



HORNOS UNOX - LINEMICRO MANUAL

XF 043 ⚡ (4 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.

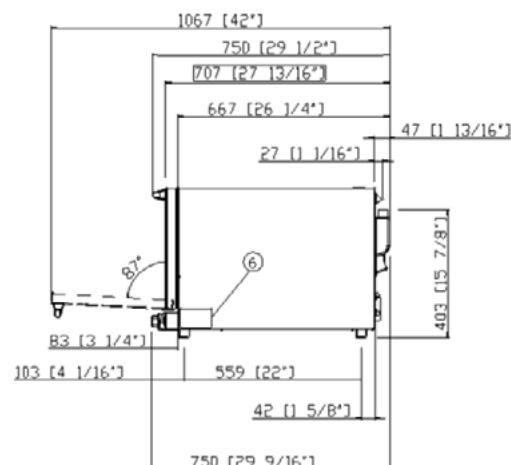
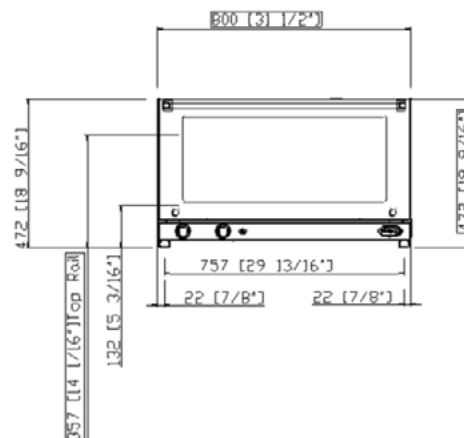
CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

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.



472
800
707



4 600x400

⚡ Eléctrico

Modelo de horno	XF043
Distancia entre bandejas	70 mm
Frecuencia	50 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potencia eléctrica	5,3 kW
Dimensiones - a x p x a	800 x 707 x 472 mm
Peso	44 kg
Tipo de apertura	Abatible

