

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Four à convection conçu pour la cuisson efficace des pains et viennoiseries surgelées



CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de contrôle GO (IPX4)
- Éclairage intérieur DEL
- 1-3 étapes de cuisson
- Minuterie 0 min. à ∞
- Programmez jusqu'à 99 recettes
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte

AIR.PLUS

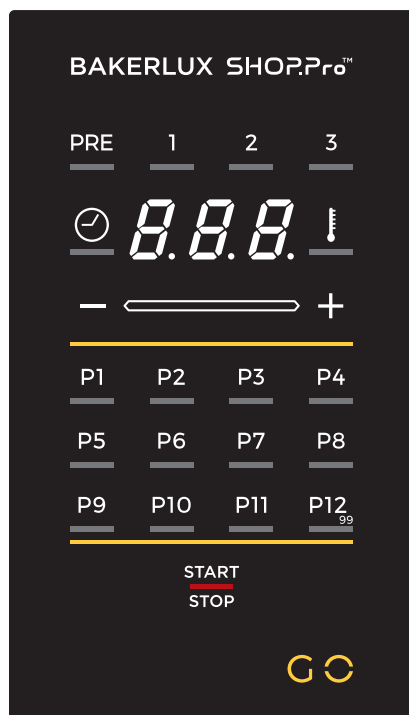
Le ou les ventilateurs bidirectionnels garantissent une distribution parfaite de l'air et de la chaleur dans la chambre de cuisson pour des résultats uniformes à chaque endroit de chaque plateau

DRY.PLUS

L'air humide est dégagé de la chambre de cuisson pour aider la structure interne du produit à se former correctement, créant une texture qui reste parfaite pendant des heures

EFFICIENT.POWER

Meilleure efficacité de convection de sa catégorie : 60 °C à 260 °C (140 °F à 500 °F) en 5 minutes. La doublure en verre à faible émissivité et l'isolation haute performance garantissent une consommation d'énergie réduite



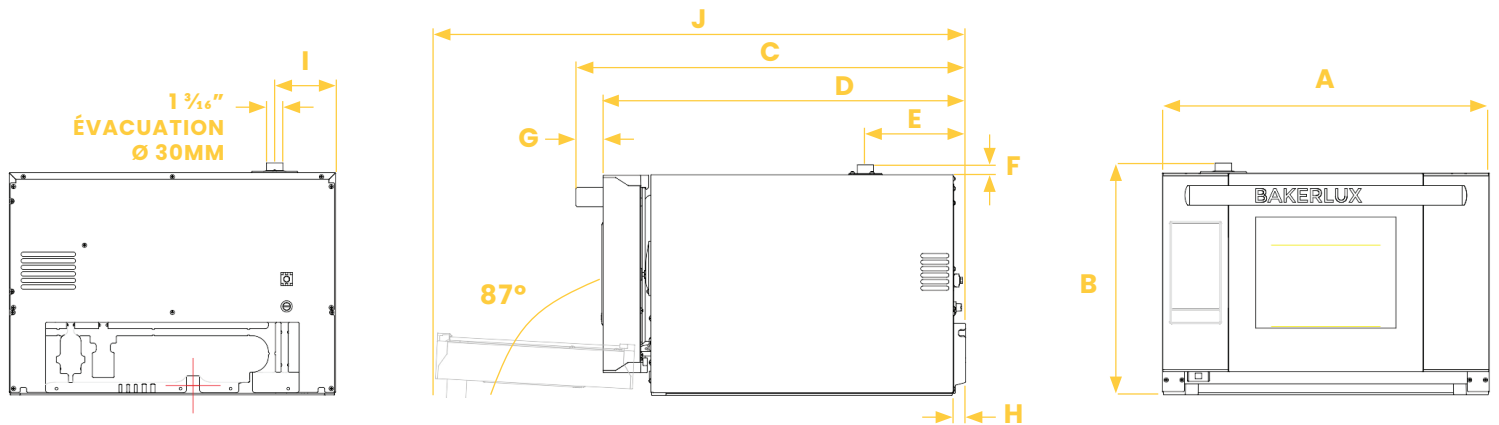
	XAFT-03HS-LGDN
DIMENSIONS	DEMI FORMAT (13" X 18")
ÉTAGÈRES*	3
ENTRE LES ÉTAGÈRES	3"
PUISSANCE	120V, 1440W, 12A, 5-15P
VENTILATEURS	1
OUVERTURE DE PORTE	VERTICALE
TEMPÉRATURE	0 - 260 °C 32 - 500 °F
CHAMBRE DE CUISSON	35 P X 49.5 L X 26 H CM
CAPACITÉ DE CHAMBRE	45.3 L
DIM. EXTÉRIEURES	71.9 P X 60 L X 42.4 H CM
POIDS NET	36 KG
DIM. D'EXPÉDITION	78 P X 71.9 L X 59 H CM
POIDS D'EXPÉDITION	48 KG

*Étagères incluses

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

CONSTRUCTION

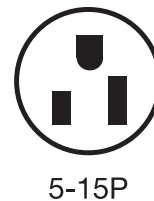
- Structure externe et chambre de cuisson en acier inoxydable
- Porte en verre à double vitrage
- Cavité de cuisson isolée pour l'efficacité thermique et la sécurité de l'utilisateur



Four doit être un min. de 5 cm du mur sur les 2 côtés (gauche et droite)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
XAFT-03HS-LGDN	60.0 CM	42.5 CM	71.9 CM	66.9 CM	18.5 CM	1.8 CM	5.0 CM	2.2 CM	11.2 CM	97.9 CM

GARANTIE UN AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE (PORTE VITRÉE NON INCLUSE)



V1.03.2022