

Печь конвекционная UNOX
XEFR-10EU-ELRV без сливного
отверстия



(Цена со склада в г.Москва)

301 049 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFR-10EU-ELRV без сливного отверстия 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. Пекарские листы не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно. Ручные режимы выпечки: Изменение параметров температуры в диапазоне 50-260 °C Конвекция с паром 50-260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100% Конвекция 50-260 °C с технологией DRY.Plus Программирование: 3 шага выпечки 12 программ с быстрым доступом: запуск приготовления одной кнопкой Встроенная память на 99 программ Особенности: AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи 3 вентилятора с возможностью реверсивного вращения DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем STEAM.PlusTM: обеспечение оптимального уровня

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38484
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+260
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	15,5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	952
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
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	96
Вес в упаковке, кг	11
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x1060x1110
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

влажности в камере печи Получение пара в температурном диапазоне 48-260 °C Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне 48-260 °C MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей 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 электроэнергии в зависимости от реальной потребности Дверца с двойным остеклением Открывание двери: Механизм открывания справа налево Вспомогательные функции: Температура предразогрева до 260 °C Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере Режим непрерывного функционирования «INF» Единицы измерения температуры °C или °F Технические детали: Скругленные углы камеры для простоты очистки и поддержания гигиены LED-подсветка камеры Система защиты от перегрева Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы Опоры для противней из гнутого стального L-образного листа Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: ХЕКНТ-НСНС ХЕКНТ-АСНС ХЕКНТ-НСЕУ ХЕКНТ-АСЕУ Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016 Редуктор воздушного потока ХУС156 Пароконденсатор ХЕКСТ-НСЕН-М Комплект фильтр-системы: ХНС 003 (картридж ХНС004) ХНС 032 (картридж ХНС033) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: ХWKQT-04EF-E ХWKQT-00EF-E Боковые направляющие для печей и расстоечных шкафов ХУС154 Подставка: ХWKRT-00EF-F ХЕКРТ-08ЕУ-Н ХЕКРТ-06ЕУ-М ХWKRT-00EF-L Комплект контейнеров для воды: ХНС 021 ХНС 023 ХНС 024 ХНС 026 Тележка-шпилька: ХТВ0003 ХТВ0005 Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015 Моющие средства для мойки вручную DB1044A0 Комплект ножек: ХУС035 ХУС045 Поворотные колеса со стопором ХУС012 Совместимость: Расстоечный шкаф: ХЕКРТ-10ЕУ-С ХЕКРТ-08ЕУ-С ХЕКРТ-10ЕУ-В ХЕКРТ-08ЕУ-В Подовая печь: ХЕКДТ-01ЕУ-Д ХЕКДТ-01ЕУ-С