



XEFT-03HS-EGDN



CENTRAL CHEF®
Distribuidor Autorizado

Proyecto _____

Producto _____

Cantidad _____

Fecha _____

Modelo
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

HORNO STEFANIA GO

Horno de convección	Eléctrico
3 bandejas 460x330	Abatible
Panel de control con pantalla dividida en 7 segmentos	
Apertura manual	
Voltaje: 1NAC 127V 50/60Hz	

Descripción

Horno de convección programable y fácil de usar, perfecto para productos de desayuno y aperitivos, en particular de pastelería y panadería congelada. El panel digital permite almacenar 99 programas con 3 pasos de cocción más precalentamiento, 12 de ellos con acceso inmediato. Cámara en acero inoxidable redondeada para facilitar la limpieza y garantizar la máxima higiene.



Características de cocción estándar

Cocción Manual

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Hasta 3 pasos de cocción

Programas

- 99 Programas

Características técnicas

- Cámara de cocción en acero inoxidable 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 soportes laterales para bandejas en acero cromado y sistema antivuelco

Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intensive Cooking

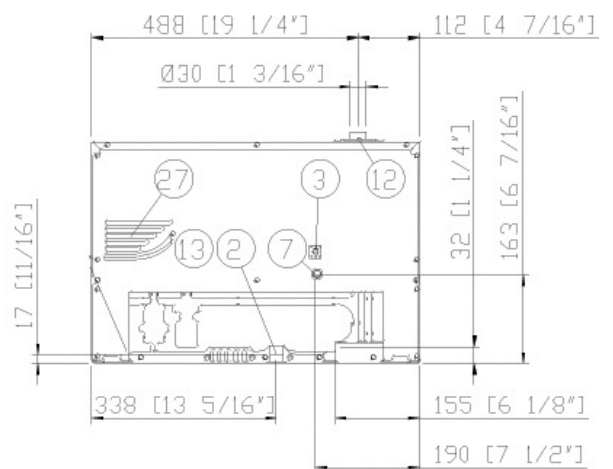
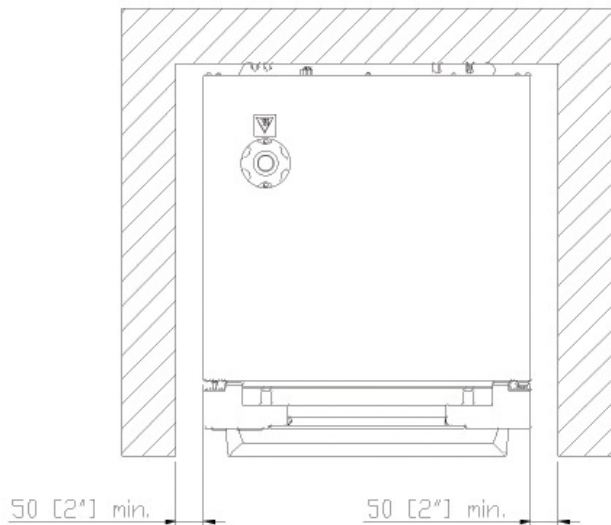
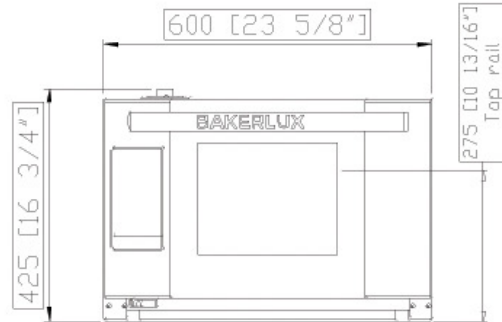
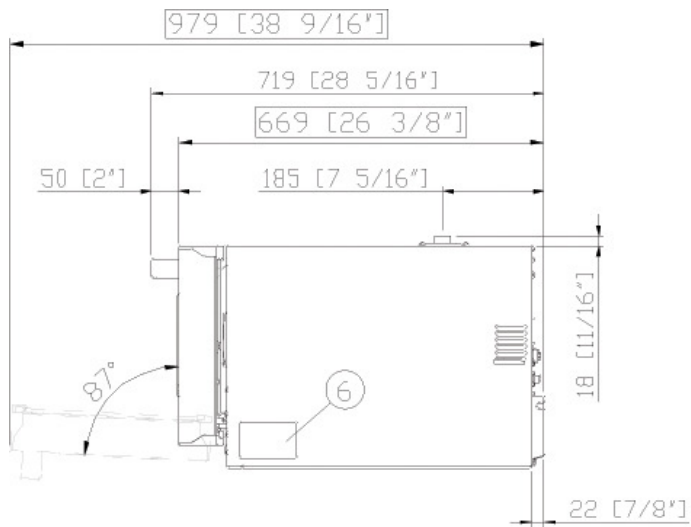
- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades



CENTRAL CHEF | REFORMA AGRARIA 77 - CASA BLANCA - 76030 - Querétaro - Tel. 442-848-0090 - contacto@centralchef.com.mx

XEFT-03HS-EGDN

HORNO STEFANIA GO



Dimensiones y peso

Longitud	600 mm
Profundidad	669 mm
Altura	425 mm
Peso neto	36 kg
Distancia entre bandejas	75 mm

Posición conexiones

2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
7	Termostato de seguridad
12	Chimenea salida de humos calientes
27	Salida aire de enfriamiento



XEFT-03HS-EGDN

HORNO STEFANIA GO



Fuente de alimentación
Conexión hídrica
Requisitos para la instalación
Accesorios

Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR

Voltaje	1NAC 127V 50/60Hz
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	1.44 kW
Máx corriente absorbida	12.8 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia*	3G x 1,5 mm ²
Enchufe	NEMA 5-15P

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Accesorios

- **Campana Waterless:** filtra los olores y absorbe el calor latente que sale de la cámara de cocción sin utilizar agua
- **Stand:** soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Detergente práctico en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad

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 hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

www.centralchef.com.mx/unox/stefania-go/



Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

www.ddc.unox.com

CENTRAL CHEF | REFORMA AGRARIA 77 - CASA BLANCA - 76030 - Querétaro - Tel. 442-848-0090 - contacto@centralchef.com.mx