

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



(Цена со склада в г.Москва)

**128 414 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Печь конвекционная UNOX XEFT-04HS-ETDP серии BakerLux Shop.Pro ( с помпой для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016 ) 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 Конвекция + пар: от 48 до 260 °С Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °С Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: Сохранение до 99 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	28873
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	4
Помпа	есть
Пароувлажнение	есть
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

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 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 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: 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 %