

Печь конвекционная UNOX
XEBC-04EU-E1RM-MP



(Цена со склада в г.Москва)

316 887 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEBC-04EU-E1RM-MP серии BAKERTOP MIND.Maps™ ONE предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встроенной в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, внутренний штифт дверной ручки - из углеродного волокна. Модель оснащена универсальными направляющими для противней 600x400 и габаритов GN1/1. Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входят 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4) и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки: Конвекция: от 30 до 260 °C
Конвекция + пар: от 35 до 260 °C,
STEAM.Maxi от 30 до 90% Конвекция + пар:
от 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C,
DRY.Maxi от 10 до 100% Выпечка с датчиком
температуры и функцией DELTA T с
микрощупом Датчик температуры Single

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35444
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,4
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	675
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	85
Вес в упаковке, кг	97
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	960x1110x840
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

Point Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C
Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением
Сохранение до 384 программ пользователя
Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
Сохранение названия программы на любом языке
Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Maxi™: Вентиляторы с реверсивным движением 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором
Управление климатом в камере: Технология DRY.Maxi™: Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C
Технология STEAM.Maxi™: Выпечка на пару 35-130 °C
Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C
Технология CLIMALUX™: Точные датчики измерения влажности внутри камеры
Автоматическая активация подачи пара или его удаления
Теплоизоляция и безопасность: Технология Protek.SAFE™: Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери
Двойное остекление двери
Автоматическая система мытья: Технология Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки
Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™
Открывание двери: Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°
Вспомогательные функции: Визуализация остаточного времени выпечки
Режим теплового шкафа «HOLD»
Непрерывная работа печи "INF"
Единица измерения температуры в °C или °F
Интегрированное подключение WI-FI
Приложение для контроля работы печи со смартфона
Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов
Печь подключается в стандартном исполнении на 380 В
Чтобы подключить печь на 220В, необходимо: Учесть мощность оборудования (она не изменится) и необходимой проводки (сечение кабеля + автоматы) под такую мощность.
Изменить расположение перемычек на входе самой печи, в соответствии со схемой
Технические детали: 7"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления с защитой IPX5
Система самодиагностики проблем и неисправностей
Ограничитель температуры для безопасности
Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
Высокопроизводительные круглые нагревательные элементы
Контактный сенсор двери
Защитный температурный термостат
Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов
Дополнительные характеристики:
Регулировка времени приготовления: от 0 до

120 минут Регулировка подачи пара: от 0 до 100 % Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа Расстояние при установке: Относительно стен, минимум: 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C Влажность окружающей среды: не более 70 % Опции (приобретаются дополнительно): Термощуп SOUS-VIDE Вытяжной зонт XEVHC-HC11 XEVHC-CF11 Комплект фильтр-системы: XHC 002 (сменный картридж XHC 006) XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Подставки: XWVRC-0711-UH XWVRC-0711-H XWVRC-0011-M XWVRC-0011-L XWVRC-0011-F Корзины XWVBC-0911 XWVBC-0611 Тележка WVYC-0011 Набор колес XUC012 Моющее средство: DB 1015 DB 1018 DB 1050 Модуль wi-fi XEC002