



Пароконвектомат UNOX XB 693



Цена: 181 417.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.3
Ширина	860
Глубина	882
Высота	930
Вес (без упаковки)	80
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	600x400
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](#)

Конвекционная печь Unox XB 693 представляет линейку оборудования для выпечки BakerLux, являясь, по сути, упрощенным вариантом популярной модели XBC. Соответственно, цена конвекционной печи ниже, чем у более многофункционального предшественника. Это позволяет получить качественную технику для своего заведения, при этом сэкономив средства, расходуя их на другое оборудование.

Материал для изготовления пекарной камеры — пищевая нержавейка. Оборудование просто чистить за счет съемных боковых направляющих и скругленных углов конструкции, что обеспечивает требуемую в заведениях общественного питания гигиеничность. Кроме того, вы сэкономите время сотрудников, которые смогут потратить его на другие задачи.

Отдельно следует упомянуть наличие в конвекционной печи Unox запатентованной системы DRY.Plus, которая позволяет снизить влажность продукта, что особенно важно при приготовлении выпечки, так как готовые изделия получаются с мягким мякишем и хрустящей корочкой. Рекомендуем купить конвекционную печь можно владельцам небольших заведений быстрого питания: кафе, столовых, бистро. Вы быстро поймете, какими преимуществами обладает эта техника.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз