

Печь конвекционная UNOX XF 003



(Цена со склада в г.Москва)

45 010 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь UNOX XF 003 серии LineMicro предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой. Камера с закругленными углами выполнена из высокопрочной нержавеющей стали. Режимы выпечки: Конвекция: от 30 до 260 °С Особенности: Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются) Открывание двери вручную сверху вниз Визуализация остаточного времени выпечки Непрерывная работа печи "INF" Ограничитель температуры для безопасности Дополнительные характеристики: Регулировка времени приготовления: от 0 до 60 минут 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 °С Влажность окружающей среды: не более 70 %

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39388
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2.7
Ширина, мм	480
Глубина, мм	523
Высота, мм	402
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	3
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	механическое
Подключение к водопроводу	нет
Размер противней, мм	342x242
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	нет
Вес нетто, кг	16
Вес в упаковке, кг	21
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	530x630x450
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	3 листа для выпечки TG 205
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700