

Печь конвекционная UNOX XF 013



(Цена со склада в г.Москва)

50 652 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь UNOX XF 013 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 °C 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 °C Влажность окружающей среды: не более 70 %

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39392
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2.7
Ширина, мм	600
Глубина, мм	587
Высота, мм	402
Используется с диском	0
Используется с ножевой решеткой	0
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	3
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	механическое
Подключение к водопроводу	нет
Размер противней, мм	460x330
Противней в комплекте, шт	3
Помпа	нет
Пароувлажнение	нет
Вес нетто, кг	20
Вес в упаковке, кг	27
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x680x450
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700