



Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C



www.convектомат.ru

Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Мощность	2.7
Ширина	860
Глубина	880
Высота	400
Вес (без упаковки)	62
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Количество камер (подов)	1
Вместимость (уровней)	1
Количество уровней в одной камере	1

Подовая печь UNOX XEBDC-01EU-C используется совместно с пароконвектоматами серии BakerTop MIND.Maps на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входит набор «Starter Kit». Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

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):

- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
 - XUC 061
 - XUC 062
- Подставка XWARC-00EF-H

Совместимость:

- Пароконвектомат ХЕВС-04ЕU-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕВС-04ЕU-Е1R
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-ЕPL
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-Е1R
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-Е1L
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-GPR
- Пароконвектомат ХЕВС-06ЕU-ЕPR-SP
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-ЕPR
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-Е1R
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-Е1L
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-GPR
- Пароконвектомат ХЕВС-10ЕU-ЕPR-SP

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз