

Печь подовая UNOX XEBDC-02EU-C



(Цена со склада в г.Москва)

191 640 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Подовая печь UNOX XEBDC-02EU-C используется совместно с пароконвектоматами серии BakerTop MIND.Mars на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления. В комплект поставки входит набор «Starter Kit». Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. 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): Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое: XUC 062 XUC 063 Подставка XWVRC-0021-H

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26242
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	5,7
Ширина, мм	860
Глубина, мм	1150
Высота, мм	400
Количество секций	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	2
Исполнение двери	стеклянная
Размер противней, мм	600x400
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Вес нетто, кг	100
Вес в упаковке, кг	115
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x1350x690
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000