

Modelo
BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

- Horno de convección
- Eléctrico
- 4 bandejas 600x400
- Bisagra a izquierda (puerta derecha)
- Panel de control táctil pantalla de 7"

DESCRIPCIÓN

Horno de convección perfecto para procesos de cocción de productos de desayuno y tentempiés, en especial para productos de panadería y pastelería congelada. Entrada de humedad, 2 velocidades de ventilador programables y cámara de cocción en acero inoxidable 304. El panel digital touch de 7" permite memorizar programas de cocción con imagen y nombre. Gestión automática de los procesos de cocción (CHEFUNOX) para cocciones siempre perfectas incluso en ausencia de personal cualificado. Listo para conectarse a Internet y utilizar el portal www.datadrivencooking.com.



CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

Programas

- **384** Programas
- **CHEFUNOX:** elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros
- **MULTI.TIME:** gestiona hasta 10 cocciones contemporáneas
- **READY.BAKE:** programas preestablecidos con tiempos infinitos listos para usarse

Cocción manual

- **Temperatura:** 31 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- Ajuste con aumento del 20% de humedad

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESTÁNDAR

- Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Cámara de cocción con soporte porta bandejas en acero cromado
- Multiturbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento
- **Wi-Fi / USB data:** descarga/carga de datos HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** descarga/carga de programas

CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir
- **SMART.Preheating:** selecciona automáticamente la temperatura y duración del precalentamiento
- **AUTO.Soft:** gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

Unox Intensive Cooking

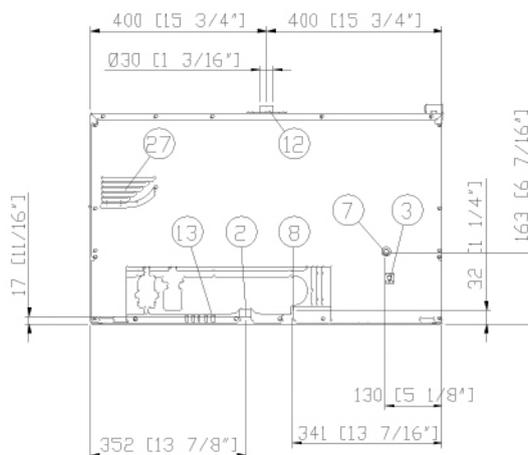
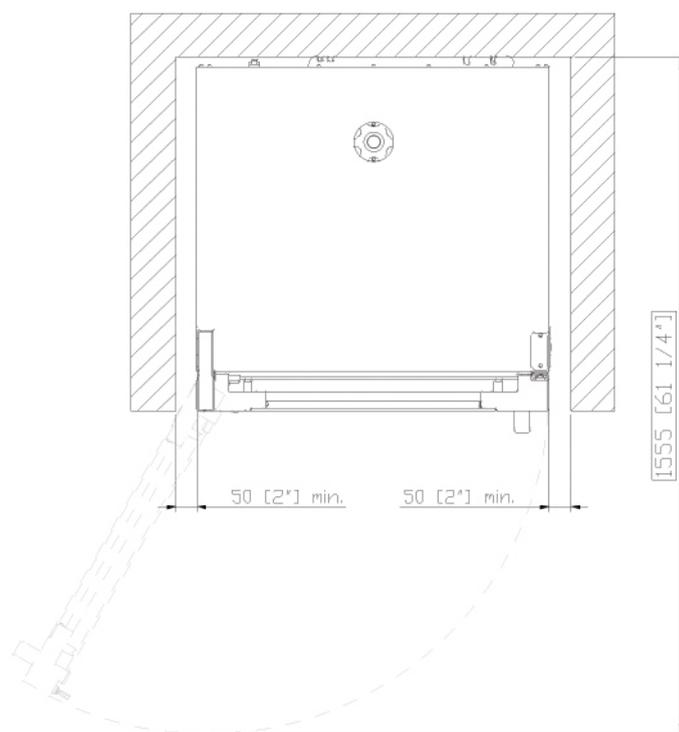
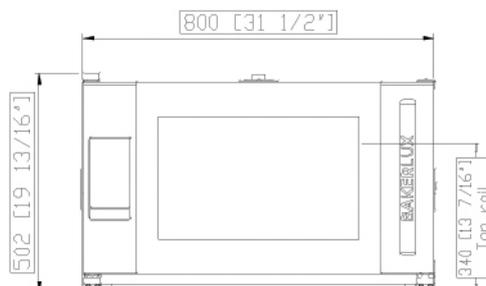
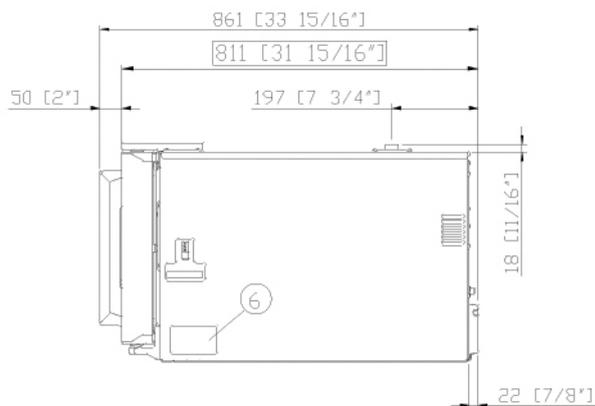
- **DRY.Plus:** extrae humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea a partir de 48 °C
- **AIR.Plus:** turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar

Data Driven Cooking

- Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones operativas de tus hornos, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios. Crea, analiza, mejora

APP & SERVICIOS WEB

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



DIMENSIONES Y PESO

Anchura	800 mm
Largura	811 mm
Altura	502 mm
Peso neto	57 kg
Distancia bandejas	75 mm

POSICIÓN CONEXIONES

2	Caja de conexión	8	Entrada de agua 3/4"
3	Sede borne equipotencial	12	Salida humos calientes
6	Tarjeta de características técnicas	13	Conexión accesorios
7	Termostato de seguridad	27	Salida del aire de enfriamiento

XEFT-04EU-EMRV

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y A GAS

ESTÁNDAR

Voltaje	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	6.9 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	14 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 5G 5G
Sección del cable de alimentación	16 mm
Enchufe	NO INCLUIDA

OPCIÓN A

Voltaje	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	6.9 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	15.5 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	25 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 4G 4G
Sección del cable de alimentación	16 mm
Enchufe	NO INCLUIDA

OPCIÓN B

Voltaje	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	6.9 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	30 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	32 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 3G 3G
Sección del cable de alimentación	16 mm
Enchufe	NO INCLUIDA

ACCESORIOS

- **Ethernet:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado a Unox y DDC.App
- **SPRAY&Rinse:** Práctico detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos
- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **Wi-Fi:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado al cloud UNOX - obligatorio para extender la garantía
- **PURE:** sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hidráulica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno a gas.

Regístrate para acceder a las características y datos técnicos del producto
infonet.unox.com

