Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-D

Подовая печь **UNOX XEBDC-01EU-D** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровой панелью управления и может использоваться совместно с пароконвектоматами серии BakerTop MIND.Maps.

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.

Особенности:

- Ручной и автоматический режимы работы
- Технология STEAM.Maxi™: подача влажности в камеру (от 10 до 100% с шагом 10)
- Технология DRY.Maxi™: быстрое удаление влажности из камеры (от 10 до 100% с шагом 10)
- 99 программ в памяти, каждая по 10 шагов
- Функция «Последняя программа» (повторяет предыдущий шаг расстойки)
- Функция возобновления прерванного цикла

Опции (заказываются отдельно):

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

Совместимость:

- Пароконвектомат XEBC-04EU-EPR
- Пароконвектомат XEBC-04EU-E1R
- Пароконвектомат XEBC-06EU-EPR
- Пароконвектомат XEBC-06EU-EPL
- Пароконвектомат XEBC-06EU-E1R
- Пароконвектомат XEBC-06EU-E1L
- Пароконвектомат XEBC-06EU-GPR
- Пароконвектомат XEBC-06EU-EPR-SP
- Пароконвектомат XEBC-10EU-EPR
- Пароконвектомат XEBC-10EU-E1R
- Пароконвектомат XEBC-10EU-E1L
- Пароконвектомат XEBC-10EU-GPR
- Пароконвектомат XEBC-10EU-EPR-SP

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 223699 руб.

Характеристики	
Высота	400 мм
Ширина	860 мм
Глубина	880 мм

Мощность	2.7 кВт
Подключение	220 В
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Вес (без упаковки)	62 кг
Температурный режим	260 °C
Вместимость (уровней)	1
Страна-производитель	Италия
Количество камер (подов)	1
Расстояние при установке	Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Относительно стен, минимум	50 мм
Влажность окружающей среды	не более 70 %
Давление подключаемой воды	от 150 до 600 кПа
Температура окружающей среды	от 5 до 35 °C
Количество уровней в одной камере	1
Относительно другого оборудования	Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Максимальная температура подключаемой воды	30 °C

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org