

Печь конвекционная UNOX
XEFR-03EU-ELDВ без сливного
отверстия



(Цена со склада в г.Москва)

130 436 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная UNOX XEFR-03EU-ELDВ предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и светодиодной LED подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из хромированной стали. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Ручные режимы выпечки: Изменение параметров температуры в диапазоне 50-260 °С Конвекция с паром 50-260 °С с технологией STEAM.Plus™ от 10 до 100% Конвекция 50-260 °С с технологией DRY.Plus Программирование: 3 шага выпечки 12 программ с быстрым доступом Встроенная память на 99 программ Особенности: AIR.Plus: распределение воздуха внутри камеры печи AIR.Plus вентилятор с возможностью реверсивного вращения DRY.Plus: отвод влажного воздуха из камеры естественным путем STEAM.Plus: обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи Получение пара в температурном диапазоне 48-260 °С Комбинация влажного и сухого воздуха в температурном диапазоне 48-260 °С MAXI.LINK: возможность ставить печт в колонну Protek.SAFE: максимальная теплоизоляция и безопасность Температура наружных элементов печи соответствует требованиям международных стандартов IEC/EN60332-2-42 Автоматическая остановка вентиляторов при открытии двери для снижения потери тепла Адаптивный расход электроэнергии в зависимости от реальной

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38482
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	811
Высота, мм	425
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
Вес нетто, кг	46
Вес в упаковке, кг	73
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x1060x590
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

потребности Дверца с двойным остеклением
Открывание двери: Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз
Вспомогательные функции: Температура предразогрева до 260 °С Отображение времени выпекания, температуры и влажности в камере Режим непрерывного функционирования «INF» Единицы измерения температуры °С или °F
Технические детали: Камера печи имеет скругленные углы для простоты очистки и поддержания гигиены LED-подсветка камеры Система защиты от перегрева Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы Опоры для противней из хромированной стали Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: ХЕКНТ-НСЕУ ХЕКНТ-АСЕУ Пароконденсатор ХЕКСТ-НСЕН-М Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016 Комплект фильтр-системы: ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004) ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011) 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) ХНС026 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 ХУС035 Редукционный клапан ХУС156 Комплект ножек для расстоечных шкафов ХУС 045
Совместимость: Расстоечный шкаф: ХЕКРТ-08ЕU-С ХЕКРТ-10ЕU-С ХЕКРТ-08ЕU-В ХЕКРТ-10ЕU-В Подовая печь: ХЕКДТ-01ЕU-Д ХЕКДТ-01ЕU-С