



Печь конвекционная UNOX XEFT-04HS-EGDN



Цена: 101 881.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.5
Ширина	600
Глубина	669
Высота	500
Вес (без упаковки)	39
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	42.9
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Печь конвекционная **UNOX XEFT-04HS-EGDN** серии **BakerLux Shop.Pro** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и светодиодной подсветкой и направляющими с механизмом для предотвращения опрокидывания. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали.

Модель не подключается к канализации и не имеет сливного отверстия.

В комплект поставки входят 4 листа для выпечки TG 305.

Режимы выпечки:

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

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Сохранение до 99 программ пользователя
- 12 быстрых программ
- 3 шага выпекания

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным движением

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFETM:
 - Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
 - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Открывание двери:

- Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры в камере, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления GO
- Термостат
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

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 (заказываются отдельно):

- Пароконденсатор ХЕКC-НСЕН-М
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХWKQT-00HS-E
- Подставка:
 - ХЕКRT-08HS-H
 - ХЕКRT-06HS-M
 - ХWKRT-00HS-F
- Комплект контейнеров для воды:
 - ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
 - ХНС 023 (для решений MAXI.LINK)
 - ХНС 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Комплект колес ХUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов ХUC 045

Совместимость:

- Тепловой шкаф ХЕЕС-10HS-EPD



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз