

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



(Цена со склада в г.Москва)

191 763 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFT-04HS-EMRV 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 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 Конвекция + пар: от 48 до 260 °С Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °С
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 рекомендаций Распределение воздуха в

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26231
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	502
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	460x330
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	4
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	39
Вес в упаковке, кг	44
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x750x650
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	4 противня TG305
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

камере: Технология AIR.Plus: Вентиляторы с реверсивным движением 2 скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором Управление климатом в камере: Технология DRY.Plus: изъятие влаги 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-НСНС ХЕКНТ-АСНС Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016 Комплект фильтр-системы ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХWKQT-00HS-E Подставка: ХЕКРТ-08HS-H ХЕКРТ-06HS-M 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 для подключения интернета: ХЕС 011 (LAN) ХЕС 012 (Wi-Fi) Комплект колес ХУС 012 Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045