

Печь конвекционная UNOX XB 1083



(Цена со склада в г.Москва)

582 637 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь UNOX XB 1083 серии BakerLux предназначена для выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, в кондитерских цехах и пекарнях. Аппарат имеет функции конвекции, конвекции с паром и предварительного разогрева. Модель оснащена двухскоростными вентиляторами с реверсивным движением. Камера выполнена из нержавеющей стали с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены, дверной замок изготовлен из высокопрочного углеродного волокна. Печь имеет всего 3 основных рабочих рукоятки на панели управления: регулятор температуры, регулятор влажности и регулятор времени

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3618
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	29,7
Ширина, мм	866
Глубина, мм	997
Высота, мм	1863
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	16
Управление	механическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	177
Вес в упаковке, кг	203
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	980x1210x2040
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

выпекания. Кроме того имеется возможность работы печи на пониженной скорости вентилятора и индикатор набранной температуры. Противни в комплект не входят

Особенности: Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера (для дверей с боковым открытием) Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60-180 °С Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (холодное стекло на двери и наружная поверхность печи) Отображение времени, оставшегося до конца готовки Непрерывная работа печи «INF» Освещение камеры галогенными лампами с длительной жизнеспособностью Съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной формы для удобной загрузки Ограничитель температуры для безопасности Режимы выпечки: Конвекция: 30-260 °С Конвекция с паром: 48-260 °С Максимальная температура предварительного разогрева: 260 °С