# Печь подовая UNOX XEBDC-02EU-C

(Цена со склада в г.Москва)

**254 189 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.Maps 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 °C 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 °C 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, °C | +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 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 970x1350x690 |
| Вес нетто, кг | 100 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Вес в упаковке, кг | 115 |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |