

**Печь конвекционная UNOX
XEFT-10EU-ELRV-DR со сливным
отверстием**



(Цена со склада в г.Москва)

373 307 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEFT-10EU-ELRV-DR со сливным отверстием 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 светодиодной подсветкой и L-образными направляющими. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали. Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения. 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 99 программ пользователя 12 быстрых программ 3 шага выпекания 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29528
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	829
Высота, мм	952
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
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	96
Вес в упаковке, кг	105
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	900x950x1050
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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: Ручной механизм для открытия справа налево 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 LED Термостат USB-разъем Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов DR - предусмотрен слив в канализацию

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 (заказываются отдельно):

Вытяжной зонт: ХЕКНТ-НСЕУ ХЕКНТ-АСЕУ Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М Комплект для установки помп 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 колес ХУС 012 Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045