

Печь конвекционная UNOX
XEFR-04HS-ELDВ без сливного
отверстия



(Цена со склада в г.Москва)

95 170 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFR-04HS-ELDВ предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронной панелью управления LED и подсветкой рабочей камеры. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из хромированной стали. Печь используется совместно с вытяжным зонтом UNOX XC 535. Ручные режимы выпечки: Изменение параметров температуры в диапазоне от 50 до 260 °C Конвекция с паром от 50 до 260 °C с технологией STEAM.Plus от 10 до 100% Конвекция от 50 до 260 °C с технологией DRY.Plus Программирование: 3 шага выпекания Встроенная память на 99 программ 12 программ с быстрым доступом: запуск приготовления одной кнопкой Особенности: AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи 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 от 48 до 260 °C Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне от 48 до 260 °C MAXI.LINK: позволяет составить колонны из нескольких печей Protek.SAFE: максимальная

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38492
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,5
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	500
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	460x330
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	4
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	39
Вес в упаковке, кг	44
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	680x770x560
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	4 листа для выпечки TG 305
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

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: 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 Система защиты от перегрева Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы Направляющие для противней из хромированной стали с механизмом для предотвращения опрокидывания Инжекторный тип парообразования Опции (заказываются отдельно): Вытяжной зонт: ХЕКНТ-НСНС ХЕКНТ-АСНС ХWKНТ-ВСНС Комплект фильтр-системы ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХWKQT-00НС-Е Подставка: ХЕКРТ-06НС-М ХWKРТ-00НС-F ХWKРТ-08НС-Н Емкость для воды: ХНС026 ХНС024 ХНС022 ХНС020 Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки ХЕС 015 Комплект ножек: ХУС 025 ХУС 045 Совместимость: Расстоечный шкаф ХЕКРТ-08НС-С Расстоечный шкаф ХЕКРТ-08НС-В