ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная UNOX XF 013



Цена: 48 052.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	3
Способ образования пара	инжектор
Мощность	2.7
Ширина	600
Глубина	587
Высота	402
Вес (без упаковки)	20
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	22
Управление	механическое
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печь **UNOX XF 013** 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 305.

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