

**Печь конвекционная UNOX XF 043**



(Цена со склада в г.Москва)

**81 428 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Печь конвекционная UNOX XF 043 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. Листы для выпечки в комплект поставки не входят. Особенности: -AIR.Plus технология: вентиляторы с реверсом -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 -Бесконтактный переключатель двери -Ограничитель температуры для безопасности Совместима с моделями расстоечных шкафов: UNOX XL 195-B UNOX XL 193-B UNOX XLT 195 UNOX XLT 193 UNOX XL 415 UNOX XL 413 UNOX XL 1005 UNOX XL 1003 UNOX XL 405 UNOX XL 195

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3648
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	5,3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	706
Высота, мм	472
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Управление	механическое
Подключение к водопроводу	нет
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	нет
Вес нетто, кг	44
Вес в упаковке, кг	50
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	970x880x630
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700