

Печь конвекционная UNOX XB 1083



(Цена со склада в г.Москва)

**669 471 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь UNOX XB 1083 серии BakerLux предназначена для выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, в кондитерских цехах и пекарнях. Аппарат имеет функции конвекции, конвекции с паром и предварительного разогрева. Модель оснащена двухскоростными вентиляторами с реверсивным движением. Камера выполнена из нержавеющей стали с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены, дверной замок изготовлен из высокопрочного углеродного волокна. Печь имеет всего 3 основных рабочих рукоятки на панели управления: регулятор температуры, регулятор влажности и регулятор времени

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара                      | 3618                  |
| Производитель                   | UNOX (Унокс)          |
| Страна производитель            | Италия                |
| Гарантия, мес                   | 12                    |
| Источник энергии                | Электричество         |
| Диапазон температур, °C         | +30...+260            |
| Напряжение, в                   | 380                   |
| Энергопотребление, кВт          | 29,7                  |
| Ширина, мм                      | 866                   |
| Глубина, мм                     | 997                   |
| Высота, мм                      | 1863                  |
| Материал корпуса                | Нержавеющая сталь     |
| Количество уровней              | 16                    |
| Управление                      | механическое          |
| Подключение к водопроводу       | есть                  |
| Размер противней, мм            | 600x400               |
| Реверс вентилятора              | есть                  |
| Пароувлажнение                  | есть                  |
| Вес нетто, кг                   | 177                   |
| Вес в упаковке, кг              | 203                   |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 980x1210x2040         |
| Упаковка                        | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве                 | в наличии             |
| Стоимость доставки по Москве    | 1000                  |

выпекания. Кроме того имеется возможность работы печи на пониженной скорости вентилятора и индикатор набранной температуры. Противни в комплект не входят

Особенности: 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 60-180 °С 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» Освещение камеры галогенными лампами с длительной жизнеспособностью Съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной формы для удобной загрузки Ограничитель температуры для безопасности Режимы выпечки: Конвекция: 30-260 °С Конвекция с паром: 48-260 °С Максимальная температура предварительного разогрева: 260 °С