

Печь конвекционная UNOX XF 043



(Цена со склада в г.Москва)

92 672 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