



## Печь конвекционная UNOX XB 613 G



**Цена: 320 736.00 руб.**

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Подключение               | газ                |
| Количество уровней        | 6                  |
| Способ образования пара   | инжектор           |
| Мощность                  | 0.7                |
| Ширина                    | 860                |
| Глубина                   | 882                |
| Высота                    | 1144               |
| Вес (без упаковки)        | 108                |
| Страна-производитель      | Италия             |
| Гарантия                  | 12 мес.            |
| Категория                 | Конвекционные печи |
| Расстояние между уровнями | 80                 |
| Вес (с упаковкой)         | 118.8              |
| Управление                | механическое       |
| Пароувлажнение            | Нет                |
| Подключение к воде        | Да                 |
| Помпа                     | Нет                |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм         |
| Автомойка                 | Нет                |
| Температурный режим       | от 30 до 260 °C    |

### Фирменные функции

**DRY.Plus** - Быстрое изъятие влажности

**STEAM.Plus** - Ручное управление паром

**AIR.Plus** - Контроль работы вентилятора

**Protek.SAFE** - Теплоизоляция

«INF» – Работа пароконвектомата в непрерывном режиме.

### Режимы выпечки

- Конвекция 30 °C - 260 °C;
- Пароувлажнение 48 °C - 260 °C;
- Предварительный нагрев до 260 °C.

### Распределение потоков воздуха в камере AIR.Plus

- реверсивные вентиляторы;
- 2 скорости (двухскоростные);

## Управление климатом

- DRY.Plus: быстрое удаление влаги из рабочей камеры пароконвектомата;
- STEAM.Plus: ручная подача пара в камеру (регулируется оператором).

## Дополнительные функции

- Технология Protek.SAFETM: гарантирует безопасное использование печи (внешние поверхности не нагреваются);
- Время до окончания выпечки отображается на табло (механический таймер обратного отсчета от 0 до 120 мин.);
- Непрерывное функционирование «INF».

## Дополнительные технические характеристики

- Камера выполнена из нержавеющей стали (DIN 1.4301);
- Закругленные углы во внутреннем объеме для гарантии максимальной гигиены;
- Галогеновые лампы длительного действия обеспечивают внутреннее освещение;
- Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна;
- Открывающееся внутреннее стекло для удобства чистки дверцы;
- Профилированные L-образные направляющие, выполненные из нержавеющей стали, используются для удобной загрузки;
- Небольшой вес за счет использования инновационных материалов;
- Ограничитель температуры для безопасности (автоблокировка нагрева с помощью термостата).

## Комплектация

- Корпус из нержавеющей стали;
- Внутренний объем (камера) из пищевой стали;
- Направляющие;
- 2 вентилятора двухскоростных с реверсивным движением;
- Распашная дверь с двойным стеклом;
- Дверные петли из самосмазывающегося технополимера;
- Встроенный замок;
- Верхняя панель с патрубком для удаления запахов и пара;
- Монтажный набор для водоподачи и водоотведения: шланг водоподачи (2 м) с механическим фильтром и обратным клапаном, отвод для дренажной системы (термостойкий).

## Дополнительные аксессуары

- Нейтральный шкаф XR 258;
- Набор колес с системой безопасности XR 624.

## Конвекционная печь совместима с моделями расстоечных шкафов

- [XL 413](#)

Пароконвектомат UNOX XB 613 G серии BakerLux предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механическим управлением, подсветкой посредством галогеновых ламп и L-образными направляющими. Съемное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок - из углеродного волокна.

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

*В комплект поставки входят 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4), газовые форсунки и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ, конический колпачок для сливного отверстия и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

#### **Режимы выпечки:**

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

#### **Распределение воздуха в камере:**

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

#### **Управление климатом в камере:**

- Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры
- Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

#### **Теплоизоляция и безопасность:**

- Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

#### **Атмосферные горелки:**

- Технология Spido.GASTM: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

#### **Запатентованная дверь:**

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°
- Изменение направления открытия двери

#### **Вспомогательные функции:**

- 99 программ в памяти, каждая по 3 шага + предварительный нагрев
- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"

#### **Технические детали:**

- Панель управления Manual
- Ограничитель температуры для безопасности
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

#### **Дополнительные характеристики:**

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100%
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Максимальная жесткость подключаемой воды: 7 °f
- 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):**

- Душирующие устройства:
  - XC 208
  - XC 208 SR
- Подставка:
  - XR 727
  - XR 258
- Комплект для установки XC 693

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф XL 413



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз