ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная UNOX XB 613 G

Цена: 320 736.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	0.7
Ширина	860
Глубина	882
Высота	1144
Вес (без упаковки)	108
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	118.8
Управление	механическое
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Фирменные функции

DRY.Plus - Быстрое изъятие влажности

STEAM.Plus - Ручное управлением паром

AIR.Plus - Контроль работы вентилятора

Protek.SAFE - Теплоизоляция

«INF» – Работа пароконвектомата в непрерывном режиме.

Режимы выпечки

- Конвекция 30 °C - 260 °C;
- Пароувлажнение 48 °C - 260 °C;
- Предварительный нагрев до 260 °C.

Распределение потоков воздуха в камере AIR.Plus

- реверсивные вентиляторы;
- 2 скорости (двухскоростные);

Управление климатом

- DRY.Plus: быстрое удаление влаги из рабочей камеры пароконвектомата;
- STEAM.Plus: ручная подача пара в камеру (регулируется оператором).

Дополнительные функции

- Технология Protek.SAFE™: гарантирует безопасное использование печи (внешние поверхности не нагреваются);
- Время до окончания выпечки отображается на табло (механический таймер обратного отсчета от 0 до 120 мин.);
- Непрерывное функционирование «INF».

Дополнительные технические характеристики

- Камера выполнена из нержавеющей стали (DIN 1.4301);
- Закругленные углы во внутреннем объеме для гарантии максимальной гигиены;
- Галогеновые лампы длительного действия обеспечивают внутреннее освещение;
- Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна;
- Открывающееся внутреннее стекло для удобства чистки дверцы;
- Профилированные L-образные направляющие, выполненные из нержавеющей стали, используются для удобной загрузки;
- Небольшой вес за счет использования инновационных материалов;
- Ограничитель температуры для безопасности (автоблокировка нагрева с помощью термостата).

Комплектация

- Корпус из нержавеющей стали;
- Внутренний объем (камера) из пищевой стали;
- Направляющие;
- 2 вентилятора двухскоростных с реверсивным движением;
- Распашная дверь с двойным стеклом;
- Дверные петли из самосмазывающегося технополимера;
- Встроенный замок;
- Верхняя панель с патрубком для удаления запахов и пара;
- Монтажный набор для водоподачи и водоотведения: шланг водоподачи (2 м) с механическим фильтром и обратным клапаном, отвод для дренажной системы (термостойкий).

Дополнительные аксессуары

- Нейтральный шкаф XR 258;
- Набор колес с системой безопасности XR 624.

Конвекционная печь совместима с моделями расстоечных шкафов

- XL 413

Пароконвектомат UNOX XB 613 G серии BakerLux предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механическим управлением, подсветкой посредством галогеновых ламп и L-образными направляющими. Съемное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок - из углеродного волокна.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входят 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4), газовые форсунки и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ, конический колпачок для сливного отверстия и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus:
    - Вентиляторы с реверсивным движением
    - 2 скорости воздушных потоков

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры
- Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Атмосферные горелки:

- Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

Запатентованная дверь:

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°
- Изменение направления открытия двери

Вспомогательные функции:

- 99 программ в памяти, каждая по 3 шага + предварительный нагрев
- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

- Панель управления Manual
- Ограничитель температуры для безопасности
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100%
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Максимальная жесткость подключаемой воды: 7 °f
- 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 (заказываются отдельно):

- Душирующие устройства:
    - XC 208
    - XC 208 SR
- Подставка:
    - XR 727
    - XR 258
- Комплект для установки XC 693

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XL 413

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз