

Описание товара Печь конвекционная UNOX XF

023



Описание

Конвекционная печь **UNOX XF 023** серии LineMicro предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой. Камера с закругленными углами выполнена из высокопрочной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 листа для выпечки TG 305.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры

Теплоизоляция и безопасность:

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

Открывание двери:

- Открывание двери вручную сверху вниз

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки

- Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

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

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 60 минут
- 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 %

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	70 мм
Противень	уменьшенный
Размер противня	460x330 UNOX, GARBIN
Управление	механическое
Температурный режим	от 0 до 260 °C
Мощность	3 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	587 мм
Высота	472 мм
Вес (без упаковки)	22 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.