

Печь конвекционная электрическая
Unox XB 693



(Цена со склада в г.Москва)

225 121 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная электрическая UNOX XB 693 – итальянское профессиональное оборудование для эксплуатации в заведениях питания с подачей свежей выпечки: хлеба, чиабатты, ватрушек и булочек с различной начинкой. Оборудование серии BakerLux™ отличается простотой управления и разнообразными функциональными возможностями. В комплект поставки не входят листы для выпечки. Режимы выпечки: Выпечка в режиме конвекции при температуре 30°C-260°C Выпечка в режиме конвекция + пар при температуре 48°C-260°C Максимальная температура предварительного разогрева 260° C Особенности: Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением Технология AIR.Plus: две скорости вентилятора Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера (для дверей с боковым открытием) Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180° Камера из нержавеющей стали с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3602
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,3
Ширина, мм	860
Глубина, мм	882
Высота, мм	930
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Управление	механическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	80
Вес в упаковке, кг	97
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x1060x1080
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

жизнеспособностью Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна Съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной для удобной загрузки Небольшой вес – надёжная конструкция, благодаря применению инновационных материалов Ограничитель температуры для безопасности Вспомогательные функции: Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (холодное стекло на двери и наружная поверхность печи) Отображение времени, оставшегося до конца готовки Непрерывная работа печи «INF» Совместим с моделями расстоечных шкафов: Unox XL 413 WLBake PF-193 WLBake PF-413	
--	--