

Печь конвекционная газовая Unox
XB613G



(Цена со склада в г.Москва)

421 528 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная газовая Unox XB613G серии BakerLux предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством галогеновых ламп и L-образными направляющими. Съёмное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок - из углеродного волокна. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки: Конвекция: от 30 до 260 °C
Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C
Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Plus:
Вентиляторы с реверсивным движением 2 скорости воздушных потоков
Управление климатом в камере: Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры
Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру
Теплоизоляция и безопасность: Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17827
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Газ
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,7
Ширина, мм	860
Глубина, мм	882
Высота, мм	930
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	108
Вес в упаковке, кг	118
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x1060x1310
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

поверхность печи и стекла двери не нагреваются) Атмосферные горелки: Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

Запатентованная дверь: Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180° Вспомогательные функции: Визуализация остаточного времени выпечки Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали: Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены Освещение камеры галогеновыми лампами Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов Ограничитель температуры для безопасности Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной формы для удобной загрузки Дополнительные характеристики: Газовая мощность: 17,5 кВт 15050 ккал/час Возможности управления панели Manual: Ручное управление – три поворотных рукоятки для корректировки температуры, продолжительности, содержания пара; Индикаторы световые; Кнопочное управление: пониженная/повышенная скорость вентилятора. Разрешено применение сантехсредств: Unox Det&Rinse Plus; Cleaneq Alkadem-ALEQ; Cleaneq Alkadem N/CC; Cleaneq Alkadem Activ.