

Печь конвекционная UNOX XF 023



(Цена со склада в г.Москва)

54 268 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XF 023 серии LineMicro предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий и разогрева полуфабрикатов в магазинах и точках быстрого питания. Печь имеет небольшие габариты и современный дизайн. Противни Unox TG 305 - 4 шт. в комплекте. Особенности: -Технология DRY.Maxi™: быстрое удаление влажности из камеры -Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются) -Визуализация оставшегося времени выпечки -Непрерывное функционирование «INF» -Открывание двери вручную сверху вниз -Камера из высокопрочной нержавеющей стали с закругленными углами для облегчения чистки и максимальной гигиены -Освещение в камере посредством галогеновой лампы -Небольшой вес структуры за счет использования инновационных материалов -Ограничитель температуры для безопасности

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3647
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Ширина, мм	600
Глубина, мм	587
Высота, мм	472
Используется с диском	0
Используется с ножевой решеткой	0
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Управление	механическое
Подключение к водопроводу	нет
Размер противней, мм	460x330
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	нет
Вес нетто, кг	22
Вес в упаковке, кг	31
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	690x660x510
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700