



## FICHE TECHNIQUE XESR-03HS-EDDN

### Description Produit

BakerLux SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Un faible encombrement pour des profits élevés.

En mode BAKE, le BakerLux SPEED.Pro peut être utilisé comme un four à air chaud normal avec 3 plaques de 460x330mm pour produire des produits de boulangerie parfumés et brunis avec l'uniformité que vous attendez d'Unox.

En mode SPEED, le four combine trois processus de cuisson en une seule unité pour une vitesse maximale : la convection pour un brunissement extérieur, les micro-ondes pour une chaleur intérieure rapide et la conduction pour un dessous croustillant grâce à la chaleur de contact. La grande plaque du SPEED (450x330mm) permet de chauffer en quelques secondes des portions simples et multiples en mode rapide (par exemple, 250g d'ailerons de poulet en 110 secondes).



### Données techniques

- Four à air chaud et ondes micro-ondes
- Alimentation électrique
- Capacité 3 niveaux 460 x 330 mm
- Ouverture à abattant
- Puissance micro-ondes 2160w / 2 magnétrons
- Puissance 400v / 3.35kw (en option 230v)
- Dimensions 600 x 797 x 541 mm
- Température 32°C → 260°C
- 24 programmes rapides



### Programmes

- 384 programmes Bake
- 384 programmes Speed
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler automatiquement tous les paramètres (Bake)
- SPEEDUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler automatiquement tous les paramètres (Speed)



## App et services web

- Data Driven Cooking app & webapp: vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens
- Application Top Training : téléchargez l'application Unox Top.Training et apprenez étape par étape les secrets du panneau de contrôle de votre nouveau four



## Unox Intensive Cooking

- SPEED.Plus: génère des micro-ondes et les distribue uniformément au sein de l'enceinte de cuisson
- DRY.Plus: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
- AIR.Plus: plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

## Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance
- Chambre de cuisson avec support des plaques intégré
- Signalisation lumineuse du mode de cuisson grâce aux LED multicolores
- Système de récolte des miettes intégré dans le filtre sous la porte
- Interrupteur de proximité pour porte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

