



HORNOS UNOX - LINEMISS MANUAL

XFT 183 ⚡ (3 600X400)

Horno de convección con humedad y control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable. Función de tiempo, temperatura, porcentaje de vapor y 1 velocidad del ventilador.

Ideal para todos los procesos de cocción de productos de panadería frescos y congelados.

Perfecta uniformidad de cocción en todos los horneados.

CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

- Cocción manual: Temperatura: 80 °C – 260 °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.

- Sistema de ventilador de 1 velocidad y resistencia circular de alto rendimiento.

CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

Unox Intensive Cooking.

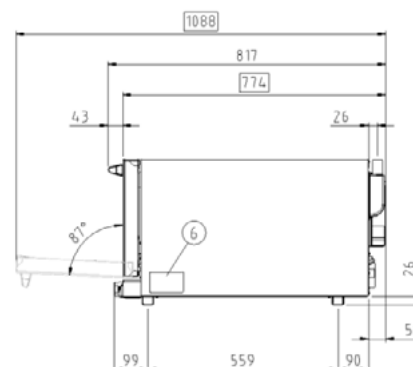
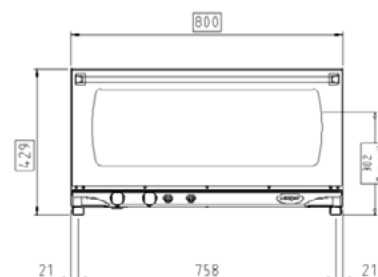
- DRY.Plus: extrae humedad de la cámara de cocción.

- STEAM.Plus: crea humedad instantánea a partir de 48 °C.

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



429
800
774



3 600x400

⚡ Eléctrico

Modelo de horno

XFT183

Distancia entre bandejas

75 mm

Frecuencia

50 / 60 Hz

Voltaje

220-240V 1~

Potencia eléctrica

3,3 kW

Dimensiones - a x p x a

800 x 774 x 429 mm

Peso

40 kg

Tipo de apertura

Abatible