



Печь конвекционная UNOX XEFT-03EU-ETDV



Цена: 103 356.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	3
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.5
Ширина	800
Глубина	811
Высота	425
Вес (без упаковки)	46
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 30 до 260 °С

Конвекционная печь UNOX XEFT-03EU-ETDV – превосходное решение для небольших предприятий, занимающихся выпечкой хлебобулочных и кондитерских изделий. Компактную модель удобно использовать даже в условиях ограниченного рабочего пространства.

- Тачскрин-панель управления с диагональю 2,4 дюйма обладает интуитивно понятным интерфейсом. Не нужно обладать большим опытом в кулинарии, чтобы активировать заложенные в память готовые программы выпекания. Точно так же просто регулируются температура, влажность, скорость вентиляторов и прочие параметры.
- Фирменная технология DATA DRIVEN COOKING собирает все данные из подключённых к интернету печей UNOX в единый облачный сервис. Вы можете пополнить свою книгу рецептов, а также получить советы по оптимизации работы. А приложение DDC.App позволяет управлять вашими печами из любой точки мира – при помощи смартфона или компьютера.
- Планируете расширить бизнес в будущем? Опция MAXI.LINK поможет подключить ещё одну печь UNOX и создать компактную колонну из двух единиц оборудования. Кроме того, технология позволяет управлять расстоечным шкафом с ПУ печи.
- Корпус оборудования выполняется из нержавеющей стали. Внутреннее стекло дверцы легко снимается для очистки. Технология Protek.SAFETM помогает экономить энергию, сохраняя тепло внутри рабочей камеры – стенки корпуса и внешнее дверное стекло почти не нагреваются.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз