



## HORNOS UNOX - LINEMICRO MANUAL

**XF 033 ⚡ (3 600X400)**

Horno de convección con control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable. Permite establecer tiempo y temperatura de cocción. Perfecto para productos de panadería y pastelería típicos de desayunos y para servicios rápidos. La tecnología AIR.Plus garantiza una uniformidad de cocción perfecta en todas las bandejas horneadas.

### CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

- Cocción manual: Temperatura: 80 °C – 300 °C.

### 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.

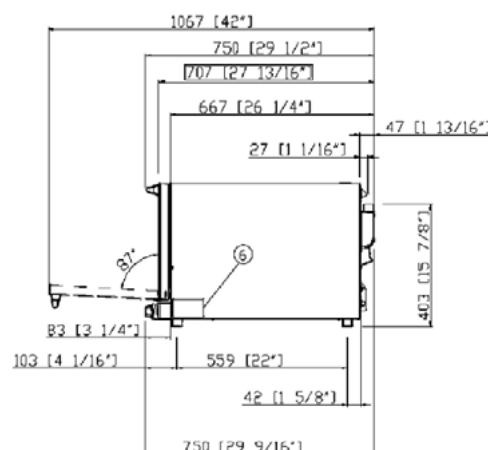
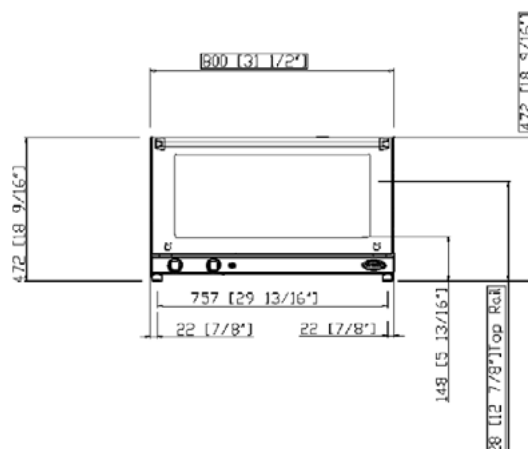
- Cámara de cocción con soporte porta bandejas en acero cromado.

### CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

Unox Intensive Cooking.

- DRY.Plus: extrae humedad de la cámara de cocción.

- AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar.



**3 600x400**

**⚡ Eléctrico**

Modelo de horno	<b>XF033</b>
Distancia entre bandejas	90 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 1~
Potencia eléctrica	3,2 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 707 x 472 mm
Peso	44 kg
Tipo de apertura	Abatible