

Пароконвектомат UNOX XV1093



(Цена со склада в г.Москва)

762 886 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XV 1093 серии ChefLux предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством галогеновых ламп и С-образными направляющими. Съемное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок - из углеродного волокна. Оборудование должно быть подключено к сети

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33367
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	29,7
Ширина, мм	913
Глубина, мм	997
Высота, мм	1863
Количество уровней	20
Тип парообразования	инжекционный
Управление	механическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	239,6
Вес в упаковке, кг	254
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	980x1200x2030
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	Тележка в комплекте
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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, конический колпачок для сливного отверстия и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Режимы выпечки: Конвекция: от 30 до 260 °С Конвекция + пар: от 48 до 260 °С Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °С Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Plus: Вентиляторы с реверсивным движением 2 скорости воздушных потоков Управление климатом в камере: Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влаги из камеры, устанавливаемое оператором Технология STEAM.Maxi™: ручная подача влаги в камеру Теплоизоляция и безопасность: Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются) Запатентованная дверь: Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180° Изменение направления открытия двери Вспомогательные функции: Визуализация остаточного времени выпечки Непрерывная работа печи "INF" Технические детали: Панель управления Manual Ограничитель температуры для безопасности 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 °С
Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
Максимальная жесткость подключаемой воды: 7 °f
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 °С
Влажность окружающей среды: не более 70 %