



TECHNICAL DATA SHEET

UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

فرن أونوكس بيكرلوكس الحراري بالرطوبة - 6 صواني

Model: XEFR-06EU-ELRV | Commercial name: Vittoria.Matic

الموديل: XEFR-06EU-ELRV | الاسم التجاري: Vittoria.Matic

6

صواني / TRAYS

600×400

مقاس الصينية / mm TRAY SIZE

9.5 kW

القدرة / ELECTRIC POWER

TRAYS ARE NOT INCLUDED

الصواني غير مشمولة مع الفرن

PRODUCT OVERVIEW

نظرة عامة على المنتج

Electric commercial convection oven with humidity and two programmable fan speeds. Designed for breakfast products, pastries and frozen bakery products. The digital panel stores 99 programs, supports up to 3 cooking steps plus preheating, and provides 12 immediately accessible programs.

فرن حمل حراري تجاري كهربائي مزود بخاصية الرطوبة وسرعتين قابلتين للبرمجة للمراوح. مناسب لمنتجات الإفطار والمعجنات والمخبوزات المجمدة. تتيح لوحة التحكم الرقمية حفظ 99 برنامجًا، مع ما يصل إلى 3 مراحل للطهي بالإضافة إلى التسخين المسبق، و12 برنامجًا للوصول السريع.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

المواصفات الفنية

Product line	BAKERLUX SHOP.Pro™ LED	Oven type	Convection oven with humidity
خط المنتج	بيكرلوكس شوب برو LED	نوع الفرن	فرن حمل حراري مزود بالرطوبة
Number of trays	6 tray positions	Tray size	600 × 400 mm
عدد الصواني	6 مستويات للصواني	مقاس الصينية	600 × 400 مم
Tray spacing	75 mm	Temperature range	30°C - 260°C
المسافة بين الصواني	75 مم	نطاق الحرارة	من 30 إلى 260 درجة مئوية
Dimensions (W × D × H)	800 × 811 × 682 mm	Net weight	72 kg
الأبعاد (عرض × عمق × ارتفاع)	800 × 811 × 682 مم	الوزن الصافي	72 كجم
Voltage	380-415V 3N~ / 220-240V 3~	Frequency	50 / 60 Hz
الجهد الكهربائي	380-415 فولت ثلاثي مع محايد / 220-240 فولت ثلاثي	التردد	50 / 60 هرتز
Electric power	9.5 kW	Control panel	7-segment digital display
القدرة الكهربائية	9.5 كيلووات	لوحة التحكم	شاشة رقمية من 7 أجزاء
Door / glass	Left hinge, double glass	Plug	Not included
الباب والزجاج	مفصلة يسار وزجاج مزدوج	القابس	غير مشمول

COOKING TECHNOLOGIES & KEY FEATURES

تقنيات الطهي والمزايا الرئيسية

- **AIR.Plus:** reversing multi-fan system with 2 speed settings.
نظام مراوح متعددة يعكس الاتجاه وسرعتين.
- **STEAM.Plus:** creates instant humidity in the baking chamber.
يوفر رطوبة فورية داخل حجرة الخبز.
- **DRY.Plus:** rapidly removes excess humidity.
يسحب الرطوبة الزائدة بسرعة.
- 99 stored programs and up to 3 cooking steps.
حفظ 99 برنامجًا وما يصل إلى 3 مراحل للطهي.

- AISI 304 stainless-steel chamber with rounded edges.
حجرة طهي من الستانلس ستيل AISI 304 بحواف مستديرة.
- LED chamber lighting integrated into the door.
إضاءة LED داخلية مدمجة في الباب.
- L-shaped tray rack rails.
حوامل صواني جانبية بتصميم حرف L.
- Manual opening and left-side door hinge.
فتح يدوي للباب مع مفصلة على الجانب الأيسر.

شركة جولدن ايس المختصة للتجارة / معدات المطاعم والمطابخ وحلول التعبئة والتغليف / س.ضريبي 311008880500003

+966569104330
+966554052050
+966503302251



INFO@GOLDENICESTORE.COM



JEDDAH-SAUDIA ARABIA