

**Печь конвекционная UNOX
XEFT-06EU-EMRV**



(Цена со склада в г.Москва)

340 794 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFT-06EU-EMRV 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 L-образными направляющими. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из гнutoго стального листа. 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 896 программ пользователя 9 шагов выпекания Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26227
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,3
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	683
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
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	72
Вес в упаковке, кг	82
Габариты в упаковке, мм (ШxDxВ)	900x950x780
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

рекомендаций 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%) Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка с идентичным результатом Технология AUTO.Soft: контролируемый рост тепла для идеальной равномерности Технология SMART.Preheating: печь предварительно разогревается до заданной температуры с учетом предыдущих действий 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: Ручной механизм для открытия справа налево Электромеханический и автоматический замки Автоматическое открывание двери по окончании процесса выпечки 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 Подключение к интернету по сети LAN Технические детали: Паронепроницаемая панель управления MASTER с ЖК- дисплеем Термостат USB-разъем Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов Датчик открытия двери 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: ХЕКНТ-НСЕУ ХЕКНТ-АСЕУ Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016 Комплект фильтр-системы ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: ХWKQT-00EF-E ХWKQT-04EF-E Подставка: ХЕКРТ-08ЕУ-Н ХЕКРТ-06ЕУ-М ХWKRT-00EF-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 для подключения интернета: ХЕС 011 (LAN) ХЕС 012 (Wi-Fi) Комплект колес ХУС 012 Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045