

Печь конвекционная UNOX XB 1083



(Цена со склада в г.Москва)

672 012 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