



BAKERLUX™ **MANUAL** **COUNTERTOP**

Horno de convección

Horno combinado con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304. Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador. Perfecto para todos los procesos de pastelería de productos frescos y congelados.

La tecnología multi ventiladores AIR.Plus garantiza humedad uniforme en todas las bandejas.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



STEAM.Plus:

crea humedad instantánea a partir de 48°C



AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

Cocción Manual

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Convección y humedad a partir de 80 °C

Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L.

—— Doble cristal

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

Horno de convección 660x460



5 660x460

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

	XB693-AL	XB613G-AL
Modelo de horno	XB693-AL	XB613G-AL
Distancia entre bandejas	95 mm	95 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220 240V 1~
Potencia eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potencia gas nominal máx.	-	175 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso	86 kg	100 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud