschlusswert Elektro	6.6 kW
Maximaler Strombedarf	29.5 A
Absicherung	32 A
Stromkabel Anforderungen	H07RN-F 3G 3G
Kabel Durchmesser	13 mm
Stecker	

ZUBEHÖR

- **SPRAY&Rinse:** Praktischer Sprühreiniger zur manuellen Reinigung jedes Ofens. Entfettet und beseitigt alle Arten von Schmutz
- **Baking Essentials:** Spezialbleche
- **Speed Essentials:** Spezialbleche
- **Ethernet:** Anschlussplatine, um den Ofen mit Unox and DDC.App zu verbinden
- **Wi-Fi:** Anschlussplatine, um den Ofen mit der UNOX-Cloud verbunden zu halten, ist zwingend erforderlich, um die Garantie zu verlängern

INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Installationen müssen mit allen lokalen elektrischen Systemen abgestimmt sein, im Besonderen für die geforderten Kabelleitungen, Hydraulik und Ventilationsbedarf

Registrieren Sie sich um
Produktdaten sowie Spezifikationen
herunterzuladen
infonet.unox.com

