



Печь конвекционная UNOX XEFT-06EU-EGLN

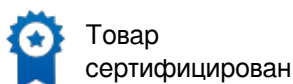


Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.3
Ширина	800
Глубина	829
Высота	682
Вес (без упаковки)	72
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да

UNOX XEFT-06EU-EGLN – оборудование, предназначенное для выпекания замороженных булочек и круассанов, а также хлеба и прочих изделий из теста. Конвекционная печь из линейки BAKERLUX SHOP.PRO™ проста в эксплуатации, надёжна и долговечна.

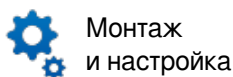
- Основная структура и рабочая камера печи выполнены из нержавеющей стали, открывающаяся слева направо дверца – застеклённая. Оборудование имеет привлекательный современный дизайн, оно отлично впишется в интерьер торгового зала, вызывая дополнительный интерес к вашей продукции.
- Модель рассчитана на одновременное выпекание на 6 пекарских листах формата 600x400. Хромированные направляющие расположены с шагом 75 мм. Печь работает в режимах предварительного разогрева и конвекции, максимальная рабочая температура – 260 градусов.
- Электронная панель управления позволяет вносить в память до 99 процессов, которые будут повторяться снова и снова – с идеальной точностью. Имеется USB-интерфейс, а также «горячие» клавиши, на которые можно вывести 12 часто используемых рецептов.
- Два реверсивных вентилятора обеспечивают деликатный обдув и равномерное распределение воздушных масс по фирменной технологии AIR.Plus. Другая технология, DRY.Plus, позволяет быстро осушить камеру и придать изделиям румяную хрустящую корочку.



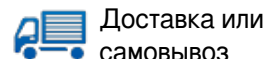
Товар сертифицирован



Гарантия



Монтаж и настройка



Доставка или самовывоз