



Пароконвектомат UNOX XB 695



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Мощность	10.5
Ширина	860
Глубина	882
Высота	930
Вес (без упаковки)	80
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °С

Фирменные функции

DRY.Plus - Быстрое изъятие влажности

STEAM.Plus - Ручное управление паром

AIR.Plus - Контроль работы вентилятора

Protek.SAFE - Теплоизоляция

«**INF**» – Работа пароконвектомата в непрерывном режиме

«**COOL**» - Охлаждение рабочей камеры.

Режимы выпечки

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

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

- Память рассчитана на 99 программ, количество шагов готовки максимум 3 + предзаогрев;
- 2 режима управления (ручной и программируемый);
- Технология Protek.SAFE™: гарантирует безопасное использование печи (внешние поверхности не нагреваются);
- Время до окончания выпечки отображается на табло (таймер обратного отсчета);
- Переключение управления с режима «Печь» на «Расстоечный шкаф»;
- Отображение фактической температуры внутри камеры;
- Возможность изменения параметров приготовления во время процесса;
- Функция охлаждения рабочей камеры «COOL»;
- Режим ожидания STAND-BY вступает в силу после 15 минут простоя;
- Установка температуры в градусах °C или фаренгитах °F;
- 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).
- Система автоматической диагностики для выявления неполадок и ошибок в работе;
- USB (удаленный доступ) и LAN (локальная сеть) входы.

Комплектация

- Корпус из высококачественной нержавеющей стали;
- Камера из пищевой стали;
- Направляющие;
- 2 вентилятора двухскоростных с реверсивным движением;
- Распашная дверь с двойным стеклом;
- Дверные петли из самосмазывающегося технополимера;
- Встроенный замок;
- Монтажный набор для водоподачи и водоотведения.

Дополнительные аксессуары

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

Конвекционная печь совместима с моделями расстоечных шкафов

- [XL 413](#)
- [XL 415](#)

Конвекционная печь Unox XB 695 создана для профессиональной кухни. Эта модель выполнена из качественной нержавеющей стали. Есть и другие преимущества, которые выделяют эту модель среди других:

- чистка печи стала еще проще благодаря закругленным углам пекарной камеры;
- потоки горячего воздуха равномерно распределяются по всей камере;
- система Dry Plus выводит влажный воздух, сохраняет и улучшает структуру продуктов.

Если вы хотите получить хрустящую корочку, то именно эта модель конвекционной печи подойдет идеально. Преимущество этой модели и в том, что дверные петли очень прочные, так что она прослужит долго. Кроме того, они могут быть перевешаны, после чего сохраняют балансировку и будут так же хорошо закрываться. Такую конвекционную печь купить можно для любой профессиональной пекарни. Вы убедитесь в том, что это идеальное оборудование для подобных производств.

Что касается цены на эту конвекционную печь Unox, то она полностью оправдывает себя. Здесь есть также цифровое управление на 99 программ, в котором предусмотрены три шага приготовления, а также предварительный разогрев продуктов. Благодаря функции охлаждения Cool камера готовки может быть остужена до необходимой температуры.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз