ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная UNOX XEFT-03HS-EMRV



Цена: 157 638.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	3
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3
Ширина	600
Глубина	669
Высота	427
Вес (без упаковки)	36
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	39.6
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Печь конвекционная **UNOX XEFT-03HS-EMRV** серии **BakerLux Shop.Pro** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, 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 3 листа для выпечки TG 305.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Сохранение до 896 программ пользователя
- 9 шагов выпекания
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных рекомендаций

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus:
    - Вентиляторы с реверсивным движением
    - 2 скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: изъятие влажности из камеры печи
- Технология STEAM.Plus: комби-режим, комбинированная выпечка конвенция + пар (0-20-40-60-80-100%)
- Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка с идентичным результатом
- Технология AUTO.Soft: контролируемый рост тепла для идеальной равномерности
- Технология SMART.Prehating: печь предварительно разогревается до заданной температуры с учетом предыдущих действий

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™:
    - 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:

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Электромеханический и автоматический замки
- Автоматическое открывание двери по окончании процесса выпечки

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
- Подключение к интернету по сети LAN

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER с ЖК- дисплеем
- Термостат
- USB-разъем
- Датчик открытия двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- 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):

- Вытяжной зонт:
    - XEKHT-HCHS
    - XEKHT-ACHS
- Пароконденсатор XEKC-HCEH-M
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Комплект фильтр-системы XHC 010 (сменный картридж XHC 011)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XWKQT-00HS-E
- Подставка:
    - XEKRT-08HS-H
    - XEKRT-06HS-M
    - XWKRT-00HS-F
- Комплект контейнеров для воды:
    - XHC 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
    - XHC 023 (для решений MAXI.LINK)
    - XHC 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект для подключения интернета:
    - XEC 011 (LAN)
    - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEKPT-08HS-C
- Расстоечный шкаф XEKPT-08HS-B
- Тепловой шкаф XEEC-10HS-EPD

сертифицирован





и настройка



самовывоз