

**Печь конвекционная UNOX
XEFT-04HS-EGDN**



(Цена со склада в г.Москва)

98 175 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFT-04HS-EGDN серии BakerLux Shop.Pro предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, светодиодной подсветкой и направляющими с механизмом для предотвращения опрокидывания. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали. В комплект поставки входят 4 листа для выпечки TG 305 и набор «Starter Kit». Режимы выпечки: Конвекция: от 30 до 260 °С Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °С 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 Управление климатом в камере: Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи Теплоизоляция и безопасность: Технология Protek.SAFE™: Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26225
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,45
Ширина, мм	600
Глубина, мм	669
Высота, мм	491
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	нет
Размер противней, мм	460x330
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	нет
Вес нетто, кг	39
Вес в упаковке, кг	44
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x769x600
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	4 противня TG305
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

нагреваются) Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери
Открывание двери: Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз
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 GO 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): Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХWKQT-00HS-E Подставка: ХЕКРТ-08HS-Н ХЕКРТ-06HS-М ХWKRT-00HS-F Комплект контейнеров для воды: ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой) ХНС 023 (для решений MAXI.LINK) ХНС 024 (для расстоечных шкафов) Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015 Комплект колес ХУС 012 Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045