# Печь конвекционная UNOX XF 033

Конвекционная печь **UNOX XF 033** 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.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

**Режимы выпечки:**

- Конвекция: от 30 до 260 °C

**Распределение воздуха в камере:**

- Технология AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным движением

**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

*Внимание! На фото аналогичная модель с 4 уровнями.*

## Цена: 91879 руб.

| Характеристики | |
|---|---|
| Высота | 472 мм |
| Ширина | 800 мм |
| Глубина | 587 мм |
| Мощность | 3.2 кВт |
| Противень | 600x400 мм |
| Управление | механическое |
| | |

| | |
|---|---|
| Подключение | 220 В |
| Сбоку, минимум | 45 мм |
| Сзади, минимум | 70 мм |
| Размер противня | 600x400 GARBIN, FOINOX |
| Вес (без упаковки) | 44 кг |
| Количество уровней | 3 |
| Температурный режим | от 0 до 260 °C |
| Страна-производитель | Италия |
| Расстояние при установке | Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм |
| Расстояние между уровнями | 90 мм |
| Относительно стен, минимум | 50 мм |
| Влажность окружающей среды | не более 70 % |
| Температура окружающей среды | от 5 до 35 °C |
| Относительно другого оборудования | Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм |
| Регулировка времени приготовления | от 0 до 60 минут |

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**