

**Печь конвекционная UNOX
XEFR-04EU-ELDВ без сливного
отверстия**



(Цена со склада в г.Москва)

151 375 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFR-04EU-ELDВ предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и светодиодной LED подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из хромированной стали. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Ручные режимы выпечки: Изменение параметров температуры в диапазоне 50-260 °С Конвекция с паром 50-260 °С с технологией STEAM.Plus™ от 10 до 100% Конвекция 50-260 °С с технологией DRY.Plus Программирование: 3 шага выпечки 12 программ с быстрым доступом Встроенная память на 99 программ Особенности: AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи AIR.Plus вентилятор с возможностью реверсивного вращения DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи Получение пара в температурном диапазоне 48-260 °С Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне 48-260 °С MAXI.LINK: возможность ставить печат в колонну Protek.SAFE: максимальная теплоизоляция и безопасность Температура наружных элементов печи соответствует требованиям международных стандартов IEC/EN60332-2-42 Автоматическая остановка вентиляторов при открытии двери для снижения потери тепла Адаптивный расход

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38483
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	6,9
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	500
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	57
Вес в упаковке, кг	83
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x1060x660
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

электроэнергии в зависимости от реальной потребности Дверца с двойным остеклением
Открывание двери: Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз
Вспомогательные функции: Температура предразогрева до 260 °С Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере Режим непрерывного функционирования «INF» Единицы измерения температуры °С или °F
Технические детали: Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены LED-подсветка камеры Система защиты от перегрева Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы Опоры для противней из хромированной стали Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: ХЕКНТ-НСЕУ ХЕКНТ-АСЕУ Пароконденсатор ХЕКСТ-НСЕН-М Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016 Комплект фильтр-системы: ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004) ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: ХWKQT-00EF-E ХWKQT-04EF-E Подставка: ХЕКРТ-08ЕU-Н ХЕКРТ-06ЕU-М ХWKRT-00EF-F Комплект контейнеров для воды: ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой) ХНС 023 (для решений MAXI.LINK) ХНС 024 (для расстоечных шкафов) ХНС026 Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015 Комплект для подключения интернета: ХЕС 011 (LAN) ХЕС 012 (Wi-Fi) Комплект колес ХУС 012 Комплект ножек ХУС035 Редукционный клапан ХУС156 Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045
Совместимость: Расстоечный шкаф: ХЕКРТ-08ЕU-С ХЕКРТ-10ЕU-С ХЕКРТ-08ЕU-В ХЕКРТ-10ЕU-В Подовая печь: ХЕКДТ-01ЕU-Д ХЕКДТ-01ЕU-С