

Печь конвекционная Unox
XEBL-16EU-E1RS



(Цена со склада в г.Москва)

764 295 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEBL-16EU-E1RS серии BakerTop MIND.Mars BIG предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешней LED-лампы и S-образными направляющими. Внутреннее съемное стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали морского класса 316L, направляющие - из нержавеющей стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера. Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4"). В комплект поставки входят многоточечный

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26198
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	29,3
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	16
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
Вес нетто, кг	262
Вес в упаковке, кг	290
Габариты в упаковке, мм (ШxDxB)	960x1290x2030
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

термошуп, тележка XEBTL-16EU, 4
пластиковых держателя, набор для
подключения к водопроводной сети (шланг
поддачи 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 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C,
DRY.Maxi от 10 до 100% Выпечка с датчиком
температуры в сердцевине продукта
Выпечка с датчиком температуры и
функцией DELTA T Предварительный
разогрев (максимальная температура): 260
°C
Дополнительные функции и
автоматическое программирование выпечки:
MIND.Maps™: графическое изображение
процессов готовки, состоящих из
бесконечного количества шагов Сохранение
до 384 программ пользователя Возможность
присвоения имени и изображения
сохраненным программам Сохранение
названия рецепта на любом языке
Распределение воздуха в камере:
Технология AIR.Maxi™: 6 вентиляторов с
реверсивным движением 4
программируемые скорости воздушных
потоков, устанавливаемые оператором 4
программируемых полустатических
положений вентилятора, устанавливаемые
оператором Управление климатом в
камере: Технология CLIMALUX™: Точные
измерения и контроль влажности с помощью
датчиков в камере Автоматические
выработка или отвод пара для соответствия
заданным параметрам 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 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 Модулирование электрической
мощности в соответствии с эффективной
необходимостью Protek.SAFE™ PLUS: двойное
остекление двери Автоматическая
система мытья: Rotor.KLEAN™: 4
автоматические программы очистки с
мощным средством и контролем подачи
воды Встроенная емкость для моющего
средства Открывание двери: Ручной
механизм для открытия справа налево
Блокировка произвольного открытия дверцы
в позициях 120°-180° Вспомогательные
функции: Визуализация остаточного
времени выпечки (при работе без термошупа
в сердцевине продукта) Функция
поддерживания "HOLD" Непрерывная работа
печи "INF" Визуализация установочных и
фактических значений времени,
температуры зонда и камеры, влажности и
скорости вентилятора Единица измерения
температуры в °C или °F USB-порт
Технические детали: Паронепроницаемая

панель управления MASTER.Touch One Система самодиагностики проблем и неисправностей Ограничитель температуры для безопасности Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери Контактный сенсор двери Надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:
Максимальная температура подключаемой воды: 30 °С 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 %
Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт XEАНL-NCFL Система фильтрации обратного осмоса XHC 002 Комплект фильтр-системы XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Моющее средство: DB1015 DB1018 DB1050 Комплект для подключения интернета XEC 006 (Wi-Fi) Комплект колес XUC 012