

Modelo  
**BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER**

- Horno de convección
- Eléctrico
- 4 bandejas 460x330
- Bisagra a izquierda (puerta derecha)
- Panel de control táctil pantalla de 7"



## 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 para bandejas en acero cromado con antivuelco
- 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

## 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](http://www.datadrivencooking.com).

## 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

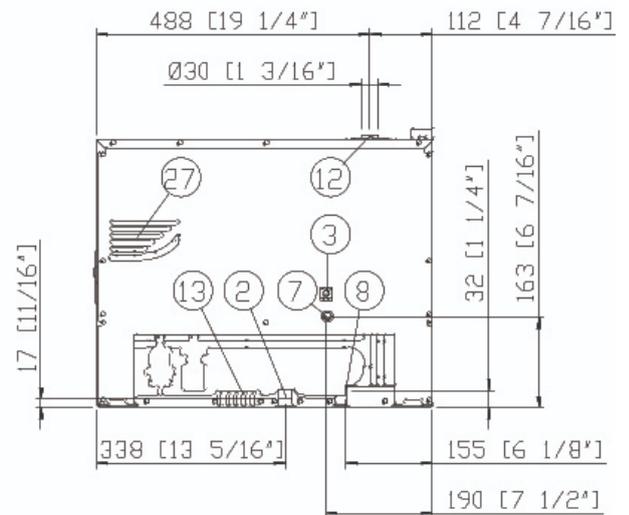
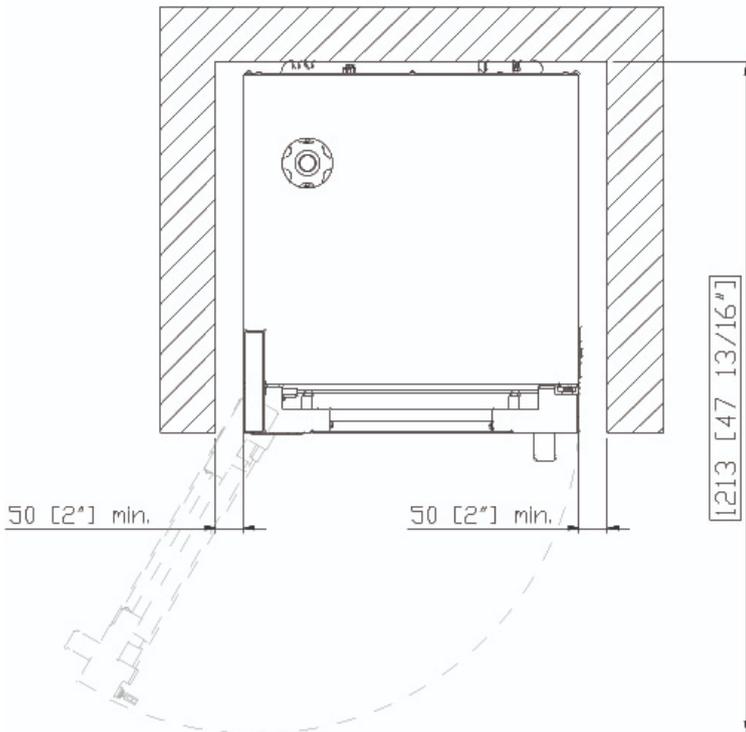
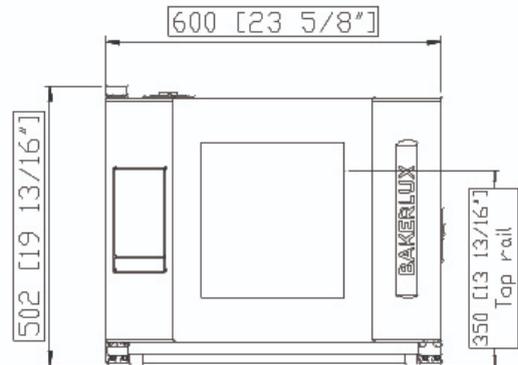
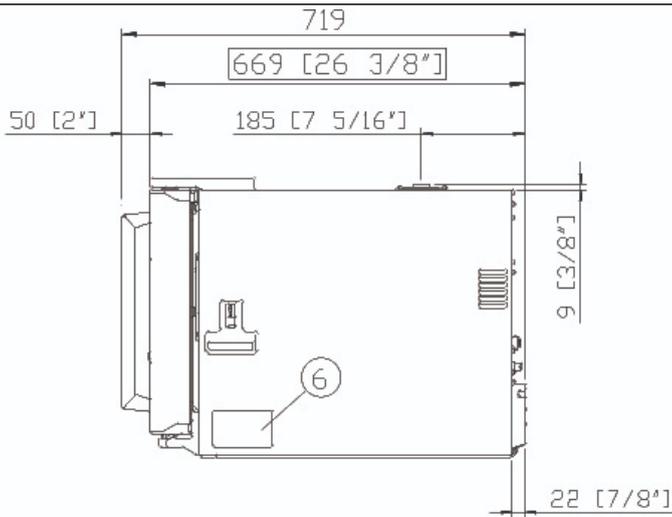
### Data Driven Cooking

- 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

# XEFT-04HS-EMRV



## DIMENSIONES Y PESO

Anchura	600 mm
Largura	669 mm
Altura	502 mm
Peso neto	39 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-04HS-EMRV

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y A GAS

### ESTÁNDAR

Voltaje	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	3,5 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	15 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 3G 3G
Sección del cable de alimentación	10 mm
Enchufe	Schuko

## 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](http://infonet.unox.com)

