



BakeryNorm



(N) BAKE-OFF OVEN MASTER - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een 6 inch LCD display met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en ventilatie snelheid in te stellen, het is mogelijk om tot 99 programma's op te slaan, de oven beschikt o.a. over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, automatische CHEFUNOX bakprogramma's en MULTI.Time technologie, geleverd zonder bakplaten of roosters

(E) BAKE-OFF OVEN MASTER - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a 6 inch LCD display with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps, amount of steam with the direct steam injection Steam.Plus and ventilation speed, it is possible to save up to 99 programs, the oven has, among other things, the Dry.Plus system for controlling the amount of steam and the drying of products, automatic CHEFUNOX baking programs and MULTI.Time technology, delivered without baking trays or racks

(F) FOUR BAKE-OFF MASTER - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un écran LCD de 6 pouces avec la possibilité de régler l'heure, la température 260°C, le nombre d'étapes, quantité d'humidité avec l'injection directe d'humidité Steam.Plus et la vitesse de ventilation, il est possible de sauvegarder jusqu'à 99 programmes, le four est équipé, entre autres, du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et le séchage des produits, des programmes de cuisson automatiques CHEFUNOX et de la technologie MULTI.Time, livrée sans grilles ou plaques

(D) BAKE-OFF OFEN MASTER - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem 6 Zoll LCD-Display mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C, Anzahl der Schritte, Feuchtigkeitsmenge mit der direkten Dampfinjektion Steam.Plus und Belüftungsgeschwindigkeit einzustellen, es können bis zu 99 Programme gespeichert werden, der Ofen verfügt unter anderem über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und des Trocknens von Produkten, automatische CHEFUNOX-Backprogramme und die MULTI.Time-Technologie, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XEFT 06EU EMRV - VITTORIA MASTER

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.197	6x (60x40)	68,2(H)x80x81,1	400	10300	4.400,00

XEFT 10EU EMRV - CAMILLA MASTER

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.199	10x (60x40)	95,2(H)x80x81,1	400	15500	6.040,00

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40

23,30

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40

29,00

BAKING PARAMETERS



9 BAKING STEPS



0 - inf TIMER



50 - 260°C TEMPERATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITY



2 FAN SPEEDS

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO-SOFT



SMART PREHEATING



AUTO-MATIC



DATA DRIVEN COOKING

QUICK FUNCTIONS



896 PROGRAMS



PROVER CONTROL



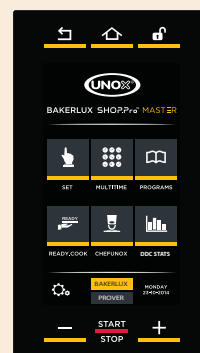
PRECONFIG. WI-FI & LAN



MULTI-TIME



AUTOMATIC BAKING



MASTER