



Печь конвекционная UNOX XF 003



Цена: 52 007.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	3
Способ образования пара	инжектор
Мощность	2.7
Ширина	480
Глубина	523
Высота	402
Вес (без упаковки)	16
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	17.6
Управление	механическое
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Тип gastronorm/противня	460x330 мм
Тип gastronorm/противня	342x242 UNOX
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печь **UNOX XF 003** серии **LineMicro** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой. Камера с закругленными углами выполнена из высокопрочной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 листа для выпечки TG 205.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры

Теплоизоляция и безопасность:

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

Открывание двери:

- Открывание двери вручную сверху вниз

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

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

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 60 минут
- 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 %



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз