

**Печь конвекционная Unox XB893-MP
с универсальными направляющими**



(Цена со склада в г.Москва)

292 719 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь UNOX XB893-MP предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механическим управлением и подсветкой посредством галогеновых ламп и L-образными направляющими. Съемное внутреннее стекло облегчает чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок - 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35469
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,8
Ширина, мм	860
Глубина, мм	882
Высота, мм	1250
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Управление	механическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	112
Вес в упаковке, кг	142
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x1060x1400
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

саморезов, гаечный ключ, конический колпачок для сливного отверстия и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Режимы выпечки: Конвекция: от 80 до 260 °C Конвекция + пар: от 80 до 260 °C Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Plus: Вентиляторы с реверсивным движением 2 скорости воздушных потоков Управление климатом в камере: Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влаги из камеры, устанавливаемое оператором Технология STEAM.Maxi™: ручная подача влаги в камеру Теплоизоляция и безопасность: Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются) Запатентованная дверь: Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180° Изменение направления открытия двери Вспомогательные функции: Визуализация остаточного времени выпечки Непрерывная работа печи "INF" Технические детали: Панель управления Manual Ограничитель температуры для безопасности 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 Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см Максимальная жесткость подключаемой воды: 7 °f 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): Душирующее устройство: XC 208 XC 208 SR Подставка: XR 168 с возможной установкой направляющих XR 727 XR 258