Печь конвекционная UNOX XEFT-03EU-ELDV

(Цена со склада в г.Москва)

141 055 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEFT-03EU-ELDV серии BakerLux Shop.Pro предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена светодиодной подсветкой и L-образными направляющими. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали. Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения. В комплект поставки входит набор «Starter Kit». 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 Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: Сохранение до 99 программ пользователя 12 быстрых программ 3 шага выпекания Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Plus: Вентиляторы с реверсивным движением 2 скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором Управление климатом в камере: Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи Технология STEAM.Plus: комби-режим, комбинированная выпечка конвенция + пар (0-20-40-60-80-100%) Теплоизоляция и безопасность: Технология Protek.SAFE™: Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются) Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери Открывание двери: Откидной

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26216
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,45
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	416
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	3
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	46
Вес в упаковке, кг	52
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	900x950x550
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

ручной механизм для открытия справа налево Вспомогательные функции: Визуализация остаточного времени выпечки Непрерывная работа печи "INF" Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры в камере, влажности и скорости вентилятора Единица измерения температуры в °C или °F Технические детали: Паронепроницаемая панель управления LED Термостат USB-разъем Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов Дополнительные характеристики: Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа Расстояние при установке: Относительно стен, минимум: 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C Влажность окружающей среды: не более 70 % Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: XEKHT-HCEU XEKHT-ACEU Пароконденсатор XEKC-HCEH-M Комплект для установки помп XHC 016 Комплект фильтр-системы XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: XWKQT-00EF-E XWKQT-04EF-E Подставка: XEKRT-08EU-H XEKRT-06EU-M XWKRT-00EF-F Комплект контейнеров для воды: XHC 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой) XHC 023 (для решений MAXI.LINK) XHC 024 (для расстоечных шкафов) Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015 Комплект колес XUC 012 Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045	