

**Печь конвекционная UNOX**  
**XEFT-03EU-ETRV**



(Цена со склада в г.Москва)

**191 844 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Печь конвекционная UNOX XEFT-03EU-ETRV 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 гнутого 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 DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных рекомендаций Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Plus: Вентиляторы с реверсивным движением 2 скорости

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара                      | 26235                 |
| 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                      | 502                   |
| 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                  |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 900x950x650           |
| Вес нетто, кг                   | 46                    |
| Упаковка                        | гофрокороб на поддоне |
| Вес в упаковке, кг              | 55                    |
| Статус в Москве                 | под заказ             |
| Стоимость доставки по Москве    | 700                   |

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%) 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 Технические детали: Паронепроницаемая панель управления TOUCH 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-08ЕU-Н ХЕКРТ-06ЕU-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