



BakerLux SpeedPro 3x 460x330mm

XESW-03HS-EDDN

BakerLux SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Un faible encombrement pour des profits élevés.

- En modeBAKE, le BakerLux SPEED.Pro peut être utilisé comme un four à air chaud normal avec 3 plaques de 460x330mm pour produire des produits de boulangerie parfumés et brunis avec l'uniformité que vous attendez d'Unox.
- En mode SPEED, le four combine trois processus de cuisson en une seule unité pour une vitesse maximale : la convection pour un brunissement extérieur, les micro-ondes pour une chaleur intérieure rapide et la conduction pour un dessous croustillant grâce à la chaleur de contact. La grande plaque du SPEED (450x330mm) permet de chauffer en quelques secondes des portions simples et multiples en mode rapide (par exemple, 250g d'ailerons de poulet en 110 secondes).

Dimensions (mm)	L600 x P797 x H541
Puissance électrique	3NAC 400V - 6.6 kW
Poids (kg)	88.00
Capacité (nombre de glissières)	<ul style="list-style-type: none">- Mode BAKE: 3- Mode SPEED: 1
Format des plaques & bacs	<ul style="list-style-type: none">- Mode BAKE: 460x330mm- Mode SPEED: 450x330mm
Chargement	transversal
Distance entre plaques	75 mm
Charnière	dessus (porte basculante)
Mode SPEED	<ul style="list-style-type: none">- combinaison simultanée du mode air chaud et micro-ondes- cuisson infinie 260°C
Puissance micro-ondes	2160 W / 2 magnétrons
Puissance air chaud	3.35 kW
Nombre de vitesse des ventilateurs	2
Humidification	non
Températures de service	jusqu'à 260°C
Empilable	<ul style="list-style-type: none">- oui, avec un kit de montage KombiDuo- combinable avec fours à convection BakerLux Shop.Pro
Compris dans la livraison	<ul style="list-style-type: none">- 3 plaques en aluminium 460x330mm- 1 plaque SPEED 450x330mm
Matériau	Acier inoxydable
Approprié pour un usage professionnel prolongé	oui