



BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Horno de convección

Horno de convección programable y fácil de usar, perfecto para productos de desayuno y aperitivos, en particular de pastelería y panadería congelada. El panel digital permite almacenar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento, 12 de ellos con acceso inmediato. Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y garantizar la máxima higiene.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 3 pasos de cocción

Programas

—— 99 Programas

Características técnicas

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

—— Cámara de cocción con soportes laterales para bandejas en acero cromado y sistema antivuelco

—— Doble cristal


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


Horno de convección 460x330



3 460x330

Modelo de horno

 Apertura manual

 Eléctrico

XAFT-03HS-LGDN

Distancia entre bandejas 75 mm

Frecuencia 60 Hz

Voltaje 120V 1~

Potencia eléctrica 1,44 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 669 x 416 mm

Peso 36 kg

Tipo de apertura Abatible

Versión -

Notas

3 parrillas GRP305 incluidas.