

**Печь конвекционная UNOX
XEBC-06EU-E1RM**



(Цена со склада в г.Москва)

392 073 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-E1RM серии BAKERTOP MIND.Maps™ ONE предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встроеной в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, внутренний штифт дверной ручки - из углеродного волокна. Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4"). В комплект поставки входят 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4) и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Режимы выпечки: Конвекция: от 30 до 260 °C, Конвекция + пар: от 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90% Конвекция + пар: от 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20% Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100% Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100% Выпечка с датчиком

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31739
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,9
Ширина, мм	860
Глубина, мм	967
Высота, мм	843
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
Пароувлажнение	есть
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	960x1110x1020
Вес нетто, кг	103
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	121
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

температуры и функцией DELTA T с микрощупом Датчик температуры Single Point Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением Сохранение до 384 программ пользователя Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам Сохранение названия программы на любом языке

Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Maxi™: Вентиляторы с реверсивным движением 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором Управление климатом в камере: Технология DRY.Maxi™: Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C

Технология STEAM.Maxi™: Выпечка на пару 35-130 °C Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C

Технология CLIMALUX™: Точные датчики измерения влажности внутри камеры Автоматическая активация подачи пара или его удаления 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 Двойное остекление двери

Автоматическая система мытья: Технология Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™ Открывание двери: Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции: Визуализация остаточного времени выпечки Режим теплового шкафа «HOLD» Непрерывная работа печи "INF" Единица измерения температуры в °C или °F Итегрированное подключение WI-FI Приложение для контроля работы печи со смартфона Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали: 7"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления с защитой IPX5 Система самодиагностики проблем и неисправностей Ограничитель температуры для безопасности Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери

Высокопроизводительные круглые нагревательные элементы Контактный сенсор двери Защитный температурный термостат Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики: Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут Регулировка подачи пара: от 0 до 100 % 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 XEBHC-HCEU (угольный фильтр XUC140, сменный картридж XUC141) XEBHC-ACEU Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара XUC080 XUC081 XUC082 Комплект фильтр-системы: XHC 002 (сменный картридж XHC 006) XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Корзина XWBBC-10EU с тележкой XWBYC-00EU Подставки: СП-204/842/713/462-11 XWARC-00EF-M XWARC-07EF-UH XWARC-07EF-H XWARC-00EF-M XEBIC-03-EU XWARC-00EF-L XWARC-00EF-F XWBYC-14EU XWBYC-14EU-D XWBYC-12EU XWBYC-12EU-D Колеса XUC012 Моющее средство: DB 1015 DB 1018 DB 1050 WiFi коннектор XEC002 Совместимость: Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-D Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-M Подовая печь XEBDC-02EU-D Подовая печь XEBDC-01EU-D Нейтральный шкаф XWAEС-08EF Нейтральный шкаф XEBPC-12EU-C Нейтральный шкаф XEBPC-08EU-C