

OX Premium Speed Oven Air-Wave Combi 400V

OX Speed Ofen - Hi-Speed Garen in Rekordzeit. Der Speed Ofen "OX" von Friulinox nutzt gleichzeitig die Mikrowellentechnologie, Heißluft (bis zu +300 °C) und die Wirkung des Impingementsystems, das die heiße Luft auf der zu garende Speise beschleunigt.

Im Air-Wave Combi OX Modus kann das Gerät wie ein Heißluftofen mit Temperaturen zwischen +30 °C und +300 °C oder wie ein Mikrowellenherd mit bis zu 2000 Watt Leistung bzw. durch Kombination der beiden Gararten verwendet werden.

Hoher Bedienkomfort durch ein 7-Zoll-LCD-Bildschirm mit hoher Definition und Auswahl der Funktionen mittels Touchscreen. Display Nutzerbezogen anpassbar, insbesondere auf die häufigsten verwendeten Programme. Starten eines automatischen Garvorganges über "One Touch". Verwaltung der Rezepte in Ordern mit Vorschau. Vorheizung der Garkammer auf bis zu +300 °C. Automatischer Neustart des Garvorganges bei Unterbrechung der Stromversorgung. Benutzeroberfläche mit 29 Sprachen in der Auswahl. Bereits zahlreiche Rezepte vorinstalliert. Inklusive OX Coach ein virtueller Assistent für Tipps und anfallende Wartungsvorgänge.

Konnektivität WLAN/Ethernet Nabook Plus und USB Port. Dank des Zugriffs auf die Cloud Nabook plus ist der virtuelle Assistent in der Küche möglich. Die Erstellung von Rezepten inklusive Zutaten, Zubereitung und Beispielbild. Direkter Zugriff von OX auf die Rezeptdatenbank mit Möglichkeit zum Download. Synchronisierung mehrerer OX, die mit dem selben Account verbunden sind. HACCP Überwachung, Ferndiagnose über das Portal Nabook plus über das Service Center und automatische Softwareaktualisierung für mehrere Geräte gleichzeitig. Falls OX nicht an das Internet angeschlossen ist, können der Export von HACCP-Daten sowie der Import und Export von Rezepten durch den vorhandenen USB Port erfolgen.

OX ist ein treuer Begleiter um den Ansprüchen im Bistro, im Pub, im Hotel im Restaurant oder in der Systemgastronomie gerecht zu werden. Durch die einfache Handhabung und der großen Anzahl von automatischen Rezepten die durch erfahrene Köche entwickelt wurden, können rasche und perfekte Ergebnisse erzielt werden.

Da OX mittels Plug & Play funktioniert, findet das Gerät dank seiner kleinen Abmessungen überall Platz. Durch seine Funktionsweise benötigt OX keine Wasseranschlüsse und keine Absauganlage (Gerüche die beim Kochen entstehen werden durch das innovative Absaugsystem aufgefangen. Im Mittelpunkt hierbei steht der Katalysationsfilter mit Lamellenlabyrinth, der Platinpartikel enthält, um Dämpfe, Gerüche und Fettrückstände während des Garvorganges zu entfernen)

Einfach und schnell zu reinigen. Die OX Washable Box ermöglicht das einfache Reinigen ohne kostspielige Wasserzuleitungen und -abläufe. Dies ist einem speziellen herausnehmbaren Behälter aus Teflon zu verdanken, der einfach entfernt und vor der nächsten Verwendung gespült werden kann. Durch die Washable Box ist stets eine saubere Garkammer gegeben. Die seitlichen Absaugdüsen sind mit Filter aus Edelstahl mit Drahtgewebe und magnetischer Positionierung ausgestattet. Die Filter sind ebenfalls einfach herausnehmbar und können sogar im Geschirrspüler gereinigt werden.



Artikel-Nr.: 11641169
GTIN: 4059395041682



Produktvorteile:

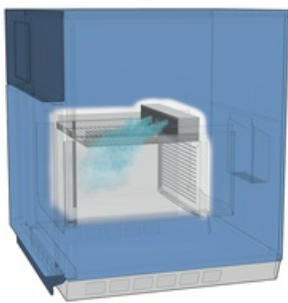
- Hochleistungsöfen von Friulinox
- Plug & Play keine Wasseranschlüsse oder Absauganlagen nötig
- Diamantbeschichtete Garkammer aus Edelstahl AISI 304
- Garkammer mit abgerundeten Ecken
- Kipptür mit ergonomischen Griff
- Garkammer mit abgerundeten Rändern
- Garkammer mit optimalen Luftschluss und einfache Reinigung
- Innovatives Absaugsystem mit Katalysationsfilter und Lamellenlabyrinth
- Sicherheitssystem mit elektronischem Kontrollsensor beim öffnen /schließen der Tür
- Außentemperatur an der Tür max. +65 °C
- Hoher Bedienkomfort durch 7-Zoll-LCD-Bildschirm

- Große Auswahl an Funktionen mittels Touchscreen
- Display Nutzerbezogen anpassbar
- Starten eines automtatischen Garvorganges über "One Touch"
- Verwaltung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau
- Vorheizung der Garkammer auf bis zu +300 °C
- Automatischer Neustart des Garvorganges bei Stromunterbrechung
- Benutzeroberfläche mit 29 Sprachen in der Auswahl
- Zahlreiche Rezepte vorinstalliert
- Inklusive OX Coach virtueller Assistent für Tipps und anfallende Wartungsvorgänge
- OX Washable Box spezieller herausnehmbarer Behälter aus Teflon
- Stetige saubere Garkammer durch OX Washable Box
- Seitliche Absaugdüsen mit magnetischen Edelstahlfilter
- Gleichzeitige Nutzung der Mikrowellentechnologie und des Impingementsystems
- Heißluft von +30 °C bis +300 °C
-
- Air-Wave Combi OX Modus
- Automatische Belüftungsgeschwindigkeit im Modus Hi-Speed Oven
- Manuelle Belüftungsgeschwindigkeit im Modus Air-Wave-Combi wählbar
- OX Modus gleichzeitige Verwendung von Heißluft und Mikrowellentechnologie
- Mikrowellenleistung 2000 Watt
- Fast Cooking System automatische Garsystem
- Konnektivität WLAN/Ethernet
-
- Virtueller Assistent innerhalb der Cloud
- Erstellung von Rezepten in der Cloud
- Direkter Zugriff auf Rezeptdatenbank in der Cloud
- Synchronisierung mehrerer OX gleichzeitig mit selben Account
- Softwareaktualisierung
- HACCP-Überwachung und Ferndiagnose
- USB Port für Betrieb ohne Internet
- Stapelbar
- Anschlußleitung 2 Meter

Technische Daten:

Geräteart	Heißluftofen
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	467 mm
Tiefe	657 mm
Höhe	630 mm
Abmessungen innen:	
Breite	310 mm
Tiefe	320 mm
Höhe	180 mm
Aufstellart	Auftisch
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	30 °C
Temperaturbereich bis	300 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Unten
Anzahl Einschübe	1
Programmierbar	Ja
Touchscreen	Ja
Startzeitvorwahl	Ja
Steuerung	Elektronisch
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	6 kW
Spannung	400 Volt
Stromaufnahme	26 A
Bruttogewicht	61 kg
Serienzubehör	Aluminiumschaufel (190 x 330 mm), Antihaft Aufkleber für Türinnenseite (320 x 192mm), OX Washable Box.
SWS	Ja
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Elektro

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für OX Speed Oven

Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041705

Artikel-Nr.: 11641177

Starterset Zubehör für OX Speed Oven

Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395042221

Artikel-Nr.: 11641181

Teflon Backblech für OX Speed Oven

2 Stück je 140 x 286 x 19 mm BxTxH

Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041705

Artikel-Nr.: 11641170

Teflon Backblech für OX Speed Oven

2 Stück je 286 x 286 x 19 mm BxTxH

Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041729

Artikel-Nr.: 11641171

Teflon Backblech für OX Speed Oven gelocht

2 Stück gelocht 140 x 286 x 19 mm BxTxH

Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041736

Artikel-Nr.: 11641172

Teflon Backblech für OX Speed Oven gelocht
2 Stück gelocht 286 x 286 x 19 mm BxTxH
Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041743

Artikel-Nr.: 11641173

Grillplatte gerillt für OX Speed Oven 286 x 300
antihafbeschichtet 286 x 300 x 11 mm BxTxH
Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041750

Artikel-Nr.: 11641174

Steinplatte für OX Speed Oven 280 x 280 mm
Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041767

Artikel-Nr.: 11641175

Kochplatte für OX Speed Oven
300 x 295 x 11 mm BxTxH
Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041774

Artikel-Nr.: 11641176

Aluminiumschaufel für OX Speed Oven
305 x 322 x 180 mm BxTxH
Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041781

Artikel-Nr.: 11641178

Washable Box für OX Speed Oven
305 x 322 x 180 mm BxTxH
Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041798

Artikel-Nr.: 11641179

Antihafaufkleber Innentür OX Speed Oven
320 x 192 x 1 mm BxTxH
Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395041804

Artikel-Nr.: 11641180

Premium Combi Station kombinierter Kälte-Wärme Tisch
Energieeffizienzklasse A
EU-Label Verordnung 2015/1094-IV
GTIN: 4059395041699

Artikel-Nr.: 11651196



Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de