

## Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-C

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.

### 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: 151560 руб.**

Характеристики	
Высота	400 мм
Ширина	860 мм
Глубина	880 мм
Мощность	2.7 кВт
Подключение	220 В

Характеристики	
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Вес (без упаковки)	62 кг
Температурный режим	260 °С
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 °С
Количество уровней в одной камере	1
Относительно другого оборудования	Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Максимальная температура подключаемой воды	30 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**